

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

**DECISIONE DEL CONSIGLIO**

**del 22 giugno 1995**

**che stabilisce in materia di salmonelle le norme relative ai test microbiologici per campionatura da eseguire su carni fresche bovine e suine destinate alla Finlandia e alla Svezia**

(95/409/CE)

(GU L 243 dell'11.10.1995, pag. 21)

Modificata da:

Gazzetta ufficiale

n.	pag.	data
----	------	------

► **M1** Decisione 98/227/CE del Consiglio del 16 marzo 1998

L 87	14	21.3.1998
------	----	-----------



## DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 22 giugno 1995

**che stabilisce in materia di salmonelle le norme relative ai test microbiologici per campionatura da eseguire su carni fresche bovine e suine destinate alla Finlandia e alla Svezia**

(95/409/CE)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 64/433/CEE del Consiglio, del 26 giugno 1964, relativa alle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 5, paragrafo 3, lettere a) e b),

considerando che la Commissione ha approvato i programmi operativi presentati dalla Finlandia e dalla Svezia in materia di controllo delle salmonelle; che detti programmi comprendono misure specifiche per le carni fresche bovine e suine;

considerando che l'attuazione dei test microbiologici da parte di uno stabilimento si iscrive nell'ambito delle garanzie complementari da fornire alla Finlandia e alla Svezia e apporta garanzie equivalenti a quelle risultanti dal programma operativo della Finlandia e della Svezia, riconosciuto dalle relative decisioni della Commissione;

considerando che la Finlandia e la Svezia devono prescrivere, per le importazioni da paesi terzi, condizioni che non siano meno rigorose di quelle stabilite dalla presente decisione;

considerando che, per quanto riguarda i metodi di campionatura da applicare, è opportuno operare una distinzione tra carcasse e mezzene, da un lato, e quarti, tagli e pezzi più piccoli, dall'altro;

considerando che occorre tener conto dei metodi internazionali di analisi microbiologica dei campioni;

considerando che detti test microbiologici non devono essere richiesti per le carni fresche provenienti da stabilimenti che formano oggetto di un programma riconosciuto equivalente a quello applicato dalla Finlandia e dalla Svezia;

considerando che le disposizioni della presente decisione non pregiudicano le disposizioni che potrebbero essere adottate in applicazione dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva 64/433/CEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

### *Articolo 1*

In applicazione dell'articolo 5, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 64/433/CEE, le spedizioni di carni fresche delle specie bovina e suina a destinazione della Finlandia e della Svezia sono sottoposte alle norme previste dagli articoli 2, 3 e 4.

### *Articolo 2*

Le carni fresche di bovini e di suini destinate alla Finlandia e alla Svezia sono sottoposte in materia di salmonelle ai test microbiologici previsti dall'articolo 5, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 64/433/CEE mediante campionatura nello stabilimento di origine di tali carni. Questi test microbiologici devono essere effettuati conformemente all'allegato.

<sup>(1)</sup> GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA (GU n. L 1 dell'1. 1. 1995, pag. 1).

**▼B***Articolo 3*

Le carni fresche bovine e suine provenienti da stabilimenti che formano oggetto di un programma riconosciuto, conformemente alla procedura prevista dall'articolo 16 della direttiva 64/433/CEE, equivalente a quello applicato dalla Finlandia e dalla Svezia non sono sottoposte ai test microbiologici fissati dalla presente decisione.

*Articolo 4*

Il Consiglio, che delibera su proposta della Commissione elaborata alla luce di una relazione basata sui risultati dei programmi operativi applicati dalla Finlandia e dalla Svezia e sull'esperienza acquisita nell'applicazione della presente decisione, procede alla revisione della presente decisione anteriormente al 1° luglio 1998.

*Articolo 5*

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° luglio 1995.

*Articolo 6*

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.



## ALLEGATO

## SEZIONE A

## METODO DI CAMPIONATURA

## 1. Carcasse, mezzene e quarti ottenuti nel macello d'origine («tecnica di strofinamento con tampone»: «swab technique»)

I campioni sono prelevati con il metodo dello strofinamento della superficie con tampone nei punti di probabile contaminazione. Tra le superfici da sottoporre a strofinamento sono incluse le superfici dei lati aperti delle carcasse e le superfici dei tagli. Inoltre le carcasse di bovini sono sottoposte a strofinamento in almeno tre zone (muscolo posteriore, pancia e collo); le carcasse di suini sono invece sottoposte a strofinamento in almeno due zone (coscia e petto).

Per evitare contaminazione incrociata i campioni sono prelevati senza manipolare le carni e utilizzando tamponi e sagome sterili.

Le zone di campionatura (20 cm × 20 cm) descritte più sopra sono strofinate con due tamponi di cotone sterili. Il primo tampone è inumidito con soluzione acquosa sterile di peptone e quindi strofinato energicamente più volte sulla superficie di campionatura. La stessa superficie è strofinata con il secondo tampone asciutto. Successivamente i tamponi sono immersi in 100 ml di una soluzione tampone di peptone.

Ogni campione è opportunamente contrassegnato e identificato.

## 2. Quarti provenienti da uno stabilimento diverso dal macello d'origine della carcassa, tagli e pezzi più piccoli (metodo distruttivo)

I campioni sono ottenuti asportando dalla superficie della carne una parte di tessuto con una sonda da carotaggio oppure tagliandone una fetta di circa 25 cm<sup>2</sup>; gli strumenti devono essere sterili. I campioni sono posti in una scatola o sacchetto di plastica sterile e quindi omogeneizzati (Stomacher o Blender). I campioni di carni congelate rimangono congelati durante il trasporto al laboratorio. I campioni di carni refrigerate non sono congelati ma mantenuti refrigerati. Si possono raggruppare campioni separati della stessa partita.

Ogni campione è opportunamente contrassegnato e identificato.

## SEZIONE B

## NUMERO DI CAMPIONI DA PRELEVARE

## 1. Carcasse, mezzene, mezzene in un massimo di tre pezzi e quarti di cui al punto A. 1

Numero di campioni distinti che devono essere prelevati in modo casuale per gruppo di unità (carcasse o mezzene) costituenti la partita:

<i>Numero di unità della partita</i>	<i>Numero di unità da cui prelevare un singolo campione</i>
1- 24	Numero di campioni uguale al numero di unità, sino ad un massimo di 20
25- 29	20
30- 39	25
40- 49	30
50- 59	35
60- 89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

## 2. Quarti, tagli e pezzi più piccoli di cui al punto A, 2

Numero di campioni distinti che devono essere prelevati in modo casuale per gruppo di unità di imballaggio costituenti la partita:

<i>Numero di unità di imballaggio</i>	<i>Numero di unità di imballaggio da cui prelevare un singolo campione</i>
1- 24	Numero di campioni uguale al numero di unità di imballaggio, sino ad un massimo di 20
25- 29	20
30- 39	25
40- 49	30

**▼B**

<i>Numero di unità di imballaggio</i>	<i>Numero di unità di imballaggio da cui prelevare un singolo campione</i>
50- 59	35
60- 89	40
90-199	50
200-499	55
500 o più	60

In base al peso delle unità di imballaggio, il numero di unità d'imballaggio da cui prelevare un singolo campione può essere ridotto moltiplicandolo per un coefficiente di riduzione secondo la seguente tabella:

Peso delle unità di imballaggio	> 20 kg	10-20 kg	< 10 kg
Coefficienti	$\times 1$	$\times \frac{3}{4}$	$\times \frac{1}{2}$

**▼M1**

## SEZIONE C

**METODO MICROBIOLOGICO PER L'ESAME DEI CAMPIONI**

L'analisi microbiologica dei campioni per l'individuazione delle salmonelle deve essere effettuata in base al metodo normalizzato dell'Organizzazione internazionale di normalizzazione, ISO 6579: 1993, o sue edizioni rivedute, ovvero al metodo descritto dal comitato nordico di analisi alimentari (metodo NMKL n. 71, quarta edizione, 1991), o sue edizioni rivedute; tuttavia dei metodi che offrono garanzie equivalenti possono essere autorizzati secondo la procedura di cui all'articolo 16 della direttiva 64/433/CEE.

Qualora degli Stati membri contestino i risultati delle analisi, il metodo normalizzato dell'Organizzazione internazionale di normalizzazione ISO 6579: 1993, o sue edizioni rivedute, vanno considerati come metodo di riferimento.