

394L0059

Nr L 315/18

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

8.12.94

## KOMMISSIONENS DIREKTIV 94/59/EG

av den 2 december 1994

om ändring för tredje gången av bilagorna till rådets direktiv 77/96/EEG om trikin kontroll (*Trichinella spiralis*) vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION  
HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 77/96/EEG av den 21 december 1976 om trikin kontroll (*trichinella spiralis*) vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin<sup>(1)</sup>, senast ändrat genom direktiv 89/321/EEG<sup>(2)</sup>, särskilt artikel 8 i detta, och

med beaktande av följande:

Nyligen genomförda undersökningar visar på behovet att ändra vissa undersökningsmetoder för att upptäcka trikiner i hästkött. Vetenskapliga veterinärmedicinska kommittén har godkänt alternativa frysmetoder för att desaktivera trikiner. Dessa metoders tillförlitlighet ur hälsoskyddssynpunkt motsvarar befintliga metoders tillförlitlighet. Tillämpliga tillägg bör därför göras i bilaga 1 till direktiv 77/96/EEG.

För att underlätta infrysning av kött bör icke-medlemsländer och medlemsstater tillåtas att välja mellan de föreskrivna frysmetoderna.

Vetenskapliga veterinärmedicinska kommittén rekommenderar att vissa tekniska ändringar och tillägg görs till de metoder för trikinundersökning som nu tillämpas, särskilt vid undersökning av hästkött, och till de villkor som laboratorier som deltar i trikinundersökning måste följa.

De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga veterinärkommittén.

*Artikel 1*

Direktiv 77/96/EEG skall ändras enligt bilagan till det här direktivet.

*Artikel 2*

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv senast den 1 januari 1995. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

*Artikel 3*

Detta direktiv träder i kraft den 12 december 1994.

Utfärdat i Bryssel den 2 december 1994.

*På kommissionens vägnar*

René STEICHEN

*Ledamot av kommissionen*

<sup>(1)</sup> EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 67.

<sup>(2)</sup> EGT nr L 133, 17.5.1989, s. 33.

## BILAGA

Bilagorna till direktiv 77/96/EEG ändras på följande sätt:

A. Bilaga 1 punkt VII c skall ändras på följande sätt:

1. I punkt 1 åttonde strecksatsen skall "5 g" ersättas med "7 g".
2. Efter punkt 3 skall följande punkt 4 föras in:

*"4. Användning av membranfilter*

Ett polykarbonatmembranfilter får användas högst fem gånger. Filtret skall vändas efter varje användningstillfälle. Därutöver bör filtret efter varje användning kontrolleras för att om skador har uppstått som gör det olämpligt för vidare användning."

3. Punkt 4 blir punkt 5 och punkt 5 blir punkt 6.

B. Bilaga 4 skall ändras på följande sätt:

1. Efter rubriken "Frysning av kött" skall den nya underrubriken "I. Metod 1" föras in.
2. Efter sjunde stycket skall följande text läggas till:

**"II. Metod 2**

De allmänna bestämmelserna i punkt 1-5 i metod 1 skall följas och följande kombinationer av tid-temperatur tillämpas:

1. Kött med en diameter eller tjocklek på upp till 15 cm måste frysas enligt en av följande kombinationer tid-temperatur:
  - 20 dagar vid - 15 °C.
  - 10 dagar vid - 23 °C.
  - 6 dagar vid - 29 °C.
2. Kött med en diameter eller tjocklek på 15-50 cm måste frysas enligt en av följande kombinationer tid-temperatur:
  - 30 dagar vid - 15 °C.
  - 20 dagar vid - 25 °C.
  - 12 dagar vid - 29 °C.

Temperaturen i frysrummet får inte vara högre än nivån på den utvalda desaktiverings-temperaturen. Den bör mätas med ett kalibrerat termoelektriskt instrument och noteras kontinuerligt. Den får inte mätas direkt i det kalla luftflödet. Instrumenten måste förvaras inlåsta. Diagrammen skall innehålla de relevanta numren från undersökningsprotokollet vid importen av köttet samt dag och tid för början och avslutning av frysningen och skall sparas i ett år efter sammanställningen.

**III. Metod 3**

Kontroll av styckningsdelarnas kärntemperatur.

1. Följande kombinationer tid-temperatur skall tillämpas om styckningsdelarnas kärntemperatur kontrolleras och villkoren i punkt 2-6 skall uppfyllas:
  - 106 timmar vid - 18 °C.
  - 82 timmar vid - 21 °C.
  - 63 timmar vid - 23,5 °C.
  - 48 timmar vid - 26 °C.
  - 35 timmar vid - 29 °C.
  - 22 timmar vid - 32 °C.
  - 8 timmar vid - 35 °C.
  - ½ timme vid - 37 °C.
2. Kött som redan är fryst när det förs in skall bevaras fryst.
3. Försändelser i frysrummet skall förvaras separat och inlåsta.
4. Dag och tid när varje försändelse förs in i frysrummet skall noteras.

5. Frysrummets tekniska utrustning och energiförsörjning skall säkerställa att den temperatur som avses i punkt 1 nås mycket snabbt och bibehålls i köttets alla delar.
6. Temperaturen bör mätas med kalibrerade termoelektriska instrument och noteras kontinuerligt. Termometerns sond skall anbringas i kärnan av ett kalibrerat köttstycke som inte är mindre än den tjockaste styckningsdel som skall frysas. Detta kalibrerade köttstycke bör placeras i frysrummets sämst ägnade del, inte nära frysutrustningen eller mitt i det kalla luftflödet. Instrumenten skall förvaras inlåsta. Diagrammen skall innehålla de relevanta numren från undersökningsprotokollet vid importen av köttet samt dag och tid för början och avslutning av frysningen och sparas i ett år efter sammanställningen.”

C. Följande bilaga 5 skall läggas till:

“*BILAGA 5*

Undersökning och infrysning av hästkött

#### 1. Undersökning

Undersökning av hästkött skall genomföras i enlighet med en av de digestionsmetoder som anges i bilaga 1 med följande ändringar:

- Prover på minst 10 g tas från tung- eller käkmuskeln. Om tung- eller käkmuskel saknas skall ett prov av samma storlek tas från diafragmapeparen vid övergången till den seniga delen. Muskeln skall vara fri från vävnad och fett.
- Ett prov på 5 g digesteras för undersökningen, om digestionsmetoden för undersökning av samlingsprover enligt bilaga 1 III–VII tillämpas. För varje digestion får den totala vikten på den muskel som undersöks inte överskrida 100 g i fråga om metoderna III, IV, V och VI i bilaga 1 eller 35 g för metod VII i bilaga 1.
- Vid positivt resultat skall ytterligare ett prov på 10 g tas för en efterföljande obereoende undersökning.

#### 2. Infrysning av hästkött

För att döda trikiner genom frysning måste hästkött genomgå frysbehandling i enlighet med en av de metoder som beskrivs i bilaga IV.”

---