Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

►B

REGULAMENTUL (CE) NR. 2075/2005 AL COMISIEI

din 5 decembrie 2005

de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 338, 22.12.2005, p. 60)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	Regulamentul (CE) nr. 1665/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006	L 320	46	18.11.2006
►M2	Regulamentul (CE) nr. 1245/2007 al Comisiei din 24 octombrie 2007	L 281	19	25.10.2007
►M3	Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1109/2011 al Comisiei din 3 noiembrie 2011	L 287	23	4.11.2011

▼B

REGULAMENTUL (CE) NR. 2075/2005 AL COMISIEI

din 5 decembrie 2005

de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman ([1]), în special articolul 18 punctele 9 și 10,

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ([2]), Regulamentul (CE) nr. 854/2004 și Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor ([3]) stabilesc condiții și obligații de sănătate privind produsele alimentare de origine animală și controalele oficiale cerute.

(2) Este necesar să se adauge la aceste norme dispoziții mai specifice aplicabile nematodului parazit *Trichinella.* Carnea de porc domestic, porc mistreț, cal și alte specii animale pot fi infectate cu nematozi din genul *Trichinella*. Consumul de carne infestată cu *Trichinella* poate provoca boli grave la om. Prin urmare, este necesar să se ia măsuri pentru a preveni apariția bolilor umane provocate de consumul de carne infestată cu *Trichinella.*

(3) La 22 noiembrie 2001, comitetul științific privind controalele sanitar-veterinare în raport cu sănătatea publică adoptă un aviz privind trichineloza, epidemiologia, metodele de detectare și producția porcină indemnă de *Trichinella.* La 1 decembrie 2004, grupul științific privind riscurile biologice (Biohaz) al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară adoptă un aviz privind pertinența și detaliile metodelor de congelare care permit consumul uman de carne infestată cu *Trichinella* sau *Cysticercus.* La 9 și 10 martie 2005, grupul Biohaz adoptă un aviz privind evaluarea riscurilor unei inspecții revizuite a animalelor tăiate în regiunile cu o prevalență slabă a *Trichinellei*.

([1]) JO L 139, 30.4.2004, p. 206, astfel cum a fost rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 83.
([2]) JO L 139, 30.4.2004, p. 55, astfel cum a fost rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 22.
([3]) JO L 165, 30.4.2004, p. 1, astfel cum a fost rectificat prin JO L 191, 28.5.2004, p. 1.

▼B

(4) Directiva 77/96/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1976 privind examinarea în vederea detectării trichinelor (*Trichinella spiralis)* în cazul importului de carne proaspătă de animale domestice din specia porcină provenind din țări terțe ([1]) a fost abrogată prin Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena produselor alimentare și normele sanitare referitoare la producția și introducerea pe piață a anumitor produse de origine animală destinate consumului uman și de modificare a directivelor 89/662/CEE și 92/118/CEE ale Consiliului, precum și a Deciziei 95/408/CE a Consiliului ([2]).

(5) Diversele metode de analiză în laborator au fost aprobate pentru detectarea *Trichinellei* din carnea proaspătă. Metoda digestiei eșantioanelor combinate utilizând un agitator magnetic este recomandată ca metodă fiabilă pentru uz curent. Este necesar ca mărimea eșantionului destinat analizei paraziților să crească în cazul în care acesta nu poate fi prelevat din locul de predilecție și în cazul în care tipul sau specia animală este mai expusă riscului de infecție. Examenul trichineloscopic nu permite detectarea speciilor de *Trichinella* neînchistate care infectează speciile animale domestice și sălbatice, precum și oamenii și nu mai trebuie recomandat ca metodă de detectare. Este necesar să se utilizeze metoda trichineloscopică numai în condiții excepționale pentru examinarea unui număr mic de animale sacrificate săptămânal, cu condiția ca exploatantul sectorului alimentar să ia măsuri pentru tratarea cărnii, astfel încât aceasta să fie în întregime corespunzătoare consumului. Cu toate acestea, metoda va trebui să fie înlocuită printr-o metodă de detectare mai fiabilă, în sensul unei perioade de tranziție.

Alte metode, ca cele care recurg la teste serologice, se vor putea dovedi utile în contextul supravegherii, odată ce testele vor fi validate de laboratorul comunitar de referință, de îndată ce acesta a fost desemnat de Comisie. Testele serologice nu se utilizează ca metodă de depistare individuală pentru controlul animalelor destinate consumului uman în ceea ce privește infestările cu *Trichinella.*

(6) Congelarea cărnii în condițiile date poate ucide toți paraziții prezenți, dar unele specii de *Trichinella,* care se găsesc în vânat și la cai, rezistă în cazul în care congelarea se face în combinațiile de timp și de temperatură recomandate.

(7) Exploatațiile indemne de *Trichinella* trebuie recunoscute oficial ca atare de autoritatea competentă, atâta timp cât sunt îndeplinite anumite condiții. Porcii pentru îngrășat care provin din astfel de exploatații trebuie dispensați de examinările privind detectarea prezenței de *Trichinella.* Unele categorii de exploatații indemne de *Trichinella* trebuie recunoscute oficial ca atare de autoritatea competentă, cât sunt îndeplinite anumite condiții. Această recunoaștere va determina o diminuare a numărului de inspecții la fața locului efectuate de autoritatea competentă. Această măsură este posibilă numai în statele membre care au înregistrat o foarte slabă prevalență a bolii în trecut.

([1]) JO L 26, 31.1.1977, p. 67.
([2]) JO L 157, 30.4.2004, p. 33, astfel cum a fost rectificat prin JO L 195, 2.6.2004, p. 12.

▼B

(8) Supravegherea periodică a porcinelor domestice, a porcilor mistreți, a cailor și a vulpilor sau a altor animale indicatoare constituie un instrument important de apreciere a evoluției prevalenței bolii. Este necesar ca rezultatele acestei supravegheri să figureze într-un raport anual stabilit în conformitate cu Directiva 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici ([1]).

(9) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 nu se aplică vânatului sălbatic, nici cărnii de vânat sălbatic care este furnizată direct consumatorului final sau comerțului cu amănuntul local care aprovizionează direct consumatorul final. În consecință, revine statelor membre să adopte măsuri naționale pentru limitarea riscului ca omul să fie contaminat cu *Trichinella* de la carnea de porc mistreț infestat.

(10) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

Articolul 1

Definiție

În sensul prezentului regulament, se înțelege prin *Trichinella* orice nematod care aparține speciilor din genul *Trichinella.*

CAPITOLUL II

OBLIGAȚII ALE AUTORITĂȚILOR COMPETENTE ȘI ALE EXPLOATANȚILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

Articolul 2

Prelevare de eșantioane de pe carcase

(1) În mod sistematic, se prelevă eșantioane de pe carcasele de porci domestici în abatoare, cu ocazia examinărilor post-mortem.

Se prelevă un eșantion de pe fiecare carcasă și se supune unei examinări privind detectarea prezenței de *Trichinella*, într-un laborator desemnat de autoritatea competentă, cu ajutorul uneia dintre următoarele metode:

(a) metoda de detectare de referință descrisă la capitolul I din anexa I sau

(b) o metodă de detectare echivalentă descrisă la capitolul II din anexa I.

([1]) JO L 325, 12.12.2003, p. 31.

▼B

(2) În aşteptarea rezultatelor examinării privind detectarea prezenţei de *Trichinella*şi cu condiţia ca exploatantul sectorului alimentar să poată garanta o trasabilitate absolută:

(a) aceste carcase pot fi decupate în maximum şase părţi într-un abator sau într-o secţie de tranşare care se află în acelaşi local cu abatorul („local”);

(b) prin derogare de la litera (a) şi în urma aprobării de către autoritatea competentă, aceste carcase pot fi tranşate într-o secţie de tranşare aparţinând abatorului sau separat de acesta din urmă, cu condiţia:

(i) ca procedura să fie supervizată de autoritatea competentă;

(ii) ca o carcasă sau părţi ale acesteia să aibă ca destinaţie numai o secţie de tranşare;

(iii) ca secţia de tranşare să fie situată pe teritoriul statului membru şi

(iv) ca, în caz de rezultat pozitiv, toate părţile să fie declarate improprii consumului uman.

(3) În mod sistematic, se prelevă eşantioane de pe carcasele de cai, porci mistreţi şi alte specii animale de crescătorie sau sălbatice sensibile la infestarea cu *Trichinella* în abatoarele sau unităţile de tratare a vânatului cu ocazia examinării post-mortem.

Această prelevare de eşantioane nu trebuie să se efectueze atunci când autoritatea competentă s-a asigurat, recurgând la o analiză a riscurilor, că probabilitatea de infestare cu *Trichinella* a unei specii determinate de animale de crescătorie sau sălbatice este neglijabilă.

Se prelevă un eşantion de pe fiecare carcasă şi se examinează în conformitate cu anexele I şi III într-un laborator desemnat de autoritatea competentă.

Articolul 3

Derogări

(1) Prin derogare de la articolul 2 alineatul (1), carnea de porc domestic care a fost supusă unui tratament de congelare în conformitate cu anexa II sub supravegherea autorităţii competente este scutită de examinarea privind detectarea prezenţei de *Trichinella.*

(2) Prin derogare de la articolul 2 alineatul (1), carcasele şi carnea de porc domestic exclusiv pentru îngrăşare şi măcelărie sunt scutite de examinarea care vizează detectarea prezenţei de *Trichinella* atunci când animalele provin:

(a) dintr-o exploataţie sau o categorie de exploataţii recunoscută oficial de autoritatea competentă ca fiind indemnă de *Trichinella*, în conformitate cu procedura prevăzută la capitolul II din anexa IV;

▼B

(b) dintr-o regiune în care riscul prezenței de *Trichinella* la porcii domestici este recunoscut oficial ca fiind neglijabil ca urmare a:

(i) trimiterii, de către statul membru în cauză, Comisiei și celorlalte state membre, a unei notificări stabilite în acest sens și a unui raport inițial cuprinzând informațiile menționate la capitolul II punctul D din anexa IV și

(ii) recunoașterii caracterului neglijabil al riscului privind prezența de *Trichinella* în regiune, în conformitate cu următoarea procedură:

Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la data recepționării notificării menționate la punctul (i) pentru a transmite Comisiei observațiile lor în scris. Dacă nu există obiecții din partea Comisiei sau a unui stat membru, regiunea este recunoscută ca regiune care prezintă un risc neglijabil privind prezența de *Trichinella,* iar porcii domestici care provin din această regiune sunt scutiți de examinarea care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* în cursul abatorizării.

Comisia publică lista cu regiunile recunoscute ca atare pe site-ul său internet. (3) În cazul în care autoritatea competentă aplică derogarea prevăzută la alineatul (2), statul membru în cauză prezintă Comisiei un raport anual cuprinzând informațiile menționate la capitolul II punctul D din anexa IV, în conformitate cu articolul 9 alineatul (1) din Directiva 2003/99/CE.

În cazul în care un stat membru nu prezintă raportul anual menționat anterior sau atunci când acesta este insuficient pentru aplicarea prezentului articol, derogarea încetează să se aplice statului membru în cauză.

Articolul 4

Examinarea care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* și aplicarea ștampilei sanitare care atestă sănătatea animalelor sau produselor

(1) Carcasele menționate la articolul 2 sau părți ale acestora, cu excepția celor menționate la articolul 2 alineatul (2) litera (b), nu pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut și de a se fi dovedit negativ rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella.*

De asemenea, celelalte părți ale animalului destinat consumului uman sau animal, care conțin țesut muscular striat, nu pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut și de a se fi dovedit negativ rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella.*

(2) Deșeurile animale și subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman și care nu conțin mușchi striați pot părăsi localul înainte de a fi cunoscut rezultatul examinării privind detectarea prezenței de *Trichinella*.

Cu toate acestea, autoritatea competentă poate impune să se realizeze o examinare privind detectarea prezenței de *Trichinella* sau un tratament prealabil al subproduselor de origine animală înainte de a autoriza părăsirea localului de către acestea.

▼M1

(3) În cazul în care în abator există o procedură care să asigure faptul că nici o parte din carcasele examinate nu părăsește camera de tranșare înainte să se confirme că rezultatele examenului care are ca scop detectarea prezenței de *Trichinella* sunt negative și în cazul în care procedura respectivă este aprobată oficial de autoritatea competentă sau în cazul în care se aplică derogarea prevăzută la articolul 2, alineatul (2) litera (b), marca de sănătate prevăzută la articolul 5 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se poate aplica înainte să se afle rezultatele examenului care are ca scop detectarea prezenței de *Trichinella*.

▼B

Articolul 5

Formare

Autoritatea competentă se asigură că toți membrii personalului care intervin în examinarea eșantioanelor privind detectarea prezenței de *Trichinella* sunt formați corect și participă:

(a) la un program de control al calității testelor utilizate pentru detectarea prezenței de *Trichinella* și

(b) la o evaluare periodică a procedurilor testului, de înregistrare și de analiză realizate în laborator.

Articolul 6

Metode de detectare

(1) Metodele de detectare prezentate la capitolele I și II din anexa I sunt utilizate pentru examinarea eșantioanelor menționate la articolul 2:

(a) în cazul în care acestea oferă motiv de suspiciune privind o infestare cu *Trichinella* sau

(b) în cazul în care examinarea eșantioanelor provenite din aceeași unitate, practicată anterior cu ajutorul metodei trichineloscopice menționate la articolul 16 alineatul (1), a avut un rezultat pozitiv.

(2) Toate eșantioanele pozitive sunt trimise la laboratorul național de referință sau la laboratorul comunitar de referință pentru a fi identificate speciile de *Trichinella* în cauză.

Articolul 7

Planuri de intervenție

Autoritățile competente ale statelor membre stabilesc, până la 31 decembrie 2006, un plan de intervenție privind toate măsurile care urmează să fie luate atunci când examinarea eșantioanelor menționate la articolele 2 și 16 dovedesc prezența de *Trichinella*. Planul menționat anterior aprofundează următoarele probleme:

(a) trasabilitatea carcasei (carcaselor) infestată(e) și a părții (părților) acesteia (acestora) care conțin țesut muscular;

(b) măsurile privind tratarea carcasei (carcaselor) infestată(e) și a părții (părților) acesteia (acestora);

(c) căutarea sursei de infestare și a oricărei infestări din mediul sălbatic;

▼B

(d) toate măsurile care urmează să fie luate la nivelul comerțului cu amănuntul sau al consumatorului;

(e) măsurile care urmează să fie luate atunci când carcasele infestate nu pot fi identificate la abator;

(f) identificarea speciilor de *Trichinella* în cauză.

Articolul 8

Recunoașterea exploatațiilor oficial indemne de *Trichinella*

Autoritatea competentă poate recunoaște oficial exploatațiile sau categoriile de exploatații ca fiind indemne de *Trichinella* în cazul în care sunt îndeplinite următoarele condiții:

(a) în cazul exploatațiilor, condițiile prevăzute la capitolul I și la capitolul II punctele A, B și D din anexa IV;

(b) în cazul categoriilor de exploatații, condițiile prevăzute la capitolul II punctele C și D din anexa IV.

Articolul 9

Obligația de informare a exploatanților din sectorul alimentar

Exploatanții din sectorul alimentar responsabili cu exploatațiile agricole recunoscute ca fiind indemne de *Trichinella* informează autoritatea competentă de îndată ce una dintre condițiile prevăzute la capitolul I și la capitolul II punctul B din anexa IV nu mai este îndeplinită sau atunci când o evoluție a producției este susceptibilă de a repune în cauză statutul de exploatație indemnă de *Trichinella* al exploatațiilor menționate anterior.

Articolul 10

Inspecția exploatațiilor indemne de *Trichinella*

Autoritatea competentă se asigură că exploatațiile recunoscute ca indemne de *Trichinella* fac obiectul unor inspecții periodice.

Frecvența inspecțiilor se bazează pe riscul prezent, ținând seama de istoricul și prevalența bolii, de constatările precedente, de zona geografică, de fauna și flora sălbatice locale sensibile, de practicile în materie de creștere, de supravegherea veterinară și de nivelul de conformitate prezentat de crescători.

Autoritatea competentă se asigură că toate scroafele reproducătoare și toți vierii reproducători care provin din exploatații indemne de *Trichinella* sunt examinați în conformitate cu articolul 2 alineatul (1).

Articolul 11

Programe de supraveghere

Autoritatea competentă realizează un program de supraveghere a porcilor domestici, a cailor și a altor specii animale sensibile la speciile din genul *Trichinella* provenite din exploatații sau categorii de exploatații recunoscute ca fiind indemne de *Trichinella* sau din regiuni în care riscul prezenței de *Trichinella* la porcii domestici este recunoscut ca fiind neglijabil, în vederea verificării dacă aceste animale sunt efectiv indemne de *Trichinella*.

▼B

Programul de supraveghere precizează frecvența testelor, numărul animalelor care urmează să fie supuse testelor și programul de prelevare de eșantioane. În sensul programului de supraveghere menționat anterior, eșantioanele de carne sunt prelevate și supuse examinărilor privind detectarea prezenței paraziților *Trichinella* în conformitate cu capitolul I sau II din anexa I.

Programul de supraveghere poate prevedea, cu titlu suplimentar, recurgerea la metode serologice de îndată ce laboratorul comunitar de referință validează un test corespunzător.

Articolul 12

Retragerea recunoașterii oficiale de exploatație indemnă de *Trichinella* sau de regiuni care prezintă un risc neglijabil

(1) În cazul în care porcii domestici sau alte specii animale sensibile la infestarea cu *Trichinella*, provenite dintr-o exploatație recunoscută oficial ca indemnă de *Trichinella*, obțin un rezultat pozitiv la testul privind prezența de *Trichinella,* autoritatea competentă trebuie de îndată:

(a) să retragă recunoașterea oficială de exploatație indemnă de *Trichinella* acordată exploatantului;

(b) să examineze toți porcii domestici în momentul sacrificării, în conformitate cu articolul 2 alineatul (1) și să efectueze un test serologic asupra tuturor animalelor sensibile la infestarea cu *Trichinella* care se află în exploatație, de îndată ce laboratorul comunitar de referință validează un test corespunzător;

(c) să urmărească și să testeze toate animalele reproducătoare care au ajuns în exploatație și, pe cât posibil, toate cele care au părăsit exploatația în cursul perioadei minime de șase luni anterioare obținerii rezultatului pozitiv; în acest sens, se prelevă eșantioane de carne și se supun examinării privind detectarea prezenței de paraziți *Trichinella,* efectuată cu ajutorul metodelor prezentate la capitolele I și II din anexa I; se poate utiliza un test serologic de îndată ce laboratorul comunitar de referință validează un test corespunzător;

(d) pe cât posibil, să studieze propagarea infestării parazitare cauzate de distribuirea de carne provenită de la porci domestici sacrificați în cursul perioadei anterioare obținerii rezultatului pozitiv;

(e) să informeze Comisia și celelalte state membre;

(f) să deschidă o anchetă epidemiologică pentru descoperirea cauzei infestării;

(g) să mărească frecvența testelor efectuate în conformitate cu programul de supraveghere menționat la articolul 11 și să mărească domeniul de aplicare al acestuia;

(h) să ia măsurile corespunzătoare atunci când o carcasă infestată nu poate fi identificată la abator, în special:

(i) să mărească forma fiecărui eșantion de carne prelevat în vederea supunerii carcaselor suspecte la teste sau

(ii) să declare carcasele improprii consumului uman și

▼B

(iii) să ia măsurile corespunzătoare în vederea eliminării carcaselor sau părților de carcase suspecte și a celor care au obținut un rezultat pozitiv la test.

(2) Autoritatea competentă retrage exploatațiilor sau categoriilor de exploatații recunoscute oficial indemne de *Trichinella* această recunoaștere oficială atunci când:

(i) nu este îndeplinită una dintre condițiile prevăzute la capitolele I și II din anexa IV;

(ii) rezultatele serologice sau rezultatele de laborator obținute ca urmare a prelevării de eșantioane de la porcii sacrificați dovedesc că exploatația sau categoria de exploatații nu poate fi considerată indemnă de *Trichinella.*

(3) În cazul în care programul de supraveghere a porcilor domestici sau a mediului sălbatic demonstrează că o regiune nu mai poate fi considerată o regiune în care riscul de prezență de *Trichinella* este recunoscut ca fiind neglijabil, Comisia retrage regiunea menționată de pe lista regiunilor recunoscute indemne și informează celelalte state membre cu privire la aceasta.

(4) După retragerea recunoașterii statutului unei regiuni, exploatațiile pot din nou să fie recunoscute oficial indemne de *Trichinella,* de îndată ce s-au rezolvat problemele constatate, iar condițiile prevăzute la capitolul II punctul A din anexa IV sunt îndeplinite, spre satisfacția autorității competente.

CAPITOLUL III

IMPORTURI

Articolul 13

Condiții de sănătate la import

Carnea din speciile animale care pot fi purtătoare de *Trichinella,* în mușchii striați, provenită dintr-o țară terță, se poate importa în Comunitatea Europeană numai în cazul în care a fost supusă unei examinări privind detectarea prezenței de *Trichinella* în țara în cauză înainte de a fi exportată.

Această examinare se efectuează în conformitate cu articolul 2 pe întreaga carcasă sau, după caz, pe fiecare semicarcasă sau pe fiecare sfert, parte sau bucată de carcasă.

Articolul 14

Derogări de la articolul 13

(1) Carnea de porc domestic poate fi importată fără a fi supusă examinării menționate la articolul 13, cu condiția ca aceasta să provină din exploatația unei țări terțe care a fost recunoscută de Comunitate ca fiind oficial indemnă de *Trichinella*, în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, pe baza unei cereri prezentate de autoritatea competentă a țării terțe în cauză, însoțită de un raport adresat Comisiei cuprinzând elemente care atestă că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la capitolul I din anexa IV.

(2) Carnea de porc domestic poate fi importată fără a fi supusă examinării menționate la articolul 13, cu condiția ca aceasta să fi suferit un tratament prin congelare efectuat în conformitate cu anexa II, sub supravegherea autorității competente a țării terțe.

▼B

Articolul 15

Documente

Certificatul de sănătate animală care însoțește importul de carne menționat la articolul 13 cuprinde o declarație a medicului veterinar oficial care atestă:

(a) că această carne a fost supusă unei examinări în țara terță de origine, în conformitate cu articolul 13 sau

(b) că această carne respectă condițiile prevăzute la articolul 14 alineatul (1) sau (2).

Originalul acestui document însoțește carnea, cu excepția cazului în care se acordă o derogare, în conformitate cu articolul 14 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

CAPITOLUL IV

DISPOZIȚII TRANZITORII ȘI FINALE

Articolul 16

Dispoziții tranzitorii

(1) Statul membru poate autoriza utilizarea metodei trichineloscopice prezentate la capitolul III din anexa I pentru porcii domestici și mistreți în cazuri excepționale până la data de 31 decembrie 2009, în cazul în care:

(a) carcase izolate menționate la articolul 2 trebuie să fie supuse unei examinări individuale într-o unitate care nu sacrifică mai mult de 15 porci domestici pe zi sau 75 porci domestici pe săptămână sau nu pregătește pentru introducerea pe piață mai mult de 10 mistreți pe zi și

(b) metodele de detectare prezentate la capitolele I și II din anexa I nu sunt disponibile.

(2) În cazul utilizării metodei trichineloscopice, autoritatea competentă se asigură:

(a) că se aplică pe carne o marcă de sănătate distinctă în mod clar de ștampila sanitară prevăzută la articolul 5 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și că această carne se furnizează direct consumatorului final sau comerțului cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final și

(b) că nu se utilizează carnea într-un procedeu de producție de produse care nu ucide *Trichinella*.

Articolul 17

Intrare în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 2006.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

▼B

ANEXA I

Metode de detectare

CAPITOLUL I

METODĂ DE DETECTARE DE REFERINȚĂ

Metoda digestiei eșantioanelor combinate utilizând un agitator magnetic

1. *Aparatură și reactivi*

(a) Un cuțit sau foarfeci și pensete pentru prelevarea eșantioanelor.

(b) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

(c) Un mixer dotat cu o lamă ascuțită de tocat. Atunci când eșantioanele cântăresc mai mult de 3 g, se utilizează un tocător de carne prevăzut cu orificii de 2-4 mm sau foarfeci. În cazul cărnii congelate sau al limbii (după îndepărtarea stratului superficial, care nu se poate digera), este necesară utilizarea unui tocător de carne și mărirea considerabilă a mărimii eșantionului.

(d) Agitatori magnetici dotați cu o placă pentru încălzire cu temperatură controlată și cu bare magnetice acoperite cu teflon cu o lungime de aproximativ 5 cm.

(e) Tuburi pentru decantare conice, din sticlă, cu o capacitate de cel puțin 2 litri, prevăzute, de preferință, cu robinete de siguranță din teflon.

(f) Suporți cu inele și dispozitive de fixare.

(g) Site, cu finețea ochiului de 180 microni, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil.

(h) Pâlnii cu un diametru interior de cel puțin 12 cm, destinate sitelor.

(i) Pahare de laborator din sticlă cu o capacitate de 3 litri.

(j) Eprubete din sticlă gradate cu o capacitate de 50-100 ml sau tuburi de centrifugare.

(k) Un trichineloscop prevăzut cu o placă orizontală sau un stereo-microscop cu lumină transmisă diascopic cu intensitate reglabilă.

(l) Mai multe plăci Pétri (se utilizează cu un stereo-microscop) cu un diametru de 9 cm, al căror fund a fost împărțit în pătrate de 10 × 10 mm cu ajutorul unui instrument ascuțit.

(m) Un bazin pentru numărarea larvelor (se utilizează cu un trichineloscop) format din plăci acrilice cu o grosime de 3 mm și prezentând următoarele caracteristici:

(i) fundul bazinului: 180 × 40 mm, împărțit în pătrate;

(ii) plăci laterale: 230 × 20 mm;

(iii) plăci frontale: 40 × 20 mm. Fundul și plăcile frontale trebuie fixate între plăcile laterale astfel încât să formeze două mici mânere pe cele două extremități. Partea superioară a fundului trebuie să se ridice la 7-9 mm față de baza cadrului format de plăcile laterale și frontale. Elementele trebuie lipite cu un lipici adaptat materialului.

▼B

(n) O folie de aluminiu.

(o) Acid clorhidric de 25 %.

▼M2

(p) Pepsină, concentrație: 1:10 000 NF (US National Formulary) corespunzând la 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia), corespunzând la 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități din Farmacopeea europeană pe ml.

▼B

(q) Apă de robinet încălzită la +46-48 °C.

(r) Un cântar cu o precizie de cel puțin 0,1 g.

(s) Tăvi metalice cu o capacitate de 10-15 litri pentru recoltarea sucurilor digestive rămase.

(t) Pipete de diferite mărimi (1, 10 și 25 ml) și suporți pentru pipete.

(u) Un termometru cu o precizie de 0,5 °C cu o scară de la +1 la 100 °C.

(v) Un sifon pentru apa de la robinet.

2. *Prelevare de eșantioane și cantitate care urmează să fie digerată*

(a) Atunci când carcasele de porci domestici sunt întregi, se prelevă un eșantion de cel puțin 1 g de pe unul din pilierii diafragmatici, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă. Se poate utiliza o pensetă specială pentru o precizie cuprinsă între 1,00 și 1,15 g.

Pentru scroafele și vierii reproducători, se prelevă un eșantion mai mare, de cel puțin 2 g, de pe unul din pilierii diafragmatici, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă.

În cazul în care nu există pilier diafragmatic, se prelevă dublul cantității, respectiv 2 g (sau 4 g pentru scroafele și vierii reproducători), de pe partea diafragmei situată lângă coaste sau stern, în mușchii masticatori, în limbă sau în musculatura abdominală.

(b) În cazul bucăților de carne, se prelevă un eșantion cântărind cel puțin 5 g din mușchii striați, cu un conținut redus de grăsime și, pe cât posibil, din apropierea oaselor sau a tendoanelor. Se prelevă un eșantion de aceeași mărime din carnea care nu este destinată unei preparări în profunzime sau unui alt tratament după sacrificare.

(c) În cazul eșantioanelor congelate, se prelevă un eșantion cântărind cel puțin 5 g din mușchii striați în vederea analizei.

Greutatea eșantioanelor de carne se raportează la un eșantion de carne fără grăsime și fără aponevroză. Va fi necesar să se aibă în vedere în mod deosebit, în cursul prelevării de eșantioane din mușchii limbii, evitarea oricărei contaminări cu partea superficială a limbii, care este indigestă și împiedică lectura sedimentului.

3. *Procedură*

I. Eșantioane combinate complete (100 g de eșantioane în același timp)

(a) Se introduc 16 ± 0,5 ml de acid clorhidric într-un pahar de laborator de 3 litri conținând 2,0 litri de apă de la robinet încălzită la 46-48 °C; se plasează o bară magnetică în paharul de laborator, se pune paharul pe placa preîncălzită și se demarează agitarea.

▼M2

(b) Se adaugă 10 ± 0,2 g de pepsină sau 30 ± 0,5 ml pepsină lichidă.

▼B

(c) Se toacă în mixer 100 g din eșantioanele prelevate în conformitate cu punctul 2.

(d) Se transferă carnea tocată în paharul de 3 litri conținând apă, pepsină și acid clorhidric.

(e) Se înmoaie de mai multe ori dispozitivul de tocare al mixerului în lichidul de digestie care se află în paharul de laborator și se clătește bolul mixerului cu o cantitate mică de lichid de digestie pentru a scoate carnea care este aderentă.

(f) Se acoperă paharul de laborator cu o folie de aluminiu.

(g) Agitatorul magnetic trebuie reglat astfel încât să se poată menține o temperatură constantă de 44-46 °C pe durata funcționării. În timpul agitării, lichidul de digestie trebuie să se învârtă cu o viteză suficient de ridicată pentru a forma un vârtej central profund, fără să provoace stropi.

(h) Se agită lichidul de digestie până când particulele de carne dispar (aproximativ 30 de minute). În continuare, se oprește aparatul, se filtrează lichidul de digestie printr-o sită și se pune filtratul într-un tub de decantare. Pot fi necesare perioade de digestie mai lungi (care nu depășesc 60 de minute) pentru tratarea anumitor tipuri de carne (limbă, vânat etc.).

(i) Procedeul de digestie se consideră satisfăcător în cazul în care maximum 5 % din greutatea eșantionului inițial rămâne pe sită.

(j) Se lasă lichidul de digestie în tubul de decantare timp de 30 de minute.

(k) După 30 de minute, se transferă rapid un eșantion de 40 ml din lichidul de digestie în eprubeta gradată sau în tubul de centrifugare.

(l) Se păstrează lichidele de digestie și celelalte lichide reziduale pe o tavă până la încheierea citirii rezultatelor.

(m) Se lasă să se odihnească eșantionul de 40 ml timp de 10 minute. Se aspiră apoi cu grijă 30 ml de lichid plutitor, astfel încât să se înlăture straturile superioare și să se lase un volum maxim de 10 ml.

(n) Se varsă eșantionul de 10 ml de sediment rămas într-un bazin pentru numărarea larvelor sau într-o placă Pétri.

(o) Se clătește eprubeta gradată sau tubul de centrifugare cu maximum 10 ml apă de la robinet, care se adaugă eșantionului în bazinul sau în placa Pétri pentru numărarea larvelor. Se recurge apoi la examenul trichineloscopic al eșantionului mărit de 15-20 de ori. Este autorizată vizualizarea cu ajutorul altor tehnici, cu condiția ca examinarea de eșantioane martori pozitivi să dovedească că aceste tehnici dau un rezultat la fel de bun ca și metodele de vizualizare tradiționale. În toate cazurile în care există zone suspecte sau forme asemănătoare paraziților, se utilizează o mărire mai semnificativă (de 60-100 de ori).

(p) Lichidele de digestie trebuie examinate de îndată ce sunt pregătite. În nici un caz examinarea nu trebuie amânată pentru a doua zi.

▼B

În cazul în care lichidele de digestie nu sunt examinate în termen de 30 de minute de la prepararea lor, acestea trebuie limpezite după cum urmează. Se varsă eșantionul final de aproximativ 40 ml într-o eprubetă gradată și se lasă să se sedimenteze timp de 10 minute. Apoi, se iau 30 ml din lichidul de la suprafață pentru a obține un volum de 10 ml. Se mărește acest volum la 40 ml cu ajutorul apei de la robinet. După o nouă perioadă de repaus de 10 minute, se iau 30 ml din lichidul de la suprafață, prin aspirare, pentru a obține un volum maxim de 10 ml, care urmează să fie examinat într-o placă Pétri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor. Se spală eprubeta gradată cu maximum 10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantionul din placa Pétri sau din bazinul pentru numărarea larvelor, în vederea examinării.

În cazul în care examinarea dovedește că sedimentul nu este suficient de limpede, eșantionul va trebui vărsat într-o eprubetă gradată, iar volumul său trebuie adus la 40 ml cu ajutorul apei de la robinet. În continuare, se repetă încă o dată etapele descrise anterior. Procedura se poate repeta de 2-4 ori până ce lichidul este suficient de limpede pentru a permite o citire fiabilă.

II. Eșantioane combinate mai mici de 100 g

După caz, se poate adăuga un maxim de 15 g la un eșantion combinat complet de 100 g examinat în același timp cu aceste eșantioane, în conformitate cu punctul 3.I. În cazul în care se adaugă mai mult de 15 g de eșantioane, trebuie realizată o nouă digestie. În cazul grupelor cântărind până la 50 g, lichidele de digestie și ingredientele pot ajunge până la 1 litru de apă, 8 ml de acid clorhidric și 5 g de pepsină.

III. Rezultate pozitive sau incerte

Atunci când examinarea unui eșantion colectiv are un rezultat pozitiv sau incert, se prelevă un nou eșantion de 20 g pe fiecare porc, în conformitate cu punctul 2 litera (a). Eșantioanele de 20 g provenite de la cinci porci sunt adunate și examinate conform metodei descrise anterior. În acest mod vor fi examinate eșantioane de 20 de grupe a câte cinci porci.

În cazul în care *Trichinella* este detectată într-o grupă de eșantioane de cinci porci, se prelevă noi eșantioane de 20 g pe fiecare animal care aparține acestei grupe și fiecare din acestea este examinat separat conform metodei descrise anterior.

Eșantioanele care conțin paraziți sunt păstrate în alcool etilic de 90 % în vederea conservării lor și identificării speciilor în laboratorul comunitar sau național de referință.

La sfârșitul prelevării paraziților, lichidele pozitive (lichid de digestie, de suprafață, lichid de limpezire etc.) trebuie decontaminate prin încălzire la cel puțin 60 °C.

CAPITOLUL II

METODE ECHIVALENTE

A. **Metoda digestiei eșantioanelor combinate cu asistență mecanică/tehnică a sedimentării**

1. *Aparatură și reactivi*

(a) Un cuțit sau foarfeci pentru decuparea eșantioanelor.

(b) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

▼B

(c) Un aparat de tocat carnea sau mixer electric.

(d) Un omogenizator lab-blender 3 500, model termic.

(e) Pungi din plastic adaptate la omogenizatorul lab-blender.

(f) Tuburi conice pentru decantare cu o capacitate de 2 litri, prevăzute, de preferință, cu robinete de siguranță din teflon.

(g) Suporți cu inele și dispozitive de fixare.

(h) Site, cu finețea ochiului 180, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil sau din alamă.

(i) Pâlnii cu un diametru interior de cel puțin 12 cm, destinate sitelor.

(j) Eprubete gradate de 100 ml.

(k) Un termometru cu o precizie de 0,5 °C, de la 1 la 100 °C.

(l) Un vibrator, de exemplu un aparat de ras electric fără cap.

(m) Un releu care se aprinde și se stinge la fiecare minut.

(n) Un trichineloscop prevăzut cu o placă orizontală sau un stereomicroscop cu lumină transmisă diascopic cu intensitate reglabilă.

(o) Un bazin pentru numărarea larvelor și mai multe plăci Pétri cu un diametru de 9 cm identice cu cele prevăzute la capitolul I punctul 1 literele (l) și (m).

(p) Acid clorhidric de 17,5 %.

▼M2

(q) Pepsină, concentrație: 1:10 000 NF (US National Formulary) corespunzând la 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia), corespunzând la 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), sau pepsină lichidă stabilizată cu minim 660 de unități din Farmacopeea europeană pe ml.

▼B

(r) Mai multe pubele de 10 litri care se folosesc în cursul decontaminării aparaturii cu ajutorul, de exemplu, al formolului și pentru sucurile digestive rămase în caz de rezultat pozitiv.

(s) Un cântar cu o precizie de 0,1 g.

2. *Prelevare de eșantioane și cantitate care urmează să fie digerată*

În conformitate cu capitolul I punctul 2.

3. *Procedură*

I. Tocare

Tocarea prealabilă a eșantioanelor de carne într-un aparat de tocat carnea va îmbunătăți calitatea digestiei. În cazul utilizării unui mixer electric, se lasă aparatul să funcționeze de trei sau patru ori timp de aproximativ o secundă de fiecare dată.

II. Procedeu de digestie

Prezentul procedeu se poate utiliza pentru grupe complete de eșantioane (100 g de eșantioane în același timp) sau pentru grupe de cel mult 100 g.

(a) Eșantioane combinate complete (100 în același timp)

(i) Se căptușește omogenizatorul lab-blender 3 500 cu o pungă dublă din plastic și se reglează temperatura la 40-41 °C.

(ii) Se varsă un litru și jumătate de apă încălzită la 40-41 °C în punga interioară.

▼B

(iii) Se transferă în pungă 25 ml din soluția de acid clorhidric de 17,5 %.

(iv) Se adaugă apoi 100 de eșantioane cântărind aproximativ 1 g fiecare (la 25-30 °C) prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu punctul 2.

(v) Se adaugă în final 6 g de pepsină. Se respectă cu strictețe această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

▼M2

(v) Se adaugă în final 6 g de pepsină sau 18 ml de pepsină lichidă. Se respectă cu rigurozitate această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

▼B

(vi) Se zdrobește conținutul pungii în tocător timp de 25 de minute.

(vii) Se scoate punga din plastic din tocător, se filtrează lichidul de digestie cu ajutorul sitei și se lasă să se scurgă într-un pahar de laborator de 3 l.

(viii) Se spală punga din plastic cu aproximativ 100 ml de apă, care se folosește apoi pentru limpezirea sitei, și se adaugă la filtratul conținut în paharul de laborator.

(ix) Se poate adăuga un maxim de 15 eșantioane individuale la grupa completă de 100 de eșantioane și se pot examina în același timp cu cele din urmă.

(b) Eșantioane combinate mai mici (mai puțin de 100 de eșantioane)

(i) Se căptușește omogenizatorul lab-blender 3 500 cu o pungă dublă din plastic și se reglează temperatura la +40-41 °C.

(ii) Se pregătește un lichid de digestie amestecând aproximativ un litru și jumătate de apă cu 25 ml de acid clorhidric de 17,5 %. Se adaugă 6 g de pepsină și se amestecă totul la o temperatură de +40-41 °C. Se respectă cu rigurozitate această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

(iii) Se determină un volum de lichid de digestie corespunzând la 15 ml pe gram de eșantion (de asemenea, pentru 30 de eșantioane, se prelevă 30 x 15 ml = 450 ml) și se transferă în punga din plastic interioară în același timp cu eșantioanele de carne cântărind aproximativ 1 g (la +25-30 °C) prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu punctul 2.

(iv) Se varsă apă la aproximativ + 41 °C în punga exterioară până la obținerea unui volum total în amândouă pungile de un litru și jumătate. Se zdrobește conținutul pungii în tocător timp de 25 de minute.

(v) Se scoate punga din plastic din omogenizator, se filtrează lichidul de digestie cu ajutorul sitei și se lasă să se scurgă într-un pahar de laborator de 3 l.

(vi) Se spală punga din plastic cu aproximativ 100 ml de apă (la + 25-30 °C) care se folosește apoi pentru limpezirea sitei și se adaugă la filtratul conținut în paharul de laborator.

III. Izolarea larvelor prin sedimentare

— Se adaugă la lichidul de digestie 300-400 g de gheață sub formă de paiete sau pulbere pentru a se obține un volum de aproximativ 2 litri. Se agită lichidul de digestie până la topirea gheții. În caz de grupe mai mici [a se vedea punctul II litera (b)], cantitatea de gheață trebuie redusă în consecință.

— Se transferă lichidul de digestie răcit într-un tub de decantare de 2 litri prevăzut cu un vibrator fixat printr-o pensă suplimentară.

▼B

— Pentru sedimentare, se lasă lichidul în tubul de decantare timp de 30 de minute, alternând un minut de vibrație și un minut de oprire.

— După 30 de minute, se introduc rapid 60 ml de sediment într-o eprubetă gradată de 100 ml (după utilizare, se clătește pâlnia cu o soluție de detergent).

— Se lasă eșantionul de 60 ml în repaus timp de cel puțin 10 minute, se scoate apoi lichidul plutitor prin aspirare până rămâne în eprubetă un volum de 15 ml, care va fi examinat în vederea cercetării prezenței larvelor.

— Pentru aspirare, se poate folosi o seringă de unică folosință alcătuită dintr-un tub din plastic. Lungimea tubului trebuie să fie astfel încât cei 15 ml de lichid să rămână în eprubeta gradată atunci când marginea seringii se află la nivelul marginii eprubetei.

— Se introduc cei 15 ml rămași într-un bazin pentru numărarea larvelor sau în două plăci Pétri și se examinează la trichineloscop sau la stereo-microscop.

— Se spală eprubeta gradată cu 5-10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantion.

— Lichidele de digestie trebuie examinate de îndată ce acestea sunt pregătite. În nici un caz examinarea nu trebuie amânată pentru a doua zi.

Atunci când lichidele de digestie sunt insuficient de limpezi sau nu sunt examinate în termen de 30 de minute după prepararea lor, acestea trebuie limpezite după cum urmează:

— se varsă eșantionul final de 60 ml într-o eprubetă gradată și se lasă să se sedimenteze timp de 10 minute; se scot apoi 45 ml din lichidul de la suprafață prin aspirare și se adaugă la cei 15 ml rămași din apa de la robinet până la obținerea unui volum total de 45 ml;

— după o nouă perioadă de repaus de 10 minute, se scot 30 ml din lichidul de la suprafață prin aspirare și se varsă cei 15 ml rămași pe o placă Pétri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor în vederea examinării;

— se spală eprubeta gradată cu 10 ml de apă de la robinet și se adaugă lichidul obținut la eșantionul de pe placa Pétri sau din bazinul pentru numărarea larvelor în vederea examinării.

IV. Rezultate pozitive sau incerte

În cazul unui rezultat pozitiv sau incert, se aplică dispozițiile din capitolul I punctul 3 punctul III.

B. **Metoda digestiei de eșantioane colective cu asistență mecanică/tehnică de izolare prin filtrare**

1. *Aparatură și reactivi*

În conformitate cu capitolul II punctul A punctul 1.

Aparatură suplimentară

(a) O pâlnie Gelman de un litru cu suport pentru filtru (diametrul suportului: 45 mm).

(b) Discuri filtrante compuse din: o plasă rotundă din oțel inoxidabil, cu finețea ochiului 35 (diametrul discului: 45 mm), două inele din cauciuc cu o grosime de 1 mm (diametru exterior: 45 mm, diametru interior: 38 mm); plasa trebuie plasată între cele două inele și fixată cu ajutorul unui lipici cu doi componenți adaptat celor două materiale.

▼B

(c) Un Erlenmeyer de 3 litri prevăzut cu un tub lateral pentru aspirare.

(d) O pompă de apă.

(e) Pungi din plastic cu o capacitate minimă de 80 ml.

(f) O pungă sudată.

(g) Renilază, 1:150 000 unități Soxlet pe gram.

2. *Prelevarea eșantioanelor*

În conformitate cu capitolul I punctul 2.

3. *Procedură*

I. Tocare

Tocarea prealabilă a eșantioanelor de carne cu un aparat de tocat carne va îmbunătăți calitatea digestiei. În caz de utilizare a unui mixer electric, se va lăsa aparatul să funcționeze de trei sau patru ori timp de o secundă de fiecare dată.

II. Procedeu de digestie

Prezentul procedeu se poate utiliza pentru grupe complete de eșantioane (100 g de eșantioane în același timp) sau pentru grupe de cel mult 100 g.

(a) Grupe complete de eșantioane (100 în același timp)

A se vedea capitolul II punctul A 3 II (a).

(b) Grupe mai mici (mai puțin de 100 de eșantioane)

A se vedea capitolul II punctul A 3 II (b).

III. Izolarea larvelor prin filtrare

(a) Se adaugă la lichidul de digestie 300-400 g de gheață sub formă de paiete sau pulbere pentru a se obține un volum de aproximativ 2 litri. În cazul grupelor mai mici, cantitatea de gheață trebuie redusă în consecință.

(b) Se agită lichidul de digestie până când gheața se topește. Se lasă în repaus lichidul de digestie răcit timp de cel puțin 3 minute pentru ca larvele să se poată încolăci.

(c) Se montează pâlnia Gelman prevăzută cu un suport pentru filtru, în care se află un disc filtrant, pe un flacon Erlenmeyer legat la pompa de apă.

(d) Se introduce lichidul de digestie în pâlnia Gelman și se filtrează. Spre sfârșit, trecerea lichidului prin filtru se poate ușura recurgând la o aspirare cu ajutorul pompei de apă. Se termină aspirarea exact înainte ca filtrul să nu se usuce, adică atunci când mai rămân 2-5 ml de lichid în pâlnie.

(e) După filtrarea întregului lichid de digestie, se îndepărtează discul filtrant și se pune într-o pungă de plastic de 80 ml, adăugându-se 15-20 ml de soluție de renilază. Pentru obținerea soluției de renilază, se introduc 2 g de renilază în 100 ml de apă de la robinet.

(f) Se efectuează o dublă sudură a pungii din plastic și se plasează în omogenizator între punga interioară și punga exterioară.

(g) Se zdrobește în omogenizator timp de 3 minute, de exemplu în timp ce aparatul este utilizat pentru analiza unei grupe complete sau incomplete de eșantioane.

▼B

(h) După 3 minute, se scoate din omogenizator punga din plastic conținând discul filtrant și soluția de renilază și se deschide cu ajutorul foarfecilor. Se introduce lichidul într-un bazin pentru numărarea larvelor sau într-o placă Pétri. Se spală punga cu 5-10 ml apă, care se varsă apoi în bazin, în vederea examenului trichineloscopic, sau pe o placă Pétri, în vederea examinării stereo-microscopice.

(i) Lichidele de digestie trebuie examinate de îndată ce sunt pregătite. În nici un caz examinarea nu trebuie amânată pentru a doua zi.

Notă: Nu se utilizează niciodată discuri filtrante care nu sunt perfect curate. Nu se lasă niciodată să se usuce discurile filtrante care nu sunt curate. Este posibil să se curețe discurile lăsându-le să se înmoaie într-o soluție de renilază timp de o noapte. Înaintea utilizării lor, acestea trebuie spălate în omogenizator cu ajutorul unei soluții de renilază.

IV. Rezultate pozitive sau incerte

În caz de rezultat pozitiv sau incert, se aplică dispozițiile din capitolul I punctul 3 III.

C. **Metodă de digestie automată pentru eșantioane colective până la 35 grame**

1. *Aparatură și reactivi*

(a) Un cuțit sau foarfeci pentru decuparea eșantioanelor.

(b) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

(c) Un mixer Trichomatic 35® cu dispozitiv de filtrare.

(d) Soluție de acid clorhidric de 8,5 % ± 0,5 % în greutate.

(e) Filtre cu membrane de policarbonat transparent cu un diametru de 50 mm și ai căror pori măsoară 14 microni.

▼M3

(f) Pepsină în concentrație 1/10 000 NF (US National Formulary) corespunzând la 1/12 500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2 000 FIP (International Pharmaceutical Federation) sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități Farmacopee Europeană per ml.

▼B

(g) Un cântar cu o precizie de 0,1 g.

(h) Pensete cu capetele plate.

(i) Mai multe lamele pentru obiecte cu o lățime de cel puțin 5 cm sau mai multe plăci Pétri cu un diametru de cel puțin 6 cm al căror fund a fost împărțit în pătrate de 10 x 10 mm cu ajutorul unui instrument ascuțit.

(j) Un (stereo)-microscop cu lumină transmisă (mărire: de 15-60 de ori) sau un trichineloscop cu masa orizontală.

(k) O pubelă pentru recoltarea lichidelor reziduale.

(l) Mai multe pubele de 10 litri care se folosesc în cursul decontaminării aparaturii cu ajutorul, de exemplu, al formolului și pentru sucurile digestive rămase în caz de rezultat pozitiv.

(m) Un termometru cu o precizie de 0,5 °C cu o scară de la 1 la 100 °C.

▼B

2. *Prelevare de eșantioane*

În conformitate cu capitolul I punctul 2.

3. *Procedură*

I. Procedeu de digestie

(a) Se plasează mixerul echipat cu un dispozitiv de filtrare, se leagă tubul de evacuare și se introduce în pubelă.

(b) Atunci când mixerul este aprins, începe încălzirea.

(c) Înainte de a începe, se deschide valva situată sub incinta de reacție și se închide.

(d) Se adaugă apoi până la 35 eșantioane cântărind aproximativ 1 g fiecare (la 25-30 °C) prelevate pe fiecare eșantion individual, în conformitate cu punctul 2. Se asigură că nu mai există bucăți mari de tendoane care ar putea să adere de filtrul cu membrană.

(e) Se varsă apa în recipientul legat de mixer (aproximativ 400 ml).

(f) Se varsă aproximativ 30 ml de acid clorhidric (8,5 %) în recipientul mai mic legat de mixer.

(g) Se pune un filtru cu membrană sub filtrul ordinar din dispozitivul de filtrare.

▼M2

(h) Se adaugă, în final, 7 g de pepsină sau 21 ml de pepsină lichidă. Se respectă cu rigurozitate această ordine pentru a se evita descompunerea pepsinei.

▼B

(i) Se închide capacul incintei de reacție și al recipientelor.

(j) Se selecționează perioada de digestie. Se alege o perioadă scurtă de digestie (5 minute) pentru porcii cu vârstă normală pentru sacrificare și o durată de digestie mai lungă (8 minute) pentru celelalte eșantioane.

(k) Atunci când se apasă pe butonul de pornire al mixerului, procedeul de umplere și de digestie începe automat, urmat de filtrare. După 10-13 minute, procedeul se termină și se oprește automat.

(l) Se deschide capacul lăcașului de reacție după ce s-a verificat că acesta este gol. În cazul în care există spumă sau resturi ale lichidului de digestie în lăcaș, se repetă procedura în conformitate cu punctul V.

II. Izolarea larvelor

(a) Se îndepărtează suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri.

(b) Se examinează filtrul cu membrană la (stereo)-microscop sau la trichineloscop.

III. Curățarea echipamentului

(a) În caz de rezultat pozitiv, se umple cu apă clocotită incinta de reacție a mixerului până la nivelul a două treimi. Se varsă apă de la robinet în recipientul legat de mixer până la nivelul de acoperire a captatorului inferior. Curățarea se face automat. Se decontaminează suportul pentru filtru și orice alt echipament cu ajutorul, de exemplu, al formolului.

(b) La sfârșitul zilei de lucru, se umple cu apă recipientul de lichid al mixerului și se pornește un program normal.

▼B

IV. Utilizarea filtrelor cu membrană

Nici un filtru cu membrană din policarbonat nu se poate utiliza mai mult de cinci ori. Se întoarce filtrul după fiecare folosire. De asemenea, se verifică filtrul după fiecare folosire pentru a se stabili dacă a suferit vreo stricăciune care-l face impropriu pentru o nouă utilizare.

V. Metodă care urmează să fie utilizată atunci când digestia este incompletă și când filtrarea nu se poate pune în aplicare

Atunci când mixerul și-a încheiat programul automat în conformitate cu punctul C 3 I, se deschide capacul incintei de reacție și se verifică dacă a rămas spumă sau lichid. Dacă da, se procedează după cum urmează:

(a) Se închide valva situată sub incinta de reacție.

(b) Se înlătură suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri.

(c) Se pune un nou filtru cu membrană pe suportul pentru filtru și se montează suportul pentru filtru.

(d) Se varsă apă în recipientul de lichid al mixerului până la acoperirea captatorului inferior.

(e) Se pune în funcțiune programul de curățare automată.

(f) Odată ce programul de curățare automată este terminat, se deschide capacul incintei de reacție și se verifică dacă a rămas lichid.

(g) În cazul în care incinta este goală, se demontează suportul pentru filtru și se transferă filtrul cu membrană pe o lamelă pentru obiecte sau pe o placă Pétri cu ajutorul unei pensete.

(h) Se examinează cele două filtre cu membrană în conformitate cu punctul C 3 II. În cazul în care filtrele nu pot fi examinate, se repetă întregul procedeu de digestie pe o perioadă mai lungă, în conformitate cu punctul C 3 I.

VI. Rezultate pozitive sau incerte

În caz de rezultat pozitiv sau incert, se aplică dispozițiile capitolului I punctul 3 III.

▼M3

D. **Metoda agitatorului magnetic pentru digestia eșantioanelor combinate/ „izolare prin filtrare” și depistare de larve printr-un test de aglutinare cu latex**

Această metodă este considerată echivalentă doar în cazul testelor realizate pe carne provenind de la porcine domestice.

1. *Aparatură și reactivi*

(a) Un cuțit sau foarfeci și pensete pentru prelevarea eșantioanelor.

(b) Tăvi împărțite în 50 de pătrate care să poată conține fiecare eșantioane de carne de aproximativ 2 g sau alte ustensile cu garanții echivalente privind trasabilitatea eșantioanelor.

(c) Un mixer dotat cu o lamă ascuțită de tocat. Atunci când eșantioanele cântăresc mai mult de 3 g, se utilizează un tocător de carne prevăzut cu orificii de 2-4 mm sau foarfeci. În cazul cărnii congelate sau al limbii (după îndepărtarea stratului superficial, care nu se poate digera), este necesară utilizarea unui tocător de carne și prelevarea unui eșantion cu dimensiuni considerabil mai mari.

▼M3

(d) Agitatori magnetici dotați cu o placă pentru încălzire cu temperatură controlată și cu bare magnetice acoperite cu teflon cu o lungime de aproximativ 5 cm.

(e) Pahare de laborator din sticlă cu o capacitate de 3 litri.

(f) Site, cu dimensiunea orificiilor de 180 microni, cu un diametru exterior de 11 cm, prevăzute cu o plasă din oțel inoxidabil.

(g) Dispozitiv de filtrare cu pâlnie de oțel pentru filtre cu sită de 20 μm.

(h) Pompă de vid.

(i) Rezervoare din metal sau din material plastic cu o capacitate de 10-15 litri pentru colectarea sucurilor digestive.

(j) Un agitator cu mișcare giratorie tridimensională.

(k) Folie de aluminiu.

(l) Acid clorhidric 25 %.

(m) Pepsină, concentrație: 1/10 000 NF (*US National Formulary*) corespunzând la 1:12 500 BP (*British Pharmacopoeia*) și la 2 000 FIP (*International Pharmaceutical Federation*) sau pepsină lichidă stabilizată cu minimum 660 de unități Farmacopee Europeană per ml.

(n) Apă de robinet încălzită la 46-48 °C.

(o) Un cântar cu o precizie de 0,1 g.

(p) Pipete de diferite mărimi (1,10 și 25 ml); micropipete conform instrucțiunilor producătorului testelor aglutinare cu latex și suporți pentru pipete.

(q) Filtre de nailon cu orificii de 20 microni cu un diametru care se potrivește cu sistemul de filtrare.

(r) Pensă din material plastic sau din oțel de 10-15 cm.

(s) Flacoane conice de 15 ml.

(t) Un pistil cu un vârf conic din teflon sau din oțel adaptat flacoanelor conice.

(u) Un termometru cu o precizie de 0,5 °C cu o scară de la 1 la 100 °C.

(v) Plachete pentru aglutinarea cu latex a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr. EURLP_D_001/2011.

(w) Soluție tampon cu agent de conservare (diluant de eșantion) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr. EURLP_D_001/2011.

(x) Tampon completat cu un agent de conservare (control negativ) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr EURLP_D_001/2011.

(y) Tampon completat cu antigeni aparținând *Trichinella spiralis* și un agent de conservare (control pozitiv) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr EURLP_D_001/2011.

(z) Tampon cu particule de polistiren acoperite cu anticorpi completat cu un agent de conservare (mărgele din latex) a setului de testare pentru identificarea antigenului Trichin-L validat cu codul nr EURLP_D_001/2011.

(aa) Bastonașe de unică folosință.

2. *Prelevarea de eșantioane*

În conformitate cu capitolul I punctul 2.

▼M3

3. *Procedură*

I. Pentru eșantioanele combinate complete (100 g de eșantioane în același timp), trebuie să se urmeze procedura prevăzută la punctele (a)-(i) din capitolul I.3.I. Este necesar să se aplice, de asemenea, următoarea procedură:

(a) Se plasează filtrul din nailon cu orificii de 20 microni pe suportul de filtrare. Pâlnia conică de filtrare din oțel se fixează pe suport cu ajutorul sistemului de blocare, iar sita din oțel cu orificii de 180 de microni se plasează în pâlnie. Pompa de vid se conectează cu suportul de filtrare și cu rezervorul din metal sau din material plastic în vederea colectării fluidului de digestie.

(b) Se oprește agitarea și se toarnă lichidul de digestie prin sită în pâlnia de filtrare. Se clătește paharul de laborator cu 250 ml de apă caldă. Lichidul de spălare trebuie să fie turnat în rampa de filtrare după ce lichidul de digestie a fost filtrat cu succes.

(c) Cu ajutorul penselor, se ia membrana de filtrare și se ține de o margine. Membrana de filtrare se pliază în minimum patru și se introduce în tubul conic de 15 ml.

(d) Membrana de filtrare se împinge în partea de jos a tubului conic de 15 ml cu ajutorul unui pistil și se presează puternic prin mișcări succesive de înainte și înapoi cu pistilul care trebuie să fie poziționat în interiorul membranei de filtrare pliate în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

(e) Diluantul de eșantion se adaugă cu pipeta în tubul conic de 15 ml, iar membrana de filtrare se omogenizează cu pistilul prin mișcări de înainte și înapoi succesive cu amplitudine mică, evitând mișcările bruște pentru reducerea stropilor de lichid în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

(f) Fiecare eșantion, controlul negativ și controlul pozitiv sunt repartizate cu ajutorul unei pipete în zone distincte ale plachetei de aglutinare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

(g) Mărgelele de latex se adaugă cu ajutorul unei pipete în fiecare zonă a plachetei de aglutinare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului, fără ca acestea să intre în contact cu eșantionul (eșantioanele) și controalele. În continuare, în fiecare zonă, mărgelele de latex se amestecă ușor cu un bastonaș de unică folosință, până când lichidul omogen acoperă întreaga zonă.

(h) Placheta de aglutinare este pusă pe agitatorul tridimensional și se agită în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

(i) După termenul stabilit în instrucțiunile producătorului, agitarea se oprește, placheta de aglutinare se pune pe o suprafață plană și se citesc rezultatele reacției. În cazul unui eșantion pozitiv, trebuie să apară agregate sub formă de mărgele. În cazul unui eșantion negativ, suspensia rămâne omogenă fără agregate sub formă de mărgele.

(j) Toate echipamentele care intră în contact cu carnea trebuie să fie decontaminate cu atenție după fiecare utilizare, prin înmuierea timp de câteva secunde în apă caldă (60 °C-90 °C). Suprafețele pe care rămân reziduuri de carne sau de larve inactivate pot fi curățate cu un burete curat și apă de robinet. Odată ce procedura este finalizată, câteva picături de detergent pot fi adăugate pentru a degresa echipamentul. În continuare, fiecare bucată trebuie clătită minuțios de mai multe ori pentru a îndepărta toate urmele de detergent.

(k) Pistilul trebuie să fie decontaminat cu atenție, între utilizări, prin înmuierea timp de câteva secunde în cel puțin 250 ml de apă caldă (60 °C-90 °C). Reziduurile de carne sau de larve inactivate care ar putea rămâne pe suprafața acestuia trebuie să fie eliminate cu un burete curat și apă de robinet. Odată ce procedura este finalizată, câteva picături de detergent pot fi

▼M3

adăugate pentru a degresa pistilul. În continuare, pistilul trebuie clătit minuțios de mai multe ori pentru a îndepărta toate urmele de detergent.

II. Eșantioane comasate mai mici de 100 g, în conformitate cu capitolul I.3.II

Pentru eșantioanele comasate mai mici de 100 g, trebuie urmată procedura stabilită în capitolul I.3.II.

III. Rezultate pozitive sau incerte

Atunci când examinarea unui eșantion comasat are un rezultat pozitiv sau incert al aglutinării cu latex, se prelevă un nou eșantion de 20 g de la fiecare porcină, în conformitate cu capitolul I.2 litera (a). Eșantioanele de 20 g provenite de la cinci porcine se comasează și se examinează conform metodei descrise la punctul I. În acest fel, trebuie să fie analizate eșantioanele de la 20 de grupuri de câte cinci porcine.

Atunci când se obține o aglutinare cu latex pozitivă de la un grup de cinci porcine, se prelevă noi eșantioane de 20 g de la fiecare porcină din grup și fiecare se examinează separat utilizând una dintre metodele descrise în capitolul I.

Eșantioanele care conțin paraziți sunt păstrate în alcool etilic 90 % în vederea conservării lor și identificării speciilor în laboratorul de referință al Uniunii Europene sau în laboratorul de referință național.

După prelevarea paraziților, lichidele pozitive trebuie să fie decontaminate prin încălzire la cel puțin 60 °C.

▼B

CAPITOLUL III

EXAMEN TRICHINELOSCOPIC

1. *Aparatură*

(a) Un trichineloscop cu lampă incandescentă care să permită o mărire de 30-40 de ori și de 80-100 de ori sau un stereo-microscop cu lumină transmisă diascopic cu intensitate reglabilă.

(b) Un compresor constituit din două plachete din sticlă (dintre care una este divizată în zone egale).

(c) Două foarfeci mici curbate.

(d) O pensetă mică.

(e) Un cuțit pentru decuparea eșantioanelor.

(f) Recipiente mici numerotate destinate strângerii eșantioanelor separat.

(g) O pipetă.

(h) Un pahar conținând acid acetic și un pahar conținând o soluție de hidroxid de potasiu pentru limpezire în caz de calcificare eventuală sau pentru a face carnea uscată mai fragedă.

2. *Prelevarea eșantioanelor*

În cazul în care este vorba de carcase întregi, se prelevă mai multe eșantioane de mărimea unei alune pe fiecare animal:

(a) pe porcii domestici, se prelevă aceste eșantioane pe fiecare pilier diafragmatic, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă;

(b) pe porcii mistreți, se prelevă eșantioane pe fiecare pilier diafragmatic, în zona de tranziție între partea musculară și partea tendinoasă, precum și din maxilar, mușchii membrului anterior, mușchii intercostali și mușchii limbii, astfel încât să se dispună de șase eșantioane în total pentru fiecare animal;

(c) în cazul în care nu se pot preleva eșantioane din anumiți mușchi, care nu sunt disponibili, se prelevă în total patru eșantioane din mușchii disponibili;

▼B

(d) din bucățile de carne, se prelevă din fiecare bucată patru eșantioane de țesut muscular striat de mărimea unei alune, pe cât posibil care să nu conțină grăsime și să provină din diferite puncte din apropierea oaselor sau tendoanelor.

3. *Procedură*

(a) În general, se umple un compresor cu 1,0 ± 0,1 g de carne, corespunzând în mod normal la 28 fragmente de mărimea unui bob de ovăz. După caz, se pot umple două compresoare pentru examinarea a 56 de fragmente de mărimea unui bob de ovăz.

(b) În cazul în care sunt prezente ambele piliere diafragmatice la un porc domestic, controlorul de *Trichinella* tranșează, din fiecare eșantion prelevat de pe carcasele întregi descrise anterior, 28 de fragmente de mărimea unui bob de ovăz, respectiv un total de 56 fragmente.

(c) În cazul în care este prezent numai un pilier diafragmatic, se tranșează 56 de fragmente din diferite locuri, pe cât posibil din zona intermediară între mușchi și tendon.

(d) Eșantioanele prelevate din ceilalți patru mușchi ai porcilor mistreți sunt tranșate fiecare în șapte fragmente de mărimea unui bob de ovăz, ceea ce dă 28 de fragmente suplimentare în total.

(e) Controlorul de *Trichinella* presează apoi cele 56 (sau 84) fragmente între plachetele de sticlă ale compresorului, astfel încât caracterele normale de imprimerie să poată fi citite ușor printre bucățile preparate.

(f) În cazul în care carnea din bucățile care urmează să fie examinate este uscată și bătrână, bucățile preparate trebuie înmuiate timp de 10-20 minute într-o soluție de hidroxid de potasiu diluată cu două volume de apă înainte de a fi presate.

(g) Din fiecare din eșantioanele prelevate din bucățile de carne, controlorul de *Trichinella* tranșează 14 fragmente de mărimea unui bob de ovăz, respectiv 56 fragmente în total.

(h) Examinarea microscopică constă într-o examinare înceată și riguroasă a fiecărei bucăți preparate mărită de 30-40 de ori.

(i) În cazul în care examenul trichineloscopic dovedește prezența de zone suspecte, acestea trebuie reexaminate cu trichineloscopul, la care se selectează mărirea maximă (80-100 de ori).

(j) În cazul în care rezultatul este incert, examinarea se repetă cu alte eșantioane și cu alte bucăți preparate până când se obțin preciziile dorite. Examenul trichineloscopic trebuie să dureze minimum șase minute.

(k) Timpul minim fixat pentru examinare nu cuprinde timpul necesar pentru prelevarea eșantioanelor și pentru confecționarea bucăților preparate.

(l) În general, un controlor nu trebuie să examineze la trichineloscop mai mult de 840 de fragmente pe zi, ceea ce corespunde examinării a 15 porci domestici sau 10 porci mistreți.

▼B

ANEXA II

Tratamente prin congelare

A. *Metodă de congelare 1*

(a) Carnea intrată în starea de congelare trebuie conservată în această stare.

(b) Echipamentul tehnic și alimentarea cu energie a camerei frigorifice trebuie să fie astfel concepute încât să se poată atinge temperatura dorită foarte repede și să se mențină în toate părțile camerei frigorifice, precum și ale cărnii.

(c) Toate ambalajele izolante trebuie îndepărtate înaintea congelării, exceptând carnea care, în cursul introducerii în camera frigorifică, a atins deja, în toate părțile sale, temperatura dorită sau carnea care este ambalată astfel încât ambalajul nu va împiedica atingerea de către aceasta a temperaturii dorite în termenul prevăzut.

(d) Loturile trebuie conservate separat și sub cheie în camera frigorifică.

(e) Data și ora sosirii lotului în camera frigorifică trebuie înregistrate.

(f) Temperatura din camera frigorifică nu poate fi mai mare de –25 °C. Aceasta trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Aceasta nu se poate măsura direct în curentul de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate sub cheie. Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația datelor corespunzătoare registrului de inspecție a cărnii la import, precum și a zilei și orei începerii și terminării congelării și să fie păstrate un an.

(g) Bucățile de carne al căror diametru sau grosime nu depășește 25 cm trebuie congelate timp de cel puțin 240 de ore consecutive, iar cele al căror diametru sau grosime este cuprins între 25 și 50 cm timp de cel puțin 480 de ore consecutive. Bucățile de carne al căror diametru sau grosime este mai mare decât aceste dimensiuni nu trebuie supuse acestui procedeu de congelare. Durata congelării se calculează din momentul în care este atinsă temperatura menționată la litera (f) în camera de congelare.

B. *Metodă de congelare 2*

Se respectă dispozițiile generale de la literele (a)-(e) ale metodei 1 și se aplică următoarele combinații de timp și de temperatură:

(a) Bucățile de carne cu un diametru sau o grosime care nu depășește 15 cm trebuie congelate conform uneia dintre următoarele combinații de timp și de temperatură:

— 20 zile la –15 °C;

— 10 zile la –23 °C;

— 6 zile la –29 °C.

(b) Carnea al cărei diametru sau grosime este cuprinsă între 15 și 50 cm trebuie congelată conform uneia din următoarele combinații de timp și de temperatură:

— 30 zile la –15 °C;

— 20 zile la –25 °C;

— 12 zile la –29 °C.

▼B

Temperatura din camera frigorifică nu poate fi mai mare de nivelul temperaturii de inactivare aleasă. Aceasta trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Aceasta nu trebuie înregistrată direct în curentul de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate sub cheie. Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația datelor corespunzătoare registrului de inspecție a cărnii la import, precum și ziua și ora începerii și terminării congelării și trebuie păstrate un an.

În cazul în care se utilizează tuneluri de congelare și nu se urmează în mod riguros procedurile descrise anterior, exploatantul din sectorul alimentar trebuie să fie capabil să dovedească autorității competente că metoda de înlocuire utilizată este eficace pentru a ucide paraziții din genul *Trichinella* din carnea de porc.

C. *Metodă de congelare 3*

Tratamentul constă într-o congelare sau o liofilizare comercială a cărnii, în conformitate cu combinațiile de timp și de temperatură prevăzute, temperatura fiind controlată în mijlocul fiecărei bucăți de carne.

(a) Se respectă dispozițiile generale de la literele (a)-(e) ale metodei 1 și se aplică următoarele combinații de timp și de temperatură:

— 106 ore la –18 °C;

— 82 ore la –21 °C;

— 63 ore la –23,5 °C;

— 48 ore la –26 °C;

— 35 ore la –29 °C;

— 22 ore la –32 °C;

— 8 ore la –35 °C;

— ½ oră la –37 °C.

(b) Temperatura trebuie măsurată cu ajutorul aparatelor termoelectrice etalonate și înregistrată în mod constant. Sonda termometrului este plasată în centrul bucății de carne cu o dimensiune care nu este mai mică decât bucata de carne cea mai groasă care urmează să fie congelată. Această bucată de carne trebuie plasată în locul cel mai puțin favorabil din camera frigorifică, nici în proximitatea imediată a echipamentului de răcire, nici direct în curentul de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate sub cheie. Graficele cu temperaturi trebuie să conțină indicația numerelor de date ale registrului de inspecție a cărnii la import, precum și ziua și ora începerii și terminării congelării și trebuie păstrate un an.

▼B

ANEXA III

Examinarea unor animale care nu aparţin speciei porcine

Carnea de cal, carnea de vânat şi celelalte tipuri de carne care pot conţine paraziţi din genul *Trichinella* trebuie examinate în conformitate cu una dintre metodele de digestie prezentate la capitolul I sau II din anexa I, cărora li se aduc următoarele modificări:

(a) Eşantioane cântărind cel puţin 10 g din musculatura limbii sau din muşchii masticatori ai cailor şi dintr-un membru anterior, limba sau diafragma mistreţilor.

(b) În lipsa acestor muşchi la cal, se prelevă un eşantion mai important dintr-un pilier diafragmatic, din zona de tranziţie între partea musculară şi partea tendinoasă. Muşchiul trebuie curăţat de ţesutul conjunctiv şi de grăsime.

(c) Se supun cel puţin 5 g din eşantion metodei de detectare de referinţă prezentate la capitolul I din anexa I sau unei metode echivalente prezentate la capitolul II din anexa I. Pentru fiecare lichid de digestie, greutatea totală a muşchiului examinat nu poate depăşi 100 g pentru metoda din capitolul I şi metodele A şi B prezentate la capitolul II şi 35 g pentru metoda C din capitolul II.

(d) În caz de rezultat pozitiv, se prelevă un nou eşantion de 50 g în vederea unei analize ulterioare separate.

(e) Fără a aduce atingere normelor de conservare a speciilor animale, întreaga carne provenită de la vânat, altul decât mistreţ, precum urşi, mamifere carnivore (inclusiv mamifere marine) şi reptile trebuie supusă unor teste care necesită prelevarea de eşantioane de 10 g de muşchi de pe locuri de predilecţie sau a unor cantităţi mai mari, în cazul în care aceste locuri nu sunt disponibile. Locurile de predilecţie sunt:

  (i) la urs: diafragma, muşchiul maseter şi limba;

  (ii) la morsă: limba;

  (iii) la crocodil: muşchiul maseter, pterigoidian şi intercostal;

  (iv) la păsări: muşchii capului (precum maseter şi muşchii gâtului).

(f) Perioada de digestie trebuie să fie suficient de lungă pentru a garanta o digestie suficientă a ţesuturilor acestor animale, dar nu poate depăşi 60 de minute.

▼B

ANEXA IV

Condiții speciale care se aplică exploatațiilor indemne de *Trichinella* și regiunilor care prezintă un risc neglijabil privind prezența *Trichinella*

În sensul prezentei anexe, se înțelege prin:

„condiții de adăpost controlate în sisteme de producție integrată”, un tip de creștere a animalelor în care porcii se supun în permanență unor condiții controlate de către exploatantul din sectorul alimentar în ceea ce privește alimentația și adăpostul.

CAPITOLUL I

OBLIGAȚII CARE REVIN EXPLOATANȚILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

A. Exploatanții din sectorul alimentar trebuie să îndeplinească următoarele condiții pentru a obține recunoașterea oficială de exploatație indemnă de *Trichinella:*

(a) Exploatantul trebuie să fi luat toate precauțiile practice privind construcția și întreținerea clădirilor care sunt necesare pentru a împiedica rozătoarele, orice alt mamifer și păsările carnivore mari să aibă acces la clădirile în care sunt crescute animale.

(b) Exploatantul trebuie să aplice un program de luptă împotriva animalelor dăunătoare, în special rozătoarele, pentru a preveni orice infestare a porcilor. Exploatantul trebuie să păstreze o documentație privind programul, spre satisfacția autorității competente.

(c) Exploatantul trebuie să se asigure că toate furajele provin de la o unitate care are un procedeu de fabricație conform cu principiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 183/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 ianuarie 2005 de stabilire a cerințelor privind igiena furajelor ([1]).

(d) Exploatantul trebuie să stocheze furajele destinate speciilor sensibile la *Trichinella* în silozuri închise sau în alte locuri inaccesibile rozătoarelor. Toate celelalte furaje trebuie să suporte un tratament termic sau să fie produse și stocate astfel încât să mulțumească autoritatea competentă.

(e) Exploatantul trebuie să se asigure că animalele moarte sunt înlăturate în vederea eliminării lor prin mijloace sanitare în 24 de ore de la moartea lor. Cu toate acestea, purceluții morți pot fi adunați și păstrați într-un container închis cu grijă în cadrul exploatației, în așteptarea eliminării lor.

(f) În cazul prezenței unui depozit de deșeuri în apropierea exploatației, exploatantul trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la aceasta. Autoritatea competentă trebuie apoi să evalueze riscurile legate de această prezență și să decidă dacă exploatația trebuie recunoscută ca fiind indemnă de *Trichinella.*

(g) Exploatantul trebuie să se asigure că purceluții introduși în exploatație și porcii cumpărați s-au născut și au crescut în condiții de adăpost controlate în sisteme de producție integrată.

(h) Exploatantul trebuie să se sigure că porcii sunt identificați astfel încât să asigure trasabilitatea fiecărui animal până la exploatație.

(i) Exploatantul poate introduce animale noi în exploatație numai în cazul în care acestea:

(i) provin din exploatații recunoscute oficial ca fiind indemne de *Trichinella* sau

([1]) JO L 35, 8.2.2005, p. 1.

▼B

(ii) sunt însoțite de un certificat autentificat de autoritatea competentă din țara exportatoare care atestă că animalul provine dintr-o exploatație recunoscută ca fiind indemnă de *Trichinella* sau

(iii) sunt izolate până când rezultatele unui test serologic aprobat de laboratorul comunitar de referință se dovedesc negative. Eșantionarea serologică trebuie să înceapă numai în a patra săptămână de la prezența animalelor în exploatație.

(j) Exploatantul se asigură că nici un porc destinat sacrificării nu a ieșit în exterior pe întreaga perioadă de producție.

(k) Accesul în exterior în cursul primelor săptămâni de viață care preced înțărcatul se autorizează numai dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

(i) nu s-a diagnosticat nici o infestare cu *Trichinella* în țară la animalele domestice în cursul ultimilor zece ani;

(ii) există un program de supraveghere anual pentru fauna și flora sălbatice sensibile la speciile din genul *Trichinella*. Programul se bazează pe evaluarea riscului și se efectuează într-o zonă legată din punct de vedere epidemiologic de implantarea exploatațiilor indemne de *Trichinella.* Programul testează speciile indicatoare pertinente pe baza constatărilor anterioare. Rezultatele demonstrează o prevalare de *Trichinella* mai mică de 0,5 % la animalele indicatoare;

(iii) atunci când sunt în exterior, animalele se află în zone bine închise;

(iv) programul de supraveghere menționat la articolul 11 este realizat, iar exploatațiile în cauză sunt supuse unei supravegheri mai frecvente;

(v) se prelevă în mod sistematic eșantioane asupra tuturor scroafelor și tuturor vierilor crescuți în exploatații în scopul reproducerii și examinați conform metodei detectării de referință prezentate la capitolul I din anexa I sau uneia dintre metodele echivalente prezentate la capitolul II din anexa I și

(vi) se iau măsuri pentru a face locurile inaccesibile păsărilor carnivore și omnivore mari (precum corbii și păsările de pradă).

B. Exploatanții din sectorul alimentar responsabili cu exploatațiile recunoscute ca indemne de *Trichinella* informează autoritatea competentă atunci când nu se îndeplinește una dintre condițiile prevăzute la punctul A sau atunci când o altă evoluție poate repune în cauză statutul de exploatație indemnă de *Trichinella* al exploatațiilor menționate.

CAPITOLUL II

OBLIGAȚII CARE REVIN AUTORITĂȚILOR COMPETENTE

A. Autoritățile competente ale statelor membre în care s-a detectat prezența de *Trichinella* la porcii domestici în cursul ultimilor zece ani pot recunoaște o exploatație ca fiind indemnă de *Trichinella* cu următoarele condiții:

(a) să se fi efectuat cel puțin două vizite de control vizând verificarea respectării obligațiilor din capitolul I punctul A din anexa IV în cursul a douăsprezece luni care preced recunoașterea exploatației;

(b) toți porcii sacrificați în cursul celor 24 de luni care preced recunoașterea sau în cursul unei perioade mai lungi, dacă autoritatea competentă consideră necesar, să fi fost supuși unor teste pentru a garanta, spre mulțumirea autorității competente, că un număr suficient de animale provenite din exploatație au fost testate conform uneia dintre metodele de detectare a paraziților prezentate la capitolele I și II din anexa I;

▼B

(c) rezultatele testelor să se fi dovedit negative și

(d) un program de supraveghere din mediul sălbatic bazat pe evaluarea riscului să fi fost realizat în zonele în care fauna sălbatică coexistă cu exploatațiile candidate la statutul de exploatație indemnă de *Trichinella*; programul de supraveghere optimizează detectarea paraziților utilizând un animal indicator și tehnica de detectare cele mai adecvate, prelevând eșantioane de carne pe cât de mari posibil; specia la care aparțin paraziții detectați în fauna și flora sălbatice este identificată într-un laborator comunitar sau național de referință; laboratorul comunitar de referință poate contribui la realizarea unui program de supraveghere a faunei sălbatice prin elaborarea unui protocol normalizat. Producția de date istorice poate fi utilă la completarea datelor necesare pentru stabilirea unei creșteri de animale sau a unui tip de creștere de animale indemnă de *Trichinella*.

B. Autoritățile competente ale statelor membre în care nu s-a detectat prezența de *Trichinella* la porcii domestici în cursul ultimilor zece ani pot recunoaște o exploatație ca fiind indemnă de *Trichinella* cu următoarea condiție: să respecte cerința prevăzută la punctul A litera (d).

C. Autoritatea competentă poate decide recunoașterea unei categorii de exploatații ca fiind indemnă de *Trichinella*, dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

(a) toate condițiile menționate la capitolul I punctul A din anexa IV sunt îndeplinite, cu excepția literei (k), care nu se aplică;

(b) nici o infestare autohtonă cu *Trichinella* nu s-a detectat în țară la animalele domestice în cursul ultimilor zece ani, în decursul cărora populația porcină sacrificată a fost supusă în mod constant unor teste care asigură o detectare a oricărei infestații cu o cotă de încredere de 95 %, în timp ce prevalarea *Trichinellei* depășește 0,0001 %;

(c) trebuie să fie disponibilă o descriere clară a categoriei de exploatații, a tipului crescătoriei de animale sau a tipului de animale în cauză și

(d) s-a realizat un program de supraveghere a faunei sălbatice bazat pe evaluarea riscului, în conformitate cu capitolul II punctul A litera (d) din anexa IV.

D. În afara informațiilor prevăzute în anexa IV la Directiva 2003/99/CE, raportul inițial și rapoartele anuale ulterioare adresate Comisiei conțin următoarele informații:

(a) numărul de cazuri (importate și autohtone) de *Trichinella* la om, precum și datele epidemiologice aferente;

(b) rezultatele testelor care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* la porcii domestici care nu sunt crescuți în condiții de adăpost controlate în sisteme de producție integrată; rezultatele trebuie să menționeze vârsta și sexul animalelor infestate, tipul sistemului de gestionare, tipul metodei de diagnostic utilizat, gradul de infestare (dacă este cunoscut) și orice alte informații utile;

(c) rezultatele testelor care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* la scroafele și vierii reproducători; rezultatele trebuie să țină seama de informațiile menționate la litera (b);

(d) rezultatele testelor care vizează detectarea prezenței de *Trichinella* în carcasele porcilor mistreți, cailor, vânatului și animalelor indicatoare;

(e) rezultatele testelor serologice menționate la articolul 11 de îndată ce laboratorul comunitar de referință validează un test corespunzător;

▼B

(f) celelalte cazuri în care este suspectată prezența de *Trichinella*, fie că sunt importate sau autohtone, precum și toate rezultatele de laborator aferente;

(g) informații asupra tuturor rezultatelor pozitive și asupra identificării speciilor de *Trichinella* de către laboratorul comunitar sau național de referință;

(h) datele trebuie să fie prezentate într-un format și în conformitate cu calendarul astfel cum au fost definite de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară în stabilirea rapoartelor privind zoonozele;

(i) în ceea ce privește rapoartele privind exploatațiile sau categorii de exploatații indemne de *Trichinella:* informații privind numărul de exploatații indemne de *Trichinella* și rezultatele sumare ale inspecțiilor exploatațiilor indemne de *Trichinella*, inclusiv informații privind conformitatea crescătorilor;

(j) în ceea ce privește rapoartele privind o regiune care prezintă un risc neglijabil, trebuie să se furnizeze informații privind:

  (i) programul de supraveghere realizat în conformitate cu articolul 11 sau informații echivalente;

  (ii) programele de supraveghere a faunei sălbatice bazate pe evaluarea riscului realizate în conformitate cu punctul A litera (d) menționat anterior sau informații echivalente.