РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2015/1375 НА КОМИСИЯТА

от 10 август 2015 година

относно установяване на специфични правила за официалния контрол на трихинели (*Trichinella*) в месото

(кодифициран текст)

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за консумация от човека ([1]), и по-специално член 18, точки 9 и 10 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията ([2]) е бил неколкократно и съществено изменян ([3]). С оглед постигане на яснота и рационалност посоченият регламент следва да бъде кодифициран.

(2) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета ([4]), Регламент (ЕО) № 854/2004 и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета ([5]) определят здравните правила и изисквания по отношение на храните от животински произход и изисквания официален контрол.

(3) В допълнение към тези правила, за *Trichinella* следва да бъдат определени по-специфични изисквания. Месото от домашни прасета, диви свине, коне и други животински видове може да бъде заразено с нематоди от рода *Trichinella*. Потреблението на месо, заразено с *Trichinella*, може да причини сериозно заболяване при хората. Следва да бъдат въведени мерки за предотвратяване на заболяването при хората, причинено от потреблението на месо, заразено с *Trichinella*.

(4) Настоящият регламент следва да установи правила за вземане на проби от кланични трупове от видовете, възприемчиви към заразяване с *Trichinella*, с цел определяне на статута на стопанствата и компартментите и условията за внос на месо в Съюза. В него също така следва да се предвидят референтни методи и еквивалентни методи за откриване на *Trichinella* в проби от кланични трупове.

(5) С цел да се улесни дейността на транжорните, разрешението за разфасоването на кланични трупове от домашни свине при определени условия до получаване на резултатите от изследването за *Trichinella* следва също така да се прилага и за конете при същите условия.

(6) На 22 ноември 2001 г. Научният комитет по ветеринарните мерки, свързани с общественото здраве, прие становище относно трихинелоза, епидемиология, методи за откриване и производство на свине, свободни от *Trichinella*. На 1 декември 2004 г. Научният форум по биологични опасности (Biohaz) към Европейския орган по безопасност на храните (ЕОБХ) прие становище относно удобството и подробности за методите за замразяване, които да позволят потреблението от хора на месо, заразено с *Trichinella* или цистицерки. На 9 и 10 март 2005 г. Biohaz прие становище по оценка на риска на ревизирана инспекция на животни за клане в области с ниско преобладаване на *Trichinella*.

(7) На 3 октомври 2011 г. ЕОБХ прие научно становище относно рисковете за общественото здраве, които трябва да бъдат обхванати от инспекциите на (свинско) месо ([6]). В посоченото становище ЕОБХ установи, че *Trichinella*

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 206.
([2]) Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. относно установяване на специфични правила за официалния контрол на трихинели (*Trichinella*) в месото (ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 60).
([3]) Вж. приложение V.
([4]) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).
([5]) Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните (ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1).
([6]) EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ) 2011 г.; 9(10):2351 (198 стр.), публикуван на 3 октомври 2011 г.

представлява средна степен на риск за общественото здраве, свързан с консумацията на свинско месо, и стигна до заключението, че по отношение на методите за проверка за биологични опасности, единственият начин да се гарантира ефективен контрол на основните опасности е осигуряване на безопасност на свински кланичен труп с набор от превантивни мерки и механизми за контрол, които се прилагат интегрирано в стопанствата и в кланиците.

(8) ЕОБХ установи определени епидемиологични показатели във връзка с *Trichinella*. В зависимост от предназначението и от епидемиологичната обстановка в страната показателите могат да бъдат приложени на национално или на регионално равнище, както и на равнище кланица или стопанство.

(9) ЕОБХ признава спорадично наличие на *Trichinella* в Съюза, предимно в свине, отглеждани свободно и в лични стопанства. ЕОБХ установи също така, че типът производствена система е най-големият рисков фактор за заразяване с *Trichinella*. Освен това наличните данни показват незначителен риск от заразяване с *Trichinella* на свине, отглеждани при официално признати контролирани условия.

(10) Световната организация по опазване здравето на животните (OIE) вече не признава в международен контекст статута на незначителен риск за държава или за регион. Вместо това признаването е свързано с компартменти на едно или повече стопанства, прилагащи специфични контролирани условия на отглеждане.

(11) С цел въвеждане на система за контрол, отговаряща на действителните рискове за общественото здраве, мерките за намаляване на риска от *Trichinella* в кланиците, включително условията за внос, както и условията за определяне на статута на държави, региони или стопанства по отношение на заразяването с *Trichinella* следва да бъдат установени като се вземат предвид, *inter alia*, международните стандарти.

(12) През 2011 г. в съответствие с Регламент (ЕО) № 2075/2005 Белгия и Дания съобщиха за незначителен риск от *Trichinella* на тяхна територия. Статутът на незначителен риск за държава или регион вече не се признава. Въпреки това на стопанствата и компартментите в Белгия и Дания, които отговарят на условията за контролирано отглеждане към 1 юни 2014 г., следва да се разреши да приложат дерогация за тези стопанства и компартменти без допълнителни предварителни условия, като например допълнителни изисквания за мерки след официалното признаване, предприемани от компетентния орган.

(13) Следва да се предвидят гаранции от страна на операторите, че мъртвите животни се събират, идентифицират и транспортират без излишно забавяне в съответствие с членове 21 и 22 от Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) и с приложение VIII към Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията ([2]).

(14) Броят случаи (внос и местни) на *Trichinella* при хора, включително епидемиологични данни, следва да бъдат докладвани в съответствие с Решение 2000/96/ЕО на Комисията ([3]).

(15) Информацията относно официалното признаване на стопанството на произход за прилагащо контролирани условия на отглеждане следва да бъде включена от официален ветеринарен лекар в здравните сертификати, предвидени в Директива 64/432/ЕИО на Съвета ([4]) за вътресъюзна търговия с животни от рода на свинете, и в Регламент (ЕС) № 206/2010 на Комисията ([5]) за внос в Съюза на домашни свине от трети държави, за да се даде възможност на държавите членки да прилагат подходящия режим за изследване за *Trichinella* при клане и да не се излага на риск статутът на стопанството по местоназначение за свине за отглеждане или разплод.

([1]) Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (Регламент за страничните животински продукти) (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1).

([2]) Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива (ОВ L 54, 26.2.2011 г., стр. 1).

([3]) Решение 2000/96/ЕО на Комисията от 22 декември 1999 г. относно заразните болести, които постепенно се обхващат от мрежата на Общността съгласно Решение № 2119/98/ЕО на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 28, 3.2.2000 г., стр. 50).

([4]) Директива 64/432/ЕИО на Съвета от 26 юни 1964 г. относно проблеми, свързани със здравето на животните, които засягат търговията в Общността с говеда и свине (ОВ 121, 29.7.1964 г., стр. 1977).

([5]) Регламент (ЕС) № 206/2010 на Комисията от 12 март 2010 г. за установяване на списъци на трети страни, територии или части от тях, от които е разрешен вносът в Европейския съюз на някои животни и прясно месо и за определяне на изискванията за ветеринарното сертифициране (ОВ L 73, 20.3.2010 г., стр. 1).

(16) С цел да се гарантира правилното прилагане на настоящия регламент третите държави, които осъществяват износ на домашни свине или на месо от такива животни, следва да бъдат включени в списъците към съответните актове относно условията на внос, в случай че прилагат дерогация от вземането на проби за *Trichinella* от домашни животни от рода на свинете и че стопанствата или компартментите са официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане.

(17) Удостоверението за общественото здраве за изследването за *Trichinella* следва да бъде включено във ветеринарните сертификати, придружаващи прясно месо — в съответствие с Регламент (ЕС) № 206/2010, месни заготовки — в съответствие с Решение 2000/572/ЕО на Комисията ([1]), и месни продукти — в съответствие с Решение 2007/777/ЕО на Комисията ([2]).

(18) Различни лабораторни методи са одобрени за откриването на *Trichinella* в прясно месо. Методът на магнитен разбъркващ уред за сборна проба се препоръчва като надежден метод за рутинна употреба. Размерът на пробата за анализ на паразити следва да бъде увеличен, ако пробата не може да бъде събрана на предпочитаните места и ако типът животно или животинският вид е с по-голям риск от заразяване. Трихинелоскопското изследване не открива некапсулирани видове *Trichinella*, инфектиращи домашни и горски животни и хора и вече не е подходящо като метод за откриване. Други методи, като например серологични тестове, могат да бъдат полезни за целите на мониторинга, след като тестовете бъдат потвърдени от референтната лаборатория на ЕС, посочена от Комисията. Серологичните тестове не са подходящи за откриване на нахлуването на *Trichinella* при отделни животни, предназначени за консумация от човека.

(19) Частни предприятия вече започнаха производството на нови видове апаратура за тестване за *Trichinella*, при които се използва методът на смилането, еквивалентен на референтния метод. Във връзка с това развитие, на своето заседание на 16 декември 2008 г. Постоянният комитет по хранителната верига и здравето на животните прие единодушно насоки за одобряване на нови видове апаратура за тестване за *Trichinella* по метода на смилането.

(20) В съответствие с посочените насоки, през 2010 г. референтната лаборатория на ЕС за паразити одобри нов метод за тестване за *Trichinella* по домашните свине под код № EURLP_D_001/2011 ([3]).

(21) Замразяването на месото при специфични условия може да убие всички съществуващи паразити, но някои видове *Trichinella* при дивеч и коне са устойчиви на замразяването, извършено с използването на препоръчаното съчетание от температура и време.

(22) Редовният мониторинг на домашни прасета, диви свине, коне и лисици или на други животни индикатори е важно средство за оценяване на промените в преобладаването на болестта. Резултатите от този мониторинг следва да бъдат съобщавани в годишния доклад в съответствие с Директива 2003/99/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ([4]).

(23) Настоящият регламент най-общо не позволява месо от домашни свине да напуска кланиците преди резултатите от изследването за *Trichinella* да бъдат съобщени на официалния ветеринарен лекар. Независимо от това е подходящо да се разреши, при определени стриктни условия, здравната маркировка да бъде нанесена и месото да бъде освободено за транспортиране, преди да станат известни резултатите. При такива условия е от съществено значение компетентният орган да потвърди, че постоянно е налице пълна проследяемост на освободеното месо.

(24) Регламент (ЕО) № 853/2004 не се прилага за дивеч или месо от дивеч, доставено директно на крайния потребител или до местно предприятие за търговия на дребно, което доставя директно на крайния потребител. Поради това приемането на национални мерки за намаляване на риска от достигане на месо от диви свине, заразено с *Trichinella*, до крайния потребител, следва да бъде отговорност на държавите членки.

(25) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

([1]) Решение 2000/572/ЕО на Комисията от 8 септември 2000 г. за определяне на ветеринарно-санитарните и здравните изисквания и ветеринарното сертифициране за вноса на мляно месо и месни заготовки от трети държави (ОВ L 240, 23.9.2000 г., стр. 19).

([2]) Решение 2007/777/ЕО на Комисията от 29 ноември 2007 г. за определяне на ветеринарно-санитарни и здравни изисквания и образци на сертификати за внос от трети страни на определени месни продукти и обработени стомаси, пикочни мехури и черва за консумация от човека и за отмяна на Решение 2005/432/ЕО (ОВ L 312, 30.11.2007 г., стр. 49).

([3]) http://www.iss.it/crlp/index.php.

([4]) Директива 2003/99/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно мониторинга на зоонозите и заразните агенти, причиняващи зоонози, за изменение на Решение 90/424/ЕИО на Съвета и за отмяна на Директива 92/117/ЕИО на Съвета (ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 31).

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

ГЛАВА I

ОБЩА РАЗПОРЕДБА

Член 1

Определения

За целите на настоящия регламент се прилагат следните определения:

1) „*Trichinella*“ е всеки нематод, който принадлежи към вид от рода *Trichinella*;

2) „контролирани условия на отглеждане“ е вид животновъдство, при който свинете се държат през цялото време при условия, контролирани от оператора в сектора на храните по отношение на храненето и отглеждането;

3) „компартмент“ е група от стопанства, прилагащи контролирани условия на отглеждане. Всички стопанства, прилагащи контролирани условия на отглеждане в държава членка, могат да се считат за един компартмент.

ГЛАВА II

ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА КОМПЕТЕНТНИТЕ ОРГАНИ И НА ОПЕРАТОРИТЕ В СЕКТОРА НА ХРАНИТЕ

Член 2

Вземане на проби от кланични трупове

1. От кланични трупове от домашни свине се вземат проби в кланиците като част от следкланичния преглед, както следва:

а) за *Trichinella* се изследват всички кланични трупове на свине и нерези за разплод, или най-малко 10 % от кланичните трупове на животни, ежегодно изпращани за клане от всяко стопанство, което е официално признато за прилагащо контролирани условия на отглеждане;

б) всички кланични трупове от стопанства, които не са официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане, се изследват систематично за *Trichinella*.

От всеки труп се взема проба и пробата се изследва за *Trichinella* в лаборатория, определена от компетентния орган, като се използва един от следните методи за откриване:

а) референтният метод за откриване, посочен в приложение I, глава I; или

б) еквивалентен метод за откриване, посочен в приложение I, глава II.

2. От трупове на коне, диви свине и други видове селскостопански и диви животни, възприемчиви към заразяване с *Trichinella*, системно се вземат проби в кланици или обекти за обработка на дивеч като част от следкланичния преглед.

Проба се взема от всеки кланичен труп и се изследва в съответствие с приложения I и III в лаборатория, определена от компетентния орган.

3. До получаване на резултатите от изследването за *Trichinella* и при условие че операторът в сектора на храните гарантира пълна проследяемост, кланичните трупове от домашни свине и от коне могат да бъдат разфасовани най-много на шест части в кланица или в транжорна, която се намира в същото помещение.

Чрез дерогация от първа алинея и след одобрение от компетентния орган кланичните трупове могат да бъдат разфасовани в транжорна, свързана с кланицата или отделена от нея, при условие че:

а) процедурата е под наблюдение на компетентния орган;

б) кланичният труп или частите от него не са предназначени за повече от една транжорна;

в) транжорната е разположена на територията на държавата членка; и

г) в случай на положителен резултат всички части се обявят за негодни за консумация от човека.

Член 3

Дерогации

1. Чрез дерогация от член 2, параграф 1 месото от домашни свине, което е преминало замразяваща обработка в съответствие с приложение II под наблюдението на компетентния орган, се освобождава от изследването за *Trichinella*.

2. Чрез дерогация от член 2, параграф 1 кланични трупове и месо от неотбити домашни свине на възраст под пет седмици се освобождават от изследването за *Trichinella*.

3. Чрез дерогация от член 2, параграф 1, кланични трупове и месо от домашни свине могат да се освободят от изследването за *Trichinella*, когато животните идват от стопанство или компартмент, които са официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане в съответствие с приложение IV, ако:

а) през последните три години в държавата членка не са открити местни зарази с *Trichinella* при домашни свине, държани в стопанства, които са официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане, като през този период непрекъснато са провеждани изследвания в съответствие с член 2; или

б) историческите данни за непрекъснатите изследвания, провеждани върху популацията от заклани свине, дават най-малко 95 % сигурност, че болестността от *Trichinella* не надвишава едно на милион в тази популация; или

в) стопанствата, прилагащи контролирани условия на отглеждане, се намират в Белгия или Дания.

4. Когато държава членка приложи дерогацията, предвидена в параграф 3, съответната държава членка информира Комисията и другите държави членки в рамките на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите и представя годишен доклад на Комисията, съдържащ информацията, посочена в глава II от приложение IV. Комисията публикува на своя уебсайт списък на държавите членки, прилагащи дерогацията.

Когато държава членка не успее да представи този годишен доклад или годишният доклад е незадоволителен за целите на настоящия член, дерогацията престава да бъде прилагана за тази държава членка.

Член 4

Изследване за *Trichinella* и прилагане на здравна маркировка

1. Трупове по член 2 или части от тях, с изключение на тези по член 2, параграф 3, втора алинея, не могат да напускат помещението, преди да се установи, че резултатът от изследването за *Trichinella* е отрицателен.

По същия начин, други части от животното, предназначени за консумация от човека или за консумация от животни, които съдържат напречно набраздена мускулна тъкан, не могат да напускат помещенията, преди да се установи, че резултатът от изследването за *Trichinella* е отрицателен.

2. Животински отпадъци и странични животински продукти, които не са предназначени за консумация от човека и не съдържат напречно набраздена мускулна тъкан, могат да напускат помещението, преди да са налице резултатите от изследването за *Trichinella*.

Компетентният орган обаче може да изиска изследване за *Trichinella* или да се извърши по-ранна обработката на странични животински продукти, преди да им се разреши да напуснат помещението.

3. Когато в кланицата има процедура, предназначена да осигури, че нито една част от изследваните трупове не напуска помещенията, докато не бъде получен отрицателен резултат от изследването за *Trichinella*, и процедурата е формално одобрена от компетентния орган или когато се прилага изключението, предвидено в член 2, параграф 3, втора алинея, то здравната маркировка, предвидена в член 5, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 854/2004, може да бъде нанасяна, преди да бъдат получени резултатите от изследването за *Trichinella*.

Член 5

Обучение

Компетентният орган гарантира, че целият персонал, който е включен в изследването на проби за установяване на *Trichinella*, е подходящо обучен и участва във:

а) програма за контрол на качеството на тестовете, използвани за установяване на *Trichinella*; и

б) редовна оценка на тестването, водене на записи и процедури за анализ, използвани в лабораторията.

Член 6

Методи за откриване

1. Методите на откриване, посочени в глави I и II от приложение I, се използват за изследване на проби, както е посочено в член 2, когато те представят основания за съмнение за заразяване с *Trichinella*.

2. Всички положителни проби се изпращат до националната референтна лаборатория или референтната лаборатория на ЕС за определяне на включените видове *Trichinella*.

Член 7

Планове за извънредни ситуации

Компетентните органи на държавите членки предвиждат план за извънредни ситуации, очертаващ всички действия, които трябва да се предприемат, когато пробите по член 2 са положително тествани за *Trichinella*. Планът включва подробности, които покриват:

а) проследяване на заразени трупове и части от тях, съдържащ мускулна тъкан;

б) мерки за действие със заразени трупове и части от тях;

в) проучване на източника на заразяване и всякакво разпространение сред дивите животни;

г) всякакви мерки, които трябва да се вземат на ниво търговия на дребно и потребители;

д) мерки, които трябва да се вземат там, където заразеният труп не може да бъде идентифициран в кланицата;

е) установяване на включените видове *Trichinella*.

Член 8

Официално признаване на стопанства за прилагащи условия на контролирано отглеждане

1. За целите на настоящия регламент компетентният орган може официално да признае дадено стопанство или компартмент за прилагащи контролирани условия на отглеждане, когато са изпълнени изискванията, предвидени в приложение IV.

2. Стопанства или компартменти, които към 1 юни 2014 г. прилагат контролирани условия на отглеждане в Белгия или Дания в съответствие с член 3, параграф 3, буква в), се считат за официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане, както са изброени в приложение IV.

Член 9

Задължение за информиране от страна на оператора в сектора на храните

Операторите в сектора на храните на стопанства, официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане, информират компетентния орган за всяко изискване, установено в приложение IV, което повече не се изпълнява, или за всяка друга промяна, която би могла да промени статута на стопанствата по отношение на *Trichinella*.

Член 10

Одити на стопанства, официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане

Компетентният орган гарантира редовното извършване на одити в стопанства, официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане.

Честотата на одитите се определя на базата на риска, като се отчитат историята на болестта и болестността, предишните констатации, географският район, местните възприемчиви диви видове, животновъдните практики, ветеринарният надзор и спазването на законодателството от земеделските производители.

Компетентният орган проверява дали домашните свине, идващи от тази стопанства, са изследвани в съответствие с член 2, параграф 1.

Член 11

Мониторингови програми

Компетентният орган може да въведе мониторингова програма, която обхваща популацията от домашни свине, идващи от стопанство или компартмент, които са официално признати за прилагащи контролирани условия на отглеждане, с цел да установи дали *Trichinella* действително не се среща в тази популация.

Честотата на изследванията, броят на животните, които се изследват, и планът за вземане на проби са определени в мониторинговата програма. Във връзка с това пробите от месо се събират и изследват за наличие на паразити *Trichinella* в съответствие с глава I или II от приложение I.

Мониторинговата програма може да включва серологични методи като допълнително средство, след като даден подходящ тест е потвърден от референтната лаборатория на ЕС.

Член 12

Оттегляне на официалното признаване от стопанства, прилагащи условия на контролирано отглеждане

1. Когато резултатите от одитите, извършени в съответствие с член 10, показват, че изискванията на приложение IV вече не са изпълнени, компетентният орган незабавно оттегля официалното признаване на стопанството.

2. Когато домашни свине от стопанство, официално признато за прилагащо контролирани условия на отглеждане, дадат положителен резултат при изследване за *Trichinella*, компетентният орган незабавно:

а) оттегля официалното признаване на стопанството;

б) изследва всички домашни свине от това стопанство при клането;

в) проследява и изследва всички разплодни животни, които пристигат в стопанството и, доколкото е възможно, всички, които са напуснали стопанството най-малко шест месеца преди положителните резултати; във връзка с това, проби от месо се събират и изследват за наличие на паразити *Trichinella*, като се използват методите за откриване, изброени в глави I и II от приложение I;

г) когато е необходимо и доколкото е приложимо, разследва разпространението на опаразитяването в резултат от дистрибуцията на месо от домашни свине, заклани в периода преди положителния резултат;

д) информира Комисията и останалите държави членки;

е) когато е необходимо, започва епидемиологично разследване за изясняване на причината за опаразитяването;

ж) взема необходимите мерки, ако опаразитеният кланичен труп не може да бъде идентифициран в кланицата, включително чрез:

i) увеличаване на размера на всяка проба месо, събрана за изследването на съмнителните кланични трупове; или

ii) обявяване на кланичните трупове за негодни за консумация от човека;

iii) вземане на подходящи мерки за обезвреждането на съмнителни трупове или части от тях и на тези с положителен резултат от изследването.

3. След оттеглянето на признаването стопанствата могат да бъдат официално признати отново, след като бъдат разрешени установените проблеми, а изискванията, определени в приложение IV, бъдат изпълнени по задоволителен за компетентния орган начин.

4. Ако проверката установи липса на съответствие с член 9 или положителен резултат в стопанство на компартмент, съответното стопанство се отстранява от компартмента до възобновяване на съответствието.

ГЛАВА III

ВНОС

Член 13

Здравни изисквания при внос

1. Месо, съдържащо напречно набраздена мускулатура от видове животни, които е възможно да са носители на *Trichinella*, може да се внася в Съюза само ако преди износа е било изследвано за *Trichinella* в третата държава, в която са заклани животните, при условия, равностойни на предвидените в член 2 или 3.

2. Трета държава може да приложи дерогациите, предвидени в член 3, параграфи 2 и 3, само ако е уведомила Комисията за прилагането на посочените дерогации и ако е била включена в списък за съответната цел:

i) за внос на живи домашни свине — в част 1 от приложение I към Регламент (ЕС) № 206/2010;

ii) за внос на прясно месо от домашни свине — в част 1 от приложение II към Регламент (ЕС) № 206/2010; или

iii) за внос на месни продукти, произведени изключително от месо или месни продукти от домашни свине — в част 2 от приложение II към Решение 2007/777/ЕО.

Член 14

Документация

1. В образеца на здравен сертификат за вътресъюзна търговия с живи домашни свине, включен в образец 2 от приложение Е към Директива 64/432/ЕИО, официалният ветеринарен лекар включва информацията относно официалното признаване на стопанството на произход като прилагащо контролирани условия на отглеждане съгласно предвиденото в член 8 от настоящия регламент.

2. В образеца на ветеринарен сертификат за внос в Съюза на живи домашни свине, включен в образци „POR-X“ и „POR-Y“ в част 2 от приложение I към Регламент (ЕС) № 206/2010, официалният ветеринарен лекар включва информацията относно официалното признаване от компетентния орган на трета държава на стопанството на произход като прилагащо контролирани условия на отглеждане, равностойни на предвидените в приложение IV към настоящия регламент.

3. Във ветеринарния сертификат по образците „POR“, включени в част 2 от приложение II към Регламент (ЕС) № 206/2010, който придружава пратки с месо, предназначено за внос в Съюза от трети държави, официалният ветеринарен лекар включва удостоверението за общественото здраве за изследването за *Trichinella*, извършено в съответствие с член 13 от настоящия регламент в третата държава на произход на месото.

4. Във ветеринарния и здравен сертификат, чийто образец е включен в приложение II към Решение 2000/572/ЕО и който придружава пратки с месни заготовки, предназначени за внос в Съюза от трети държави, официалният ветеринарен лекар включва удостоверението за общественото здраве за изследването за *Trichinella*, извършено в съответствие с член 13 от настоящия регламент в третата държава на произход на месото.

5. Във ветеринарно-санитарния и здравен сертификат, чийто образец е включен в приложение III към Решение 2007/777/ЕО и който придружава пратки с някои месни продукти и обработени стомаси, пикочни мехури и черва, предназначени за внос в Съюза от трети държави, официалният ветеринарен лекар включва удостоверението за общественото здраве за изследването за *Trichinella*, извършено в съответствие с член 13 от настоящия регламент в третата държава на произход на месото.

ГЛАВА IV

ОТМЯНА И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 15

Отмяна

Регламент (ЕО) № 2075/2005 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се считат за позовавания на настоящия регламент и се четат съгласно таблицата на съответствието в приложение VI.

Член 16

Влизане в сила

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 10 август 2015 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Методи за откриване

ГЛАВА I

РЕФЕРЕНТЕН МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ

Метод на смилане на сборна проба с магнитна бъркалка

1. *Съоръжения и реактиви (реагенти)*

а) Нож или ножица и разкъсващи пинсети за разфасоване на образци (*от пускулни късове*).

б) Табличка, разграфена на 50 кутийки, всяка от които може да поеме приблизително проби от 2 g месо, или друг инструменти, даващи еквивалентни гаранции по отношение на проследимостта на пробите.

в) Смесител със заострено режещо острие. Когато пробите са по-големи от 3 g, трябва да се използва мелачка за месо с отвори от 2 до 4 mm или ножици. В случая на замразено месо или език (след отстраняване на повърхностния слой, който не може да се усвоява), е необходима мелачка за месо и размера на проби ще трябва да бъде увеличен значително.

г) Магнитна бъркалка с термостатично контролирана нагряваща се плоча и бъркалки за разбъркване с тефлоново покритие, приблизително 5 cm дълги.

д) Конусовидни стъклени делителни фунии с капацитет от най-малко 2 литра, за предпочитане снабдени с тефлонови обезопасяващи запушалки.

е) Стойки, пръстени и стягащи скоби.

ж) Сита, с размер на отворите на мрежата 180 микрона, с външен диаметър 11 cm, с мрежа от неръждаема стомана.

з) Фунии, с вътрешен диаметър не по-малък от 12 cm, за поддържане на ситата.

и) Стъклена колба с капацитет 3 литра.

й) Стъклени мерителни цилиндри, с капацитет от 50 до 100 ml, или центрофужни епруветки.

к) Трихинелоскоп с хоризонтална плоча или стереомикроскоп, светлинен източник с подетапно излъчване с регулируем интензитет.

л) Няколко петриеви панички с диаметър 9 cm (за използване със стереомикроскоп), разграфени от долната страна с остър инструмент на кутийки 10 × 10 mm за изследване.

м) Легенче за броене на ларви (за използване при трихинелоскоп), направено от акрилни плочки, с 3 mm дебелина както следва:

i) дъното на легенчето да бъде 180 × 40 mm, разграфено на кутийки,

ii) страните да са 230 × 20 mm,

iii) краят трябва да бъде 40 × 20 mm. Дъното и краищата трябва да се вмъкват между страните, като по този начин от двете страни се образуват две малки дръжки; горната част на дъното се повдига на 7 — 9 mm от основата на рамката, образувана от страните и краищата; частите се фиксират с лепило, подходящо за материала.

н) Алуминиево фолио.

о) 25-процентна солна киселина.

п) Пепсин с активност 1:10 000 NF (US National Formulary), съответстваща на 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie) или стабилизиран течен пепсин с минимум 660 единици на Европейската фармакопея/ml.

р) Чешмяна вода, загрята от 46 до 48 °C.

с) Везни с точност най-малко 0,1 g.

т) Няколко кофи с капацитет от 10 до 15 литра, за събиране на останалия храносмилателен сок.

у) Пипети с различни размери (1, 10 и 25 ml) и държатели на пипети.

ф) Термометър с точност до 0,5 °C с обхват от 1 до 100 °C.

х) Сифон за чешмяна вода.

2. *Събиране на образци и количество, което да бъде смляно*

а) В случая на цели кланични трупове от домашни свине, проба за изследване, тежаща най-малко 1 g трябва да се вземе от основата на диафрагмата при прехода към мускулестата част. Специални пинсети за трихината могат да бъдат използвани, при условие че може да бъде гарантирана точност между 1,00 и 1,15 g.

В случай на разплодни свине и нерези, по-голяма проба тежаща най-малко 2 g трябва да бъде взета от основата на диафрагмата при прехода към мускулестата част.

При отсъствие на диафрагмени стволове, проби за изследване с двоен размер на 2 g (или 4 g в случай на разплодни свине и нерези) трябва да бъдат вземани от ребрената част или от гръдната част на диафрагмата, или от челюстния мускул, езика или стомашните мускули.

б) За разфасовки от месо, проба, тежаща най-малко 5 g от набразден мускул, съдържащ малко мазнина, трябва да бъде взета, по възможност, близо до кости или сухожилия. Проба от същия размер трябва да бъде взета от месо, което не е предназначено за готвене изцяло или за подлагане на други видове следкланични обработки.

в) За замразени проби от набраздена мускулна тъкан се взема за анализ проба, тежаща най-малко 5 g.

Теглото на месните проби за изследване се отнася към пробата от месо, което не съдържа мазнини и фасции. Специално внимание трябва да се обърне, когато се събират мускулни проби от езика с цел да се избегне замърсяване на повърхностните слоеве на езика, които са несмилаеми и могат да попречат на разчитането на седимента.

3. *Процедура*

I. Попълват се групите (100 g проби наведнъж)

а) 16 ± 0,5 ml солна киселина се добавя към 3 литрова стъклена колба, съдържаща 2,0 литра чешмяна вода, предварително загрята до 46 — 48 °C; бъркалката се слага в стъклената колба и тя се поставя на предварително затоплена плоча и разбъркването започва.

б) Добавят се 10 ± 0,2 g пепсин или 30 ± 0,5 ml течен пепсин.

в) 100 g проби, събрани в съответствие с точка 2, се смилат в миксера.

г) Смляното месо се прехвърля към 3-литровата стъклена колба, съдържаща водата, пепсина и солната киселина.

д) Мелещият уред на смесителя се потапя повторно в изкуствения стомашен сок в стъклената колба и смесителната купа се изплаква с малко количество изкуствен стомашен сок, за да се отстрани всякакво останало месо.

е) Стъклената колба се покрива с алуминиево фолио.

ж) Магнитната бъркалка трябва да бъде настроена така че да поддържа постоянна температура от 44 до 46 °C по време на процеса. По време на разбъркването изкуствения стомашен сок трябва да се върти с достатъчно висока скорост, така че да създаде дълбок водовъртеж без разплискване на течността.

з) Стомашният сок се бърка, докато частиците месо изчезнат (приблизително 30 минути). Тогава бъркалката се изключва и изкуствения стомашен сок се изсипва през сито във фуния за утаяване. По-дълго време за смилане може да бъде необходимо (не надвишаващо 60 минути) при преработката на определени видове месо (език, дивечово месо и др.).

и) Процесът на смилане се счита за задоволителен, ако не повече от 5 % от началното тегло на пробата остане върху ситото.

й) Разрешено е изкуственият стомашен сок да престои във фунията 30 минути.

к) След 30 минути проба от 40 ml стомашен сок се пресипва бързо в измервателния цилиндър или центрофужната епруветка.

л) Изкуственият стомашен сок и други течни отпадъци се съхраняват в кофа до завършване отчитане на резултатите.

м) 40 ml проба се оставя да стои за 10 минути. 30 ml от плаващата повърхност след това се отстранява внимателно чрез засмукване за да се отстранят горните слоеве и да остане един обем от не повече от 10 ml.

н) Оставащата 10 ml проба от утайката се излива в легенче за броене на ларви или петриева паничка.

о) Цилиндърът или центрофужната епруветка се изплакват с не повече от 10 ml чешмяна вода, която трябва са се добави към пробата в легенчето за броене на ларви или петриевата паничка. След това пробата се изследва чрез трихинелоскоп или стереомикроскоп при увеличение от 15 до 20 пъти. Визуализиране, като се използват други техники, е разрешено, при условие че изследването на положителни контролни проби е показало че дава равен или по-добър резултат от традиционните методи на визуализация. При всички случаи на съмнителни области или паразитоподобни форми трябва да се използва по-голямо увеличение — от 60 до 100 пъти.

п) Храносмилателните части трябва да бъдат изследвани веднага щом са готови. При никакви обстоятелства не би следвало изследването да бъде отложено до следващия ден.

Когато пробите не се изследват в рамките на 30 минути от приготвянето, с тях се постъпва, както следва. Последната проба от около 40 ml се изсипва в мерителен цилиндър и се оставя да престои за 10 минути. След това 30 ml от плаващата течност на повърхността се отстранява, като се оставя обем от 10 ml. Този обем се долива до 40 ml с чешмяна вода. След по-нататъшен период на утаяване от 10 минути, 30 ml от плаващата на повърхността течност се изтегля чрез засмукване, като се оставя обем от не повече от 10 ml за изследване в петриева паничка или легенче за броене на ларви Измервателният цилиндър се измива с не повече от 10 ml чешмяна вода и тези смивки се добавят към пробата в петриевата паничка или в легенчето за броене на ларви за изследване.

Ако се установи, че утайката е неясна при изследване, пробата се изсипва в мерителен цилиндър и допълва до 40 ml с чешмяна вода и тогава процедурата описана в настоящия раздел се повтаря. Процедурата може да бъде повторена от 2 до 4 пъти докато течността е достатъчно ясна за надеждно отчитане.

II. Групи от по-малко от 100 g

Където е необходимо, до 15 g могат да бъдат добавени към обща група от 100 g и изследвани заедно с тези проби в съответствие с раздел I. Повече от 15 g трябва да бъдат изследвани като отделна група. За групи до 50 g изкуственият стомашен сок и компонентите могат да бъдат редуцирани до 1 литър вода, 8 ml солна киселина и 5 g пепсин.

III. Положителни или съмнителни резултати

Когато изследването на сборна проба даде положителен или несигурен резултат, от всяко прасе се взема следваща проба от 20 g в съответствие с точка 2, буква а). 20 g проби от пет прасета се групират и изследват, като се използва методът, описан в настоящата глава. По този начин се изследват проби от 20 групи от пет прасета.

Когато бъде открита *Trichinella* в сборна проба от пет прасета, се събират допълнителни 20 g проби от индивидуалните прасета в групата и всяка се изследва отделно, като се използва методът, описан в настоящата глава.

Паразитните проби се съхраняват в 90-процентен етилов алкохол за консервиране и идентификация на равнище видове на референтната лаборатория на ЕС или национална референтна лаборатория.

След събиране на паразити, положителните течности (изкуствен стомашен сок, супернатант, смивки и пр.) се обеззаразяват чрез нагряване най-малко до 60 °C.

IV. Процедура за почистване и обеззаразяване при положителен или съмнителен резултат.

Когато изследването на сборна или отделна проба даде положителен или съмнителен резултат от латекс-аглутинация, всички материали в контакт с месото (смесителна купа и острие, чукало, стъклена колба, бъркалка, температурен сензор, конусовидна филтрационна фуния, сито и пинсети) трябва внимателно да бъдат обеззаразени чрез потапяне за няколко секунди в топла вода (65 — 90 °C). След това се препоръчва обилно изплакване с вода на всеки инструмент с цел отстраняване на всички следи от миещ препарат.

ГЛАВА II

ЕКВИВАЛЕНТНИ МЕТОДИ

А. **Метод на механично смилане на сборна проба/техника на седиментация**

1. *Апаратура и реактиви*

а) Нож или ножица за разфасоване на проби за изследвания.

б) Таблички, разграфени на 50 кутийки, всяка от които може да побира проби от приблизително 2 g месо, или други съоръжения, даващи еквивалентни гаранции по отношение проследяемост на пробите.

в) Месомелачка или електрически смесител.

г) Лабораторен хомогенизатор термомодел 3 500.

д) Пластмасови торби, подходящи за хомогенизатора.

е) Конични стъклени разделителни фунии, с капацитет от най-малко 2 литра, за предпочитане снабдени с тефлонови предпазни запушалки.

ж) Стойки, пръстени и затягащи скоби.

з) Сита, с размер на мрежа 180 микрона, с външен диаметър 11 cm, с мрежа от неръждаема стомана или отпадъчна мрежа.

и) Фунии, вътрешен диаметър не по-малък от 12 cm, за поддържане на ситата.

й) 100 ml стъклени мерителни цилиндри.

к) Термометър с точност до 0,5 °C с обхват от 1 до 100 °C.

л) Вибратор, например електрическа бръсначка с отстранена глава.

м) Реле, което ще се включва и изключва на интервали от една минута.

н) Трихинелоскоп с хоризонтална табла или стереомикроскоп, светлинен източник с подетапно излъчване с регулируем интензитет.

о) Ваничка за броене на ларви и петриеви панички с диаметър 9 cm като в глава I, точка 1, букви л) и м).

п) 17,5-процентна солна киселина.

р) Пепсин с активност: 1:10 000 NF (US National Formulary), съответстваща на 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie) или стабилизиран течен пепсин с минимум 660 единици на Европейската фармакопея/ml.

с) 10-литрови кофи за отпадъци, които да бъдат използувани за обеззаразяване на апаратура, например с формол, и за останалия изкуствен стомашен сок, когато пробата за изследване е с положителен резултат.

т) Везни с точност до 0,1 g.

2. *Събиране на проби за изследвания и количества, които да бъдат сплени*

Както е предвидено в глава I, точка 2.

3. *Процедура*

I. Смилане

Смилане на проби от месо в мелачка предварително ще подобри качеството на смилане. Ако се използва електрически смесител, смесителят трябва да работи три или четири пъти за приблизително една секунда всеки път.

II. Процедура на смилане

Тази процедура може да включва пълни групи (100 g проби наведнъж) или групи от по-малко от 100 g.

а) Пълни групи (100 проби наведнъж):

i) Хомогенизаторът 3 500 е снабден с двойна пластмасова торба и температурният контрол е установен на 40 до 41 °C.

ii) Литър и половина вода, предварително загрята до 40 — 41 °C, се изсипва във вътрешната пластмасова торба.

iii) Към водата в хомогенизатора се добавят 25 ml 17,5-процентна солна киселина.

iv) Прибавят се 100 проби, тежащи приблизително 1 g всяка (при 25 — 30 °C), взети от всяка индивидуална проба, в съответствие с точка 2.

v) Накрая се прибавят 6 g пепсин или 18 ml течен пепсин. Този ред трябва да бъде следван стриктно, за да се избегне разграждането на пепсина.

vi) След това се пуска хомогенизаторът да хомогенизира съдържанието на торбата за 25 минути.

vii) Пластмасовата торба се отстранява от хомогенизатора и храносмилателната течност се филтрира през ситото в 3-литрова стъклена колба.

viii) Пластмасовата торба се измива с приблизително 100 ml вода, която след това се използва за изплакване на ситото и след това се прибавя към филтрата в стъкленицата.

ix) До 15 индивидуални проби могат да бъдат прибавяни към обща група от 100 проби и могат да бъдат изследвани заедно с тези проби.

б) По-малки групи (по-малко от 100 проби):

i) Хомогенизаторът 3 500 е снабден с двойна пластмасова торба и температурният контрол е установен на 40 до 41 °C.

ii) Изкуствен стомашен сок се приготвя чрез смесване на около един литър и половина вода и 25 ml 17,5-процентна солна киселина. Добавят се 6 g пепсин и се смесват при температура от 40-41 °C. Този ред трябва да бъде следван стриктно, за да се избегне разграждането на пепсина.

iii) От изкуствения стомашен сок се измерва един обем, съответстващ на 15 ml на грам от мостра (например за 30 проби изискваният обем е 30 × 15 ml = 450 ml), и се прехвърля във вътрешната от двете пластмасова торби, заедно с пробите от месо, тежащи приблизително 1 g (при 25 — 30 °C), взети от всяка индивидуална проба в съответствие с точка 2.

iv) Вода с температура приблизително 41 °C се изсипва във външната торба, за да се допълни общ обем на двете торби от един литър и половина. Хомогенизаторът след това се пуска да хомогенизира съдържанието на торбата в продължение на 25 минути.

v) Пластмасовата торба се отстранява от хомогенизатора и изкуственият стомашен сок се филтрира през ситото в 3 литровата стъклена колба.

vi) Пластмасовата торба се измива с приблизително 100 ml вода (от 25 до 30 °C), която след това се използва за изплакване на ситото и последно се прибавя към филтрата в стъкленицата.

III. Възстановяване на ларвите чрез седиментация

— Прибавя се лед (от 300 до 400 g ледени парченца, или натрошен лед) към стомашния сок, за да допълни неговия обем до около 2 литра. Изкуственият стомашен сок след това се бърка, докато ледът се разтопи. В случай на по-малки групи (вж. раздел II, буква б), количеството лед трябва да бъде съответно редуцирано.

— Охладеният изкуствен стомашен сок се прехвърля в 2-литрова фуния за сепариране, съоръжена с вибратор.

— Процесът на утаяване протича за 30 минути, по време на които фунията за утаяване вибрира с прекъсване, т.е. една минута вибрация последвана от едноминутна пауза.

— След 30 минути 60 ml проба от утайката се пресипват в 100 ml мерителен цилиндър (фунията се изплаква с разтвор от миещ препарат след употреба).

— Оставя се 60 ml проба да престои най-малко 10 минути, след което повърхностният слой се изтегля чрез засмукване, докато остане обем от 15 ml, който да бъде изследван за наличие на ларви.

— За засмукване може да бъде използвана спринцовка за еднократна употреба, оборудвана с пластмасова тръба. Дължината на тръбата трябва да бъде такава, че 15 ml от нея остават в мерителния цилиндър, когато фланците на спринцовката опрат на ръба на цилиндъра.

— Оставащите 15 ml се изливат във ваничка за броене на ларви или две петриеви панички и се изследват, като се използва трихинелоскоп или стереомикроскоп.

— Мерителният цилиндър се измива с 5 до 10 ml чешмяна вода и смивките се добавят към пробата.

— Смлените проби се изследват веднага след приготвянето им. При никакви обстоятелства изследването не се отлага за следващия ден.

Когато смлените проби дават неясен резултат или не са изследвани в рамките на 30 минути от тяхното приготвяне, те трябва да бъдат пречистени, както следва:

— крайната проба от 60 ml се изсипва в мерителен цилиндър и се оставя да престои 10 минути; 45 ml от повърхностния слой се отстраняват чрез засмукване и останалите 15 ml се допълват с чешмяна вода до 45 ml;

— след последващ период на престой от 10 минути, 30 ml от повърхностния слой се отстраняват чрез засмукване и останалите 15 ml се изсипват в петриева паничка или във ваничка за броене на ларви за изследване.

— мерителният цилиндър се измива с 10 ml чешмяна вода и смивките се добавят към пробата в петриевата паничка или ваничката за изследване на ларви.

IV. Положителни или съмнителни резултати

Когато резултатите са положителни или съмнителни, се прилагат разпоредбите, установени в глава I, точка 3, подточка III.

Б. **Метод на изследване чрез механично смилане на обща проба/филтърна техника на изолиране**

1. *Съоръжения и реактиви*

Както е предвидено в раздел А, точка 1.

Допълнително оборудване:

а) 1-литрова гелманова фуния, оборудвана с държач на филтъра (диаметър 45 mm);

б) филтрови дискове, състоящи се от кръгла мрежа от неръждаема стомана с отвори от 35 микрона (диаметър на диска: 45 mm), два гумени обръча с дебелина 1 mm (с външен диаметър 45 mm, вътрешен диаметър 38 mm), кръглата мрежа се поставя между двата гумени пръстена и се залепва към тях, като се използва двукомпонентно лепило, подходящо за двата материала;

в) ерленмайерова колба с капацитет от 3 литра, снабдена със странична тръба за засмукване;

г) филтърна помпа;

д) пластмасови торби с капацитет най-малко 80 ml;

е) оборудване за запечатване на пластмасовите торби;

ж) ренилаза с активност 1:150 000 единици на грам.

2. *Събиране на проби за изследвания*

Както е предвидено в глава I, точка 2.

3. *Процедура*

I. Смилане

Предварителното смилане на проби от месото в месомелачка ще подобри качеството им. Ако се използва електрически смесител, смесителят трябва да работи три или четири пъти за приблизително една секунда всеки път.

II. Процедура за смилане

Тази процедура може да включва пълни групи (100 g проби наведнъж) или групи от по-малко от 100 g.

а) Пълни групи (100 проби наведнъж)

Вж. раздел А, точка 3, подточка II, буква а).

б) По-малки групи (по-малко от 100 проби)

Вж. раздел А, точка 3, подточка II, буква б).

III. Изолиране на ларви чрез филтрация

а) Към течността за смилане се прибавя лед (от 300 до 400 g ледени парченца, или натрошен лед), за да допълни нейния обем до около 2 литра. В случай на по-малки групи количеството лед трябва да бъде съответно редуцирано.

б) Храносмилателната течност се бърка, докато ледът се разтопи. Охладената храносмилателна течност се оставя да престои най-малко три минути, за да може навитата ларва да се освободи.

в) Гелмановата фуния, оборудвана с държач на филтъра и филтърен диск, се монтира на една ерленмайерова колба, свързана с филтърна помпа.

г) Смилателната течност се изсипва в гелманова фуния и се филтрира. Към края на филтрацията на смилателната течност се помага да премине през филтъра чрез засмукване с филтърна помпа. Засмукването трябва да се преустанови преди филтърът да изсъхне, т.е. когато от 2 до 5 ml от течността са останали във фунията.

д) След като веднъж цялата храносмилателна течност е била филтрирана, филтърният диск се отстранява и се поставя в една пластмасова торба с капацитет 80 ml, заедно с 15 до 20 ml разтвор на ренилаза. Разтворът от ренилаза се приготвя чрез прибавяне на 2 g ренилаза към 100 ml чешмяна вода.

е) Пластмасовата торба се запечатва двойно и се поставя между вътрешната и външната торба в хомогенизатора.

ж) Хомогенизаторът се оставя да работи в продължение на три минути, т.е. докато работи пълна или непълна група проби.

з) След три минути пластмасовата торба, снабдена с филтърен диск и разтвор на ренилаза, се отстранява от хомогенизатора и се отваря с ножица. Течното съдържание се изсипва във ваничката за броене на ларви или в петриевата паничка. Торбата се измива с 5 — 10 ml вода, която след това се прибавя към ваничката за броене на ларви за изследване чрез трихинелоскоп или в петриевата паничка за изследване чрез стереомикроскоп.

и) Смлените проби трябва да бъдат изследвани веднага след приготвянето им. При никакви обстоятелства изследването не бива да се отлага до следващия ден.

Забележка: филтриращите дискове не трябва никога да бъдат използвани, ако не са напълно чисти. Нечисти дискове не бива да се оставят да изсъхват. Филтриращите дискове могат да бъдат почиствани чрез оставянето им в разтвор на ренилаза за една нощ. Преди употреба те се измиват в пресен разтвор от ренилаза, като се използва хомогенизаторът.

IV. Положителни и съмнителни резултати

Когато полученият резултат е положителен или несигурен, се прилагат разпоредбите, определени в глава I, точка 3, подточка III.

B. **Изследване чрез автоматично смилане на сборни проби до 35 g**

1. *Съоръжения и реактиви*

а) Нож или ножица за разрязване на проби за изследване.

б) Таблички, разграфени на 50 кутийки, всяка от които може да побира проби от приблизително 2 g месо, или други инструменти, даващи еквивалентни гаранции по отношение на проследяемостта на пробите.

в) Миксер Трихоматик 35® с филтърна втулка.

г) Солна киселина с тегло 8,5 ± 0,5 %.

д) Прозрачни поликарбонатни мембранни филтри с диаметър 50 mm и размер на отворите 14 микрона.

е) Пепсин с активност 1:10 000 NF (US national formulary), съответстваща на 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), или стабилизиран течен пепсин с минимум 660 единици на Европейската фармакопея/ml.

ж) Везна с точност до 0,1 g.

з) Пинсети с плосък край.

и) Определен брой микроскопски предметни стъкла със странична дължина от най-малко 5 cm или петриеви панички с размер най-малко 6 cm в диаметър, разграфени с остър инструмент от вътрешната страна на квадрати с размер 10 × 10 mm.

й) Един (стерео)микроскоп с предавана светлина (увеличение от 15 до 60 пъти) или един трихинелоскоп с хоризонтална масичка.

к) Съд за събиране на отпадъчни течности.

л) 10-литрови съдове, които да се използват за обеззаразяване на съоръженията, например с формол, и за обеззаразяване на останалия изкуствен стомашен сок, когато изследваните проби са с положителен резултат.

м) Термометър с точност до 0,5 °C от 1 до 100 °C.

2. *Събиране на проби за изследвания*

Както е предвидено в глава I, точка 2.

3. *Процедура*

I. Процедура на смилане

а) Поставя се миксерът с филтърната втулка, свързва се с тръбата за отпадъци и тръбата се поставя така, че да се отцежда в кофата за отпадъци.

б) Когато миксерът бъде включен, загряването ще започне.

в) Преди да се направи това, дънната клапа, разположена под камерата за реакция, трябва да бъде отворена и след това затворена.

г) Прибавят се до 35 проби, тежащи приблизително 1 g всяка (при 25 до 30 °C), взети от всяка една индивидуална проба в съответствие с точка 2. По-големите парчета сухожилия трябва да се отстранят, тъй като те могат да запушат мембранния филтър.

д) Сипва се вода до ръба на камерата за вода, свързана с миксера (приблизително 400 ml).

е) Изсипва се около 30 ml солна киселина (8,5 %) до ръба на по-малката свързана камера за течност.

ж) Поставя се мембранният филтър под грубия филтър в държача за филтър във филтърната втулка.

з) Накрая се добавят 7 g пепсин или 21 ml течен пепсин. Този ред трябва да бъде следван стриктно, за да се избегне разграждането на пепсина.

и) Затварят се капаците на камерите за реакция и течности.

й) Избира се периодът за смилане. За прасетата на нормална кланична възраст трябва да се установи кратък период на смилане (5 минути), а за другите видове проби — по-дълго време (8 минути).

к) Когато стартовият бутон върху миксера е включен, процесът на смилане започва автоматично, следван от филтриране. След 10 до 13 минути процесът завършва и миксерът спира автоматично.

л) Отваря се капакът на камерата за реакция, след като проверите, че камерата е празна. Ако в камерата има пяна или изкуствен стомашен сок, процедурата се повтаря в съответствие с раздел V.

II. Възстановяване на ларвите

а) Отстранява се държачът на филтъра и мембранният филтър се премества върху предметно стъкло или петриева паничка.

б) Мембранният филтър се изследва, като се използва (стерео)микроскоп или трихинелоскоп.

III. Почистващо оборудване

а) Когато резултатът от изследването е положителен, камерата за реакция на миксера се напълва с кипяща вода до две трети от обема ѝ. В свързващата камера за течност се изсипва обикновена чешмяна вода, докато тя покрие по-ниския сензор. Извършва се автоматично почистване. Обеззаразява се държачът на филтъра и останалото използвано оборудване, например като се използва формол.

б) След като работата за деня е завършена, камерата за течност на миксера се напълва с вода и се прекарва през един стандартен цикъл.

IV. Използване на мембранни филтри

Всеки поликарбонатен мембранен филтър може да бъде използван не повече от пет пъти. Филтърът се обръща след всяко използване. В допълнение филтърът трябва да се проверява след всяка употреба за наличие на повреди, които биха го направили неподходящ за по-нататъшно използване.

V. Метод, приложим, когато смилането е непълно и филтрирането не може да се извърши

След като веднъж миксерът е преминал през един автоматичен цикъл в съответствие с раздел I, се отваря капакът на камерата за реакция и се проверява дали там има пяна или някаква остатъчна течност. Ако случаят е такъв, се процедира, както следва:

а) затваря се дънната клапа под камерата за реакция;

б) отстранява се държачът на филтъра и се премества мембранният филтър на предметното стъкло или петриевата паничка;

в) поставя се един нов мембранен филтър в държача на филтъра и се прикрепва държачът на филтъра;

г) камерата за течност на миксера се напълва с вода, докато покрие долния сензор;

д) изпълнява се автоматичният процес на почистване;

е) след като цикълът за почистване е завършен, капакът на камерата за реакция се отваря и се проверява дали има остатъци от течност;

ж) ако камерата е празна, държачът на филтъра се отстранява и мембранният филтър на предметно стъкло или петриева паничка се премества с пинсети;

з) двата мембранни филтъра се изследват в съответствие с раздел II. Ако не могат да се изследват филтрите, целият процес на смилане се повтаря с по-продължително време на смилане в съответствие с раздел I.

VI. Положителни или съмнителни резултати

Когато резултатът от изследването е положителен или неясен, се прилагат разпоредбите, определени в глава I, точка 3, подточка III.

Г. **Метод на смилане на сборна проба с магнитна бъркалка/„филтърна техника на изолиране“ и откриване на ларви посредством тест за латекс-аглутинация.**

Този метод се счита за еквивалентен единствено за тестване на месо от домашни свине.

1. *Апаратура и реактиви*

а) Нож или ножица и разкъсващи пинсети за разфасоване на проби за изследвания.

б) Таблички, разграфени на 50 кутийки, всяка от които може да поеме приблизително проби от 2 g месо, или други инструменти, даващи еквивалентни гаранции по отношение на проследимостта на пробите.

в) Смесител със заострено режещо острие. Когато пробите са по-големи от 3 g, трябва да се използва мелачка за месо с отвори от 2 до 4 mm или ножици. В случая на замразено месо или език (след отстраняване на повърхностния слой, който не може да се усвоява) е необходима мелачка за месо, а размерът на пробите ще трябва да бъде увеличен значително.

г) Магнитни бъркалки с термостатично контролирана нагряваща се плоча и бъркалки за разбъркване с тефлоново покритие, приблизително 5 cm дълги.

д) Стъклени колби с капацитет 3 литра.

е) Сита с размер на отворите на мрежата 180 микрона, с външен диаметър 11 cm, с мрежа от неръждаема стомана.

ж) Стоманена апаратура за филтриране за мрежа с отвори 20 μm със стоманена фуния.

з) Вакуумна помпа.

и) Метални или пластмасови съдове с капацитет от 10 до 15 литра за събиране на храносмилателния сок.

й) Уред за разклащане с триизмерно действие.

к) Алуминиево фолио.

л) 25-процентна солна киселина.

м) Пепсин с активност 1:10 000 NF (US national formulary), съответстваща на 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) и на 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), или стабилизиран течен пепсин с минимум 660 единици на Европейската фармакопея/ml.

н) Чешмяна вода, загрята от 46 до 48 °C.

о) Везни с точност до 0,1 g.

п) Пипети с различен размер (1, 10 и 25 ml), микропипети, съответстващи на инструкциите на производителя на латекс-аглутинацията, и държатели на пипети.

р) Филтри с найлонова мрежа с размер на отворите 20 микрона, чийто диаметър съответства на системата за филтриране.

с) Пластмасови или стоманени пинсети с размер от 10 до 15 cm.

т) Конусовидни флакони с вместимост 15 ml.

у) Чукало с тефлонов или стоманен конусовиден връх, който да пасва на конусовидните флакони.

ф) Термометър в точност до 0,5 °C в диапазона от 1 до 100 °C.

х) Карти за латекс-аглутинация от комплекта антигенни тестове Trichin-L с код на одобрение EURLP_D_001/2011.

ц) Буферен разтвор с консервант (разредител на пробата) от комплекта антигенни тестове Trichin-L с код на одобрение EURLP_D_001/2011.

ч) Буферен разтвор с консервант (отрицателна контрола) от комплекта антигенни тестове Trichin-L с код на одобрение EURLP_D_001/2011.

ш) Буферен разтвор с антигени Trichinella spiralis и консервант (положителна контрола) от комплекта антигенни тестове Trichin-L с код на одобрение EURLP_D_001/2011.

щ) Буферен разтвор с полистиролови частици с покритие от антитела и с консервант (латексни зърна) от комплекта антигенни тестове Trichin-L с код на одобрение EURLP_D_001/2011.

аа) Пръчки за еднократна употреба.

2. *Събиране на проби за изследвания*

Както е предвидено в глава I, точка 2.

3. *Процедура*

I. За пълни групи (100 g проби наведнъж)

а) 16 ± 0,5 ml 25-процентна солна киселина (0,2 % от окончателния обем) се добавя към 3-литрова стъклена колба съдържаща 2,0 литра ± 200 ml чешмяна вода, предварително загрята до 46 — 48 °C; бъркалката се слага в стъклената колба, която се поставя на предварително затоплена плоча и разбъркването започва.

б) Добавят се 10 ± 1 g пепсин на прах (или 30 ± 3 ml течен пепсин).

в) 100 — 115 g проби, събрани в съответствие с точка 2, се смилат в смесителя заедно със 150 ± 15 ml предварително затоплен храносмилателен буферен разтвор.

г) Смляното месо се прехвърля към 3-литровата стъклена колба, съдържаща водата, пепсина и солната киселина.

д) Мелещата приставка на смесителя се потапя многократно в изкуствения стомашен сок в стъклената колба, като смесителната купа се изплаква с малко количество изкуствен стомашен сок, за да се отстрани всякакво останало месо.

е) Стъклената колба се покрива с алуминиево фолио.

ж) Магнитната бъркалка трябва да бъде настроена така, че да поддържа постоянна температура от 44 до 46 °C по време на процеса. По време на разбъркването изкуственият стомашен сок трябва да се върти с достатъчно висока скорост, така че да създаде дълбок водовъртеж без разплискване на течността.

з) Изкуственият стомашен сок се бърка, докато частиците месо изчезнат (приблизително 30 минути). Тогава бъркалката се изключва и изкуственият домашен сок се излива през сито във фунията за утаяване. При преработката на определени видове месо (език, дивечово месо и др.) може да бъде необходимо по-дълго време за смилане (без да надвишава 60 минути).

и) Процесът на смилане се счита за задоволителен, ако не повече от 5 % от началното тегло на пробата остане върху ситото.

й) Филтърът с найлонова мрежа с размер на отворите 20 микрона се поставя на поставката за филтриране. Конусовидната стоманена фуния за филтриране се закрепва на поставката посредством системата за закрепване и върху фунията се поставя стоманеното сито с размер на отворите на мрежата 180 микрона. Вакуумната помпа се свързва с поставката за филтриране и с металния или пластмасовия съд, за да събира изкуствения стомашен сок.

к) Прекратява се разбъркването и изкуственият стомашен сок се излива във фунията за филтриране през ситото. Стъклената колба се изплаква с около 250 ml топла вода. Изплакващата течност трябва да се излее във филтриращата система, след като филтрирането на изкуствения стомашен сок приключи успешно.

л) Филтриращата мембрана се взема с пинсетите, като се държи за някой от краищата. Филтриращата мембрана се сгъва най-малко на четири и се поставя в конусовиден флакон с вместимост 15 ml. Изборът на конусовиден флакон трябва да бъде съобразен с чукалото.

м) Филтриращата мембрана се натиква на дъното на конусовидния флакон с вместимост 15 ml с помощта на чукалото и се притиска силно с около 20 последователни постъпателни и възвратни движения с чукалото, което трябва да е разположено отвътре на сгънатата филтрираща мембрана в съответствие с инструкциите на производителя.

н) 0,5 ± 0,01 ml от разредителите на пробата се прибавят в конусовидния флакон с вместимост 15 ml с помощта на пипета, а филтриращата мембрана се превръща в еднородна маса посредством последователни постъпателни и възвратни движения на чукалото с ниска амплитуда в продължение на около 30 секунди, като се избягват резките движения, за да се ограничи разливането на течност, в съответствие с инструкциите на производителя.

о) Всяка проба, отрицателната контрола и положителната контрола се разпределят в различни полета на картата за аглутинация посредством пипети, в съответствие с инструкциите на производителя.

п) Латексните зърна се прибавят към всяко поле на картата за аглутинация посредством пипета, в съответствие с инструкциите на производителя, без да се позволява те да влязат в контакт с пробата/пробите и контролите. След това латексните зърна във всяко поле се разбъркват внимателно с помощта на пръчките за еднократна употреба, докато хомогенната течност покрие цялото поле.

р) Картата за аглутинация се поставя на уреда за разклащане с триизмерно действие и се разклаща в продължение на 10 ± 1 минути в съответствие с инструкциите на производителя.

с) След изтичане на определеното по инструкциите на производителя време разклащането се прекратява, а картата за аглутинация се поставя върху равна повърхност и незабавно се отчита настъпилата реакция, в съответствие с инструкциите на производителя. При положителна проба трябва да се появят струпвания на зърна. При отрицателна проба суспензията остава хомогенна без струпвания на зърна.

II. Групи от по-малко от 100 g, както е предвидено в глава I, точка 3, подточка II.

За групи от по-малко от 100 g трябва да се следва процедурата, посочена в глава I, точка 3, подточка II.

III. Положителни или съмнителни резултати

Когато изследването на сборна проба даде положителен или несигурен резултат за латекс-аглутинация, от всяка свиня се взема допълнителна проба от 20 g в съответствие с глава I, точка 2, буква а). Пробите от по 20 g от пет свине се групират и изследват по описания в раздел I метод. По този начин трябва да бъдат изследвани проби от 20 групи от по пет свине.

Ако от група от пет свине се получи положителен резултат за латекс-аглутинация, от отделните свине в групата се събират още веднъж проби от по 20 g и всяка от тях се изследва отделно по описания в раздел I метод.

Когато се получи положителен или несигурен резултат от латекс-аглутинация, най-малко 20 g от свинския мускул трябва да се изпратят в националната референтна лаборатория за потвърждаване чрез прилагане на един от описаните в глава I методи.

Паразитните проби трябва да се съхраняват в 90-процентен етилов алкохол за консервиране и идентификация на равнище видове в референтната лаборатория на Европейския съюз или национална референтна лаборатория.

След събирането на паразити положителните течности трябва да се обеззаразят чрез загряване до най-малко 60 °C.

IV. Процедура за почистване и обеззаразяване при положителен или съмнителен резултат

Когато изследването на сборна или отделна проба даде положителен или съмнителен резултат от латекс-аглутинация, всички материали в контакт с месото (смесителна купа и острие, чукало, стъклена колба, бъркалка, температурен сензор, конусовидна филтрационна фуния, сито и пинсети) трябва внимателно да бъдат обеззаразени чрез потапяне за няколко секунди в топла вода (65 — 90 °C). Остатъците от месо или инактивирани ларви, които е възможно да останат по тяхната повърхност, могат да бъдат отстранени с помощта на чиста гъба и чешмяна вода. Ако е необходимо, може да се добавят няколко капки миещ препарат, за да се отстранят мазнините по оборудването. След това се препоръчва обилно изплакване с вода на всеки инструмент с цел отстраняване на всички следи от миещ препарат.

Д. **Изследване чрез изкуствено смилане за откриване *in vitro* на ларви от *Trichinella* spp в месни проби, набор PrioCHECK® *Trichinella* AAD.**

Този метод се счита за еквивалентен единствено за изследването на месо от домашни свине.

Наборът PrioCHECK® *Trichinella* AAD може да се използва в съответствие с ръководството за употреба на набора, като се използват делителни фунии (Lenz NS 29/32) и епруветка с вместимост 80 ml.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Замразяване на месото

А. *Метод на замразяване 1*

а) Месо, което вече е замразено, трябва да се съхранява при това условие.

б) Техническото оборудване и електроснабдяването за хладилното помещение трябва да бъдат такива, че да осигуряват достигането на изискваната температура по най-бързия начин и поддържането ѝ във всички части на помещението и на месото.

в) Изолационните опаковки трябва да бъдат отстранени преди замразяването, освен в случай на месо, което вече е било замразено до необходимата температура, когато е внесено в помещението за замразяване, или месо, което е опаковано така, че опаковката да не го предпазва да достигне изискваната температура в рамките на посоченото време.

г) Партидите в помещението за замразяване трябва да бъдат съхранявани отделно и заключени.

д) Датата и часът на внасяне на всяка партида в помещението за замразяване трябва да бъдат записвани.

е) Температурата в помещението за замразяване трябва да бъде най-малко – 25 °C. Тя трябва да бъде измервана, като се използват калибрирани термоелектрически инструменти и да се записва непрекъснато. Не може да се измерва директно в притока на студен въздух. Уредите трябва да се държат заключени. Температурните диаграми трябва да включват съответните данни от регистъра за инспекция на месото при внос и датата и часът на започване и завършване на замразяването, като трябва да се съхраняват една година след това.

ж) Месото с диаметър или дебелина до 25 cm трябва да се замразява най-малко 240 последователни часа, а месото с диаметър или дебелина между 25 и 50 cm трябва се замразява най-малко 480 последователни часа. Процесът на замразяване не трябва да се прилага за месо, което е с по-голям диаметър или дебелина. Времето на замразяване се изчислява от точката, когато температурата в помещението за замразяване достигне тази, посочена в буква е).

Б. *Метод на замразяване 2*

Общите разпоредби на букви а) — д) от раздел А (метод 1) се вземат предвид и се прилагат следните комбинации време — температура:

а) месото с диаметър или дебелина до 15 cm трябва да бъде замразено при една от следните комбинации време — температура:

— 20 дни при – 15 °C,

— 10 дни при – 23 °C,

— 6 дни при – 29 °C.

б) месото с диаметър или дебелина между 15 и 50 cm трябва да бъде замразено при една следните комбинации време — температура:

— 30 дни при – 15 °C,

— 20 дни при – 25 °C,

— 12 дни при – 29 °C.

Температурата в помещението за замразяване не трябва да бъде по-висока от нивото на избраната температура за дезактивация. Тя трябва да бъде измервана с калибрирани термоелектрически уреди и записвана непрекъснато. Тя не трябва да се измерва пряко в притока на студен въздух. Уредите трябва да бъдат държани заключени. Температурните диаграми трябва да включват съответните данни от регистъра за инспекция на месото при внос и датата и часът на започване и завършване на замразяването, като трябва да се съхраняват до една година след това.

Когато се използват тунели за замразяване и описаните в раздели А и Б процедури не се спазват стриктно, бизнес операторът в сектора на храните трябва да може да докаже на компетентния орган, че използваният алтернативният метод е ефективен за убиване на паразитите на Трихинелоза в свинското месо.

В. *Метод на замразяване 3*

Третирането се състои от търговско замразяване-изсушаване или замразяване на месо при специфични комбинации време — температура с мониторинг на температурата в центъра на всяка разфасовка.

а) Общите разпоредби на букви а) — д) от раздел А (метод 1) се вземат предвид и се прилагат при следните комбинации време — температура:

— 106 часа при – 18 °C,

— 82 часа при – 21 °C,

— 63 часа при – 23,5 °C,

— 48 часа при – 26 °C,

— 35 часа при – 29 °C,

— 22 часа при – 32 °C,

— 8 часа при – 35 °C,

— 1/2 час при – 37 °C.

б) Температурата трябва да се измерва, като се използват калибрирани термоелектрически уреди, и да се записва непрекъснато. Термометърната сонда се поставя в центъра на разфасовка от месо, не по-малка по размер от най-дебелото парче месо, което се замразява. Тази разфасовка трябва да бъде поставена на най-благоприятното място в хладилната камера, не близо до охлаждащото устройство или директно на притока студен въздух. Уредите трябва да се държат заключени. Температурните диаграми трябва да включват данните за стойностите от регистъра за инспекция на месото при внос и датата и часът на започване и завършване на замразяването, като трябва да бъдат съхранявани за период от една година.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Изследване на животни, различни от свине

Конското месо, месото от дивеч и другото месо, което може да съдържа паразити от видовете *Trichinella*, трябва да бъде изследвано в съответствие с един от методите за смилане, посочени в глава I или II от приложение I, със следните изменения:

а) проби за изследвания, тежащи най-малко 10 g, се вземат от мускулите на езика или челюстта на коне или от предния крак, езика или диафрагмата на дива свиня;

б) в случай на коне, когато тези мускули липсват, по-голям размер проби за изследване трябва да се вземат от ствола на диафрагмата при прехода към мускулната част. Мускулът не трябва да съдържа съединителна тъкан и мазнина;

в) най-малко 5 g проба се смила, като се следва референтният метод за откриване, посочен в глава I, или еквивалентен метод, посочен в глава II. За всяко смилане общото тегло на изследвания мускул не трябва да превишава 100 g в случая на метод, посочен в глава I, и методи А и Б, посочени в глава II, и 35 g в случая на метод В, посочен в глава II;

г) когато резултатът от изследването е положителен, се вземат допълнителни 50 g проби за последващо независимо изследване;

д) без да се накърняват правилата за опазване на животинските видове, цялото месо от дивечови животни, различни от диви глигани, като мечка, месоядни бозайници (включително морски бозайници) и влечуги, се изследва чрез вземане на проби от 10 g на мускул от предилекционните места или по-големи количества, ако тези места не са налични. Предилекционните места са:

i) при мечки: диафрагма, масетер (дъвкателен мускул) и език;

ii) при моржове: език;

iii) при крокодили: масетери (дъвкателни мускули), птеригоидални и междуребрени мускули;

iv) при птици: мускули на главата (например масетерите и вратните мускули);

е) времето за смилане трябва да е достатъчно, за да се осигури ефективно смилане на тъканта на тези животни, но не бива да превишава 60 минути.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

ГЛАВА I

ОФИЦИАЛНО ПРИЗНАВАНЕ НА СТОПАНСТВА ИЛИ КОМПАРТМЕНТ ЗА ПРИЛАГАЩИ КОНТРОЛИРАНИ УСЛОВИЯ НА ОТГЛЕЖДАНЕ

А. За да получат официално признаване на стопанството, операторите в сектора на храните трябва да изпълняват следните изисквания:

а) операторът трябва да е предприел всички практически предохранителни мерки по отношение на конструкцията на сградата и нейното поддържане, за да се предотврати достъпът на вредители, всякакъв друг вид бозайници и месоядни птици до сградите, където се отглеждат животни;

б) операторът трябва да прилага програма за контрол на вредители, и по-специално за гризачи, за да предотврати ефективно опаразитяването на свинете. Операторът трябва да води записи на програмата, които да отговарят на изискванията на компетентния орган;

в) операторът трябва да гарантира, че целият фураж се получава от съоръжение, което произвежда фураж в съответствие с принципите, описани в Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета ([1]);

г) операторът трябва да съхранява фуража, предназначен за възприемчиви към *Trichinella* видове, в затворени силози или контейнери, които са недостъпни за гризачи. Всички други доставки на фураж трябва да бъдат топлинно преработени или произведени и съхранявани така, че да отговарят на изискванията на компетентния орган;

д) операторът трябва да гарантира, че умъртвените животни се събират, идентифицират и транспортират без излишно забавяне в съответствие с членове 21 и 22 от Регламент (ЕО) № 1069/2009 и с приложение VIII към Регламент (ЕС) № 142/2011;

е) ако в съседство със стопанството е разположено сметище, операторът трябва да информира компетентния орган. В резултат на това компетентният орган трябва да оцени възможните рискове и да реши дали стопанството може да бъде признато за прилагащо контролирани условия на отглеждане;

ж) операторът трябва да гарантира, че домашните свине са идентифицирани, така че всяко животно да може да бъде проследено обратно до стопанството;

з) операторът трябва да гарантира, че домашните свине се въвеждат в стопанството само ако са с произход и идват от стопанства, които са признати официално за прилагащи контролирани условия на отглеждане;

и) никоя от домашните свине няма достъп до съоръжения на открито, освен когато операторът може да докаже чрез анализ на риска, отговарящ на изискванията на компетентния орган, че времевият период, съоръженията и обстоятелствата по достъпа на открито не представляват опасност от въвеждане на *Trichinella* в стопанството;

й) никоя от свинете за разплод или доотглеждане съгласно определението в член 2, параграф 2, буква в) от Директива 64/432/ЕИО, не е разтоварвана след напускане на стопанството на произход в събирателен център съгласно определението в член 2, параграф 2, буква о) от Директива 64/432/ЕИО, освен когато събирателният център отговаря на изискванията на букви а) — и) и всички домашни свине, групирани за сформиране на пратки в събирателния център, са с произход и идват от стопанства, които са признати официално за прилагащи контролирани условия на отглеждане.

Б. Операторите в сектора на храните в стопанства, които са признати официално за прилагащи контролирани условия на отглеждане, информират компетентния орган за всяко изискване, установено в буква А, което вече не се изпълнява, или за всяка друга промяна, която би могла да промени статута на стопанството.

В. Компетентните органи в държавите членки могат да признават единствено стопанство или категория стопанства, при условие че са проверили спазването на изискванията, определени в буква А.

([1]) Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 12 януари 2005 г. за определяне на изискванията за хигиена на фуражите (ОВ L 35, 8.2.2005 г., стр. 1).

ГЛАВА II

ДОКЛАДВАНЕ ЗА НАЛИЧИЕ НА *TRICHINELLA*

а) Броят случаи (внос и местни) на *Trichinella* при хора, включително епидемиологичните данни, се докладват в съответствие с Решение 2000/96/ЕО.

б) Броят на изследванията и резултатите от изследванията за *Trichinella* при домашни свине, диви свине, коне, дивеч и всякакви други възприемчиви животни се представят в съответствие с приложение IV към Директива 2003/99/ЕО. Данните за домашни свине съдържат конкретна информация, отнасяща се най-малко до:

i) изследванията върху животни, отглеждани при контролирани условия;

ii) изследванията върху свине за разплод, нерези и свине за угояване.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

Отменените регламент и списък на неговите последователни изменения

Регламент (ЕО) № 2075/2005 на Комисията	(ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 60).
Регламент (ЕО) № 1665/2006 на Комисията	(ОВ L 320, 18.11.2006 г., стр. 46).
Регламент (ЕО) № 1245/2007 на Комисията	(ОВ L 281, 25.10.2007 г., стр. 19).
Регламент за изпълнение (ЕС) № 1109/2011 на Комисията	(ОВ L 287, 4.11.2011 г., стр. 23).
Регламент (ЕС) № 216/2014 на Комисията	(ОВ L 69, 8.3.2014 г., стр. 85).
Регламент за изпълнение (ЕС) № 1114/2014 на Комисията	(ОВ L 302, 22.10.2014 г., стр. 46).

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

Таблица на съответствието

Регламент (ЕО) № 2075/2005	Настоящият регламент
Членове 1 — 5	Членове 1 — 5
Член 6, параграф 1, уводни думи	Член 6, параграф 1
Член 6, параграф 1, буква а)	Член 6, параграф 1
Член 6, параграф 1, буква б)	—
Член 6, параграф 2	Член 6, параграф 2
Членове 7 — 13	Членове 7 — 13
Член 15	Член 14
Член 16	—
—	Член 15
Член 17, първа алинея	Член 16
Член 17, втора алинея	—
Приложение I, глава I	Приложение I, глава I
Приложение I, глава II	Приложение I, глава II
Приложение I, глава III	—
Приложения II, III и IV	Приложения II, III и IV
—	Приложение V
—	Приложение VI