Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B** **VERORDENING (EG) Nr. 2075/2005 VAN DE COMMISSIE**

van 5 december 2005

tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 338 van 22.12.2005, blz. 60)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 1665/2006 van de Commissie van 6 november 2006	L 320	46	18.11.2006
►**M2**	Verordening (EG) nr. 1245/2007 van de Commissie van 24 oktober 2007	L 281	19	25.10.2007

▼B

VERORDENING (EG) Nr. 2075/2005 VAN DE COMMISSIE

van 5 december 2005

tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ([1]), en met name op artikel 18, punten 9 en 10,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordeningen (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([2]), (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ([3]) bevatten de gezondheidsvoorschriften en -eisen betreffende levensmiddelen van dierlijke oorsprong en de officiële controles daarop.

(2) Naast die voorschriften moeten er specifieke eisen voor Trichinella worden vastgesteld. Vlees van gedomesticeerde varkens, wilde zwijnen, paarden en andere diersoorten kan met nematoden van het geslacht Trichinella besmet zijn. Het eten van met Trichinella besmet vlees kan bij de mens ernstige ziekte veroorzaken. Er moeten maatregelen worden ingevoerd om te voorkomen dat mensen ziek worden door het eten van met Trichinella besmet vlees.

(3) Op 22 november 2001 heeft het Wetenschappelijk Comité voor veterinaire maatregelen in verband met de volksgezondheid een advies uitgebracht over trichinellose, epidemiologie, opsporingsmethoden en Trichinella-vrije varkenshouderij. Op 1 december 2004 heeft het Wetenschappelijk Panel voor biologische gevaren (BIOHAZ-panel) van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid een advies uitgebracht over de geschiktheid en nadere bijzonderheden van vriesbehandelingsmethoden met behulp waarvan met Trichinella of Cysticercus besmet vlees voor menselijke consumptie geschikt gemaakt kan worden. Op 9-10 maart 2005 heeft het BIOHAZ-panel een advies uitgebracht over een risicobeoordeling van een gewijzigde keuring van slachtdieren in gebieden met een lage Trichinella-prevalentie.

(4) Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen ([4]) is ingetrokken bij Richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 april 2004 houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake

([1]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83.
([2]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.
([3]) PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.
([4]) PB L 26 van 31.1.1977, blz. 67.

▼B

levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 92/118/EEG van de Raad en van Beschikking 95/408/EG van de Raad ([1]).

(5) Er zijn verscheidene laboratoriummethoden erkend om Trichinella in vers vlees aan te tonen. De verzameldigestiemethode met magneetroerder wordt als betrouwbare methode voor routinegebruik aanbevolen. Voor parasietenanalyse moet een groter monster worden genomen als het monster niet van de voorkeurslokalisatie kan worden genomen en als het type dier of de diersoort een grotere kans heeft om geïnfecteerd te raken. Met trichinoscopisch onderzoek kunnen niet-ingekapselde Trichinellasoorten bij gedomesticeerde dieren, wilde dieren en de mens niet worden aangetoond en daarom is deze methode niet langer geschikt als standaarddetectiemethode. Trichinoscopie mag alleen onder uitzonderlijke omstandigheden worden gebruikt, voor het onderzoeken van een klein aantal geslachte dieren per week, mits de exploitant van het levensmiddelenbedrijf maatregelen neemt om het vlees zodanig te verwerken dat het volkomen veilig voor consumptie is. Deze methode moet echter binnen zekere tijd worden vervangen door een betrouwbaarder detectiemethode. Andere methoden, zoals serologische testen, kunnen van nut zijn voor bewaking als die testen zijn gevalideerd door een communautair referentielaboratorium, zodra dat door de Commissie is aangewezen. Serologische testen zijn niet geschikt voor het aantonen van Trichinellabesmetting bij afzonderlijke, voor menselijke consumptie bestemde dieren.

(6) Door bevriezing van het vlees kunnen eventueel daarin aanwezige parasieten worden gedood, maar sommige Trichinella-soorten in wild en paarden zijn resistent tegen bevriezing bij de aanbevolen tijd-temperatuurcombinaties.

(7) Veehouderijbedrijven moeten onder bepaalde voorwaarden door de bevoegde autoriteit officieel als Trichinella-vrij erkend worden. Vleesvarkens afkomstig van dergelijke bedrijven moeten van het onderzoek op Trichinella worden vrijgesteld. Categorieën veehouderijbedrijven moeten onder bepaalde voorwaarden door de bevoegde autoriteit officieel als Trichinella-vrij erkend worden. Door die erkenning zou het aantal inspecties ter plaatse door de bevoegde autoriteit kunnen dalen; dit is echter alleen mogelijk in lidstaten waar de ziekte al lange tijd weinig voorkomt.

(8) Regelmatige bewaking van gedomesticeerde varkens, wilde zwijnen, paarden en vossen of andere verklikkerdieren is belangrijk om veranderingen in de ziekteprevalentie na te gaan. De resultaten van die bewaking moeten in een jaarverslag worden bekendgemaakt overeenkomstig Richtlijn 2003/99/EG van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bewaking van zoönoses en zoönoseverwekkers ([2]).

(9) Verordening (EG) nr. 853/2004 is niet van toepassing op vrij wild of vlees van vrij wild dat rechtstreeks wordt geleverd aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert. De lidstaten moeten daarom zelf maatregelen vaststellen om te vermijden dat met Trichinella besmet vlees van wilde zwijnen bij de eindverbruiker terechtkomt.

([1]) PB L 157 van 30.4.2004, blz. 33; gerectificeerd in PB L 195 van 2.6.2004, blz. 12.
([2]) PB L 325 van 12.12.2003, blz. 31.

▼B

(10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ALGEMENE BEPALING

Artikel 1

Definitie

Voor de toepassing van deze verordening wordt onder „Trichinella" verstaan elke nematode van een soort die tot het geslacht Trichinella behoort.

HOOFDSTUK II

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN EN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Artikel 2

Bemonstering van karkassen

1. Karkassen van gedomesticeerde varkens worden in het kader van de postmortemkeuring systematisch bemonsterd.

Van elk karkas wordt een monster genomen, dat in een door de bevoegde autoriteit aangewezen laboratorium met een van de volgende detectiemethoden op Trichinella wordt onderzocht:

a) de in bijlage I, hoofdstuk I, beschreven referentiemethode, of

b) een gelijkwaardige detectiemethode zoals beschreven in bijlage I, hoofdstuk II.

2. Zolang de uitslag van het Trichinellaonderzoek nog niet bekend is, mogen de karkassen, op voorwaarde dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf volledige traceerbaarheid garandeert,

a) in een slachthuis of een op hetzelfde terrein als het slachthuis gelegen uitsnijderij (hierna „de inrichting" genoemd) in maximaal zes stukken worden verdeel;

b) in afwijking van het bepaalde onder a) en na goedkeuring door de bevoegde autoriteit mogen de karkassen in een al dan niet aan het slachthuis verbonden uitsnijderij in stukken worden verdeeld, mits:

   i) dit onder toezicht van de bevoegde autoriteit gebeurt;

   ii) een karkas of de delen daarvan niet meer dan één uitsnijderij als bestemming heeft/hebben;

   iii) de uitsnijderij op het grondgebied van de lidstaat gelegen is, en

   iv) alle delen ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard indien de uitslag positief is.

3. Karkassen van paarden, wilde zwijnen en andere als huisdier gehouden of in het wild levende diersoorten die gevoelig zijn voor Trichinella-besmetting worden in het kader van de postmortemkeuring in slachthuizen of wildverwerkingsinrichtingen systematisch bemonsterd.

Die bemonstering hoeft niet te worden uitgevoerd als de bevoegde autoriteit door middel van een risicobeoordeling heeft vastgesteld dat

▼B

het risico van Trichinellabesmetting van een bepaalde als huisdier gehouden of in het wild levende diersoort verwaarloosbaar is.

Van elk karkas wordt een monster genomen, dat overeenkomstig de bijlagen I en III in een door de bevoegde autoriteit aangewezen laboratorium wordt onderzocht.

Artikel 3

Afwijkingen

1. In afwijking van artikel 2, lid 1, is vlees van gedomesticeerde varkens dat onder toezicht van de bevoegde autoriteit een vriesbehandeling overeenkomstig bijlage II heeft ondergaan, vrijgesteld van onderzoek op Trichinella.

2. In afwijking van artikel 2, lid 1, hoeven karkassen en vlees van gedomesticeerde varkens die uitsluitend voor de mesterij en de slacht worden gehouden, niet op Trichinella te worden onderzocht als de dieren afkomstig zijn van:

a) een bedrijf dat of een categorie bedrijven die door de bevoegde autoriteit officieel als Trichinella-vrij erkend is volgens de procedure van bijlage IV, hoofdstuk II;

b) een gebied waar het risico op Trichinella bij gedomesticeerde varkens officieel als verwaarloosbaar wordt erkend op de volgende wijze:

   i) toezending van een kennisgeving van die strekking door de betrokken lidstaat, samen met een eerste verslag met de in bijlage IV, hoofdstuk II, onder D, vermelde gegevens, aan de Commissie en de andere lidstaten, en

   ii) erkenning van het gebied als een gebied met een verwaarloosbaar Trichinellarisico volgens de onderstaande procedure.

      De andere lidstaten hebben na ontvangst van de onder i) bedoelde kennisgeving drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. Indien door de Commissie en de andere lidstaten geen bezwaren naar voren gebracht worden, wordt het gebied erkend als gebied met een verwaarloosbaar Trichinellarisico en hoeven gedomesticeerde varkens uit dat gebied bij de slacht niet op Trichinella te worden onderzocht.

      De Commissie maakt de lijst van als zodanig erkende gebieden op haar website bekend.

3. Indien een bevoegde autoriteit gebruikmaakt van de in lid 2 bedoelde afwijking, zendt de betrokken lidstaat de Commissie jaarlijks overeenkomstig artikel 9, lid 1, van Richtlijn 2003/99/EG een verslag met de in hoofdstuk II, onder D, van bijlage IV bedoelde gegevens.

Indien een lidstaat een dergelijk verslag niet indient of het ingediende verslag voor de toepassing van dit artikel niet voldoet, vervalt de afwijking voor die lidstaat.

Artikel 4

Trichinellaonderzoek en aanbrengen van het gezondheidsmerk

1. De in artikel 2 bedoelde karkassen en delen daarvan, met uitzondering van de in artikel 2, lid 2, onder b), bedoelde, mogen de inrichting niet verlaten voordat de uitslag van het Trichinellaonderzoek negatief is gebleken.

Evenmin mogen andere voor menselijke of dierlijke consumptie bestemde delen van een dier die dwarsgestreept spierweefsel bevatten,

▼B

de inrichting verlaten voordat de uitslag van het Trichinellaonderzoek negatief is gebleken.

2. Dierlijk afval en niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten die geen dwarsgestreept spierweefsel bevatten, mogen de inrichting verlaten voordat de uitslag van het Trichinellaonderzoek beschikbaar is.

De bevoegde autoriteit kan echter verlangen dat dierlijke bijproducten op Trichinella worden onderzocht of een behandeling ondergaan voordat zij de inrichting mogen verlaten.

▼M1

3. Indien het slachthuis beschikt over een door de bevoegde autoriteit erkende procedure om te voorkomen dat onderzochte delen van karkassen de inrichting verlaten voordat de uitslag van het *Trichinella*-onderzoek negatief is gebleken, of indien de in artikel 2, lid 2, onder b), vastgestelde afwijking van toepassing is, mag het in artikel 5, lid 2, van Verordening (EG) nr. 854/2004 bedoelde gezondheidsmerk worden aangebracht voordat de uitslag van het *Trichinella*-onderzoek beschikbaar is.

▼B

Artikel 5

Opleiding

De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat al het personeel dat betrokken is bij het onderzoeken van monsters op Trichinella adequate scholing krijgt in en meewerkt aan:

a) een kwaliteitsbewakingsprogramma voor de testen ter opsporing van Trichinella, en

b) periodieke evaluatie van de in het laboratorium gebruikte test-, registratie- en analyseprocedures.

Artikel 6

Detectiemethoden

1. De in bijlage I, hoofdstukken I en II, beschreven detectiemethoden worden gebruikt om de in artikel 2 bedoelde monsters te onderzoeken:

a) indien er redenen zijn om te vermoeden dat die monsters met Trichinella besmet zijn, of

b) indien monsters van hetzelfde bedrijf eerder positief gebleken zijn bij trichinoscopisch onderzoek zoals bedoeld in artikel 16, lid 1.

2. Alle positieve monsters worden naar het nationale of het communautaire referentielaboratorium gezonden voor het bepalen van de Trichinellasoort.

Artikel 7

Draaiboeken

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten stellen uiterlijk op 31 december 2006 een draaiboek op met alle maatregelen die moeten worden genomen ingeval in de artikelen 2 en 16 bedoelde monsters positief voor Trichinella blijken te zijn. Dat draaiboek bevat bijzonderheden over:

a) de traceerbaarheid van het (de) besmette karkas(sen) en de delen daarvan die spierweefsel bevatten;

▼B

b) de maatregelen die ten aanzien van het (de) besmette karkas(sen) en de delen daarvan moeten worden genomen;

c) onderzoek naar de bron van de besmetting en de verspreiding daarvan onder wilde dieren;

d) de te nemen maatregelen op het niveau van de detailhandel of de consument;

e) de maatregelen die moeten worden genomen als het besmette karkas in het slachthuis niet geïdentificeerd kan worden;

f) de bepaling van de betrokken Trichinellasoort.

Artikel 8

Erkenning van officieel Trichinella-vrije bedrijven

De bevoegde autoriteit kan bedrijven of categorieën bedrijven officieel als Trichinella-vrij erkennen indien aan de volgende eisen wordt voldaan:

a) voor bedrijven: de eisen in bijlage IV, hoofdstuk I, en hoofdstuk II, onder A, B en D;

b) voor categorieën bedrijven: de eisen in bijlage IV, hoofdstuk II, onder C en D.

Artikel 9

Kennisgevingsplicht van exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die als Trichinella-vrij zijn erkend, stellen de bevoegde autoriteit in kennis van elke eis zoals bedoeld in hoofdstuk I, en hoofdstuk II, onder B, waaraan niet meer wordt voldaan en van alle andere veranderingen die van invloed kunnen zijn op de Trichinella-vrije status van de bedrijven.

Artikel 10

Inspectie van Trichinella-vrije bedrijven

De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat als Trichinella-vrij erkende bedrijven periodiek worden geïnspecteerd.

De inspectiefrequentie wordt op grond van het risico vastgesteld, met inachtneming van de historie en prevalentie van de ziekte, eerdere bevindingen, het geografische gebied, de plaatselijk voorkomende, gevoelige wilde dieren, de veehouderijpraktijken, het veterinaire toezicht en de naleving van de voorschriften door de veehouders.

De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat alle fokzeugen en -beren die van Trichinella-vrije bedrijven komen overeenkomstig artikel 2, lid 1, worden onderzocht.

Artikel 11

Bewakingsprogramma's

De bevoegde autoriteit voert een bewakingsprogramma uit met betrekking tot gedomesticeerde varkens, paarden en andere voor Trichinella gevoelige diersoorten, afkomstig van als Trichinella-vrij erkende bedrijven of categorieën bedrijven of uit gebieden waar het risico op Trichinella bij gedomesticeerde varkens officieel als verwaarloosbaar wordt erkend, om na te gaan of de dieren inderdaad vrij van Trichinella zijn.

▼B

De testfrequentie, het aantal te testen dieren en het bemonsteringsschema worden in het bewakingsprogramma vastgelegd. Daartoe worden vleesmonsters verzameld en op Trichinella onderzocht overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk I of II.

In het bewakingsprogramma mogen voor aanvullend onderzoek ook serologische methoden worden toegepast zodra het communautaire referentielaboratorium een geschikte test heeft gevalideerd.

Artikel 12

Intrekking van de officiële erkenning van Trichinella-vrije bedrijven of van gebieden met een verwaarloosbaar risico

1. Indien bij gedomesticeerde varkens of andere voor Trichinellabesmetting gevoelige diersoorten van een officieel als Trichinella-vrij erkend bedrijf een positieve uitslag van de Trichinellatest wordt verkregen, neemt de bevoegde autoriteit onverwijld de volgende maatregelen:

a) zij trekt de officiële erkenning van het bedrijf als Trichinella-vrij in;

b) zij onderzoekt alle gedomesticeerde varkens bij de slacht overeenkomstig artikel 2, lid 1, en voert serologische testen uit op alle voor Trichinellabesmetting gevoelige dieren op het bedrijf zodra het communautaire referentielaboratorium een geschikte test heeft gevalideerd;

c) zij traceert en test alle fokdieren die op het bedrijf zijn gekomen en zo mogelijk alle dieren die het bedrijf de laatste zes maanden of meer vóór de positieve testuitslag hebben verlaten; daartoe worden vleesmonsters genomen en op Trichinella onderzocht met de in bijlage I, hoofdstukken I en II, beschreven detectiemethoden; er mag een serologische test worden gebruikt zodra het communautaire referentielaboratorium een geschikte test heeft gevalideerd;

d) voorzover mogelijk onderzoekt zij de verspreiding van de parasitaire besmetting als gevolg van de distributie van vlees van gedomesticeerde varkens die in de periode vóór de positieve testuitslag zijn geslacht;

e) zij informeert de Commissie en de andere lidstaten;

f) zij start een epidemiologisch onderzoek om de oorzaak van de besmetting op te sporen;

g) zij verhoogt de testfrequentie en de reikwijdte van het bewakingsprogramma als bedoeld in artikel 11;

h) zij neemt passende maatregelen ingeval een besmet karkas in het slachthuis niet geïdentificeerd kan worden, waaronder:

   i) grotere vleesmonsters nemen voor het testen van de verdachte karkassen, of

   ii) de karkassen ongeschikt voor menselijke consumptie verklaren, en

   iii) passende maatregelen nemen voor het verwijderen van verdachte karkassen en delen daarvan en van positief bevonden karkassen.

2. De bevoegde autoriteit trekt de officiële erkenning van bedrijven of categorieën bedrijven als Trichinella-vrij in als:

i) niet langer aan de eisen van bijlage IV, hoofdstukken I en II, wordt voldaan;

ii) uit serologisch onderzoek of laboratoriumonderzoek na bemonstering van de geslachte varkens blijkt dat het bedrijf of de categorie bedrijven niet langer als Trichinella-vrij kan worden beschouwd.

3. Indien uit het bewakingsprogramma of het bewakingsprogramma voor dieren in het wild blijkt dat een gebied niet langer kan worden

▼B

beschouwd als gebied waar het risico op Trichinella bij gedomesticeerde varkens als verwaarloosbaar wordt erkend, schrapt de Commissie dat gebied van de lijst en stelt zij de andere lidstaten daarvan in kennis.

4. Na intrekking van de erkenning kunnen bedrijven opnieuw als officieel Trichinella-vrij worden erkend als de geconstateerde problemen zijn opgelost en de bevoegde autoriteit heeft geconstateerd dat aan de eisen van bijlage IV, hoofdstuk II, onder A, wordt voldaan.

HOOFDSTUK III

INVOER

Artikel 13

Gezondheidsvoorschriften bij invoer

Vlees van diersoorten die drager van Trichinella kunnen zijn, dat dwarsgestreept spierweefsel bevat en afkomstig is uit een derde land, mag uitsluitend in de Gemeenschap worden ingevoerd als het in dat derde land vóór uitvoer op Trichinella is onderzocht.

Dat onderzoek wordt overeenkomstig artikel 2 uitgevoerd op het hele karkas of, bij ontbreken daarvan, op elk half karkas, kwart of stuk.

Artikel 14

Afwijking van artikel 13

1. Vlees van gedomesticeerde varkens mag worden ingevoerd zonder het in artikel 13 bedoelde onderzoek te hebben ondergaan, indien het afkomstig is van een in een derde land gelegen bedrijf dat door de Gemeenschap als Trichinella-vrij is erkend overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. 854/2004, nadat de bevoegde autoriteit van dat land daarom heeft verzocht en een verslag aan de Commissie heeft verstrekt waaruit blijkt dat aan de eisen van hoofdstuk I van bijlage IV wordt voldaan.

2. Vlees van gedomesticeerde varkens mag worden ingevoerd zonder het in artikel 13 bedoelde onderzoek te hebben ondergaan, indien het onder toezicht van de bevoegde autoriteit in het derde land een vriesbehandeling overeenkomstig bijlage II heeft ondergaan.

Artikel 15

Documenten

Het gezondheidscertificaat bij het overeenkomstig artikel 13 ingevoerde vlees wordt bekrachtigd met een verklaring van de officiële dierenarts dat:

a) het vlees in het derde land van oorsprong is onderzocht overeenkomstig artikel 13, of

b) het vlees voldoet aan de eisen van artikel 14, lid 1 of lid 2.

Het vlees gaat vergezeld van het originele document, tenzij hier overeenkomstig artikel 14, lid 14, van Verordening (EG) nr. 854/2004 vrijstelling voor is verleend.

▼B

HOOFDSTUK IV

OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 16

Overgangsbepalingen

1. Tot en met 31 december 2009 mogen de lidstaten in uitzonderingsgevallen het in bijlage I, hoofdstuk III, beschreven trichinoscopische onderzoek gebruiken voor gedomesticeerde varkens en wilde zwijnen, indien:

a) karkassen zoals bedoeld in artikel 2 afzonderlijk moeten worden onderzocht in een inrichting waar niet meer dan 15 gedomesticeerde varkens per dag of 75 gedomesticeerde varkens per week worden geslacht, respectievelijk niet meer dan tien wilde zwijnen per dag voor het in de handel brengen gereedgemaakt worden, en

b) de in bijlage I, hoofdstukken I en II, beschreven detectiemethoden niet beschikbaar zijn.

2. Indien van trichinoscopisch onderzoek gebruikgemaakt wordt, zorgt de bevoegde autoriteit ervoor dat:

a) het vlees wordt voorzien van een gezondheidsmerk dat duidelijk verschilt van het in artikel 5, lid 1, onder a), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidsmerk, en rechtstreeks wordt geleverd aan de eindverbruiker of aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, en

b) het vlees niet gebruikt wordt voor de vervaardiging van producten door middel van een proces waarbij Trichinella niet gedood wordt.

Artikel 17

Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2006.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B

BIJLAGE I

Detectiemethoden

HOOFDSTUK I

REFERENTIEMETHODE

Verzameldigestiemethode met magneetroerder

1. *Apparatuur en reagentia*

a) mes of schaar en pincet voor de monsterneming;

b) schalen met een indeling in 50 vierkanten waarop steeds ongeveer 2 g vlees past, of andere hulpmiddelen die gelijkwaardige garanties bieden voor de traceerbaarheid van de monsters;

c) een hakker met een scherp mes. Indien de monsters zwaarder zijn dan 3 g, moet een vleesmolen met openingen van 2-4 mm of een schaar worden gebruikt. In het geval van bevroren vlees of tong (na verwijdering van het vel, dat niet kan worden verteerd), is een vleesmolen nodig en moet een aanzienlijk grotere hoeveelheid monster worden genomen;

d) magneetroerders met een van een temperatuurregelaar voorziene verwarmingsplaat en met teflon beklede roerstaafjes van ongeveer 5 cm lang;

e) conische scheitrechters, inhoud minimaal 2 l, bij voorkeur met teflon veiligheidsstop;

f) statieven, ringen en klemmen;

g) zeven, roestvrij staal, maaswijdte 180 micron, uitwendige diameter 11 cm;

h) trechters, inwendige diameter ten minste 12 cm, als steun voor de zeven;

i) bekerglazen, 3 l;

j) maatcilinders van 50-100 ml of centrifugebuizen;

k) trichinoscoop met horizontale tafel of stereomicroscoop, met regelbare, doorvallende verlichting;

l) een aantal petrischalen van 9 cm diameter (voor gebruik bij een stereomicroscoop) waarop op de onderzijden met een scherp voorwerp een onderverdeling in vierkanten van 10 × 10 mm is aangebracht;

m) een schaal voor het tellen van larven (voor gebruik bij een trichinoscoop), van 3 mm dikke acrylplaat, als volgt:

i) de bodem van de schaal meet 180 × 40 mm, met een onderverdeling in vierkanten,

ii) de lange opstaande zijden meten 230 × 20 mm,

iii) de korte opstaande zijden meten 40 × 20 mm. De bodem en de korte zijden worden tussen de langere zijden bevestigd waardoor een bak ontstaat met aan beide einden twee kleine handgrepen. De bovenkant van de bodem ligt 7-9 mm boven de onderrand van de opstaande zijden. De onderdelen worden met een geschikte lijm aan elkaar gelijmd;

n) aluminiumfolie;

o) zoutzuur 25 %;

▼M2

p) pepsine, gehalte: 1: 10 000 NF (US National Formulary) overeenkomend met 1: 12 500 BP (British Pharmacopoeia) en 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), of gestabiliseerde vloeibare pepsine met minimaal 660 eenheden van de Europese Farmacopee/ml;

▼B

q) leidingwater, verwarmd tot 46-48 °C;

r) balans, nauwkeurig tot op 0,1 g of beter;

▼B

s) metalen schalen, inhoud 10-15 l, voor het opvangen van overblijvende digestievloeistof;

t) pipetten van verschillende maten (1, 10, 25 ml) en pipethouders;

u) thermometer, nauwkeurig tot op ± 0,5 °C in het meetgebied 1-100 °C;

v) spuitfles voor leidingwater.

2. *Monsterneming en benodigde hoeveelheid monster*

a) Bij hele karkassen van gedomesticeerde varkens wordt een monster van ten minste 1 g genomen uit een middenrifpijler bij de overgang van spier naar pees. Er kan een speciale trichinentang gebruikt worden, mits een nauwkeurigheid tussen 1,00 en 1,15 g gegarandeerd is.

Bij fokzeugen en -beren wordt een groter monster (ten minste 2 g) genomen uit een middenrifpijler bij de overgang van spier naar pees.

Indien geen middenrifpijler voorhanden is, wordt een tweemaal zo groot monster (2 g; 4 g bij fokzeugen en beren) uit het rib- of borstbeengedeelte van het middenrif of uit de kauwspieren, de tong of de buikspieren genomen.

b) Bij vlees in delen wordt, zoveel mogelijk in de nabijheid van de beenderen of pezen, een weinig vet bevattend monster van ten minste 5 g genomen uit het dwarsgestreepte spierweefsel. Een monster van dezelfde grootte wordt genomen van vlees dat niet bestemd is om door en door te worden verhit of een andere bewerking na het slachten te ondergaan.

c) Bij bevroren monsters wordt een monster van ten minste 5 g dwarsgestreept spierweefsel in analyse genomen.

Het aangegeven gewicht geldt voor een vleesmonster zonder vet of vlies. Bij het nemen van monsters van de tong moet erop worden gelet dat er geen delen meekomen van het vel van de tong, dat niet verteert en het onderzoek van het sediment kan verhinderen.

3. *Werkwijze*

I. Complete pools (100 g monster tegelijk)

a) Voeg in een 3 l-bekerglas met 2,0 l tot 46-48 °C voorverwarmd leidingwater 16 ± 0,5 ml zoutzuur toe. Plaats een roerstaafje in het bekerglas, zet het op de voorverwarmde plaat en start het roeren.

▼M2

b) Voeg 10 ± 0,2 g pepsine of 30 ± 0,5 ml vloeibare pepsine toe.

▼B

c) Hak 100 g van de overeenkomstig punt 2 genomen monsters in de hakker.

d) Breng het fijngehakte vlees over in het 3 l-bekerglas met water, pepsine en zoutzuur.

e) Dompel het hakmes van de hakker enige malen in de digestievloeistof in het bekerglas en spoel de kom van de hakker om met wat digestievloeistof om eventuele vleesresten te verwijderen.

f) Dek het bekerglas af met aluminiumfolie.

g) Stel de magneetroerder zo in dat een constante temperatuur van 44-46 °C wordt gehandhaafd. Vervolgens wordt de roerder aangezet, waarbij de digestievloeistof zo snel moet ronddraaien dat een diepe kolk zonder spatten ontstaat.

h) Roer de digestievloeistof tot de vleesdeeltjes zijn verteerd (ongeveer 30 minuten). Schakel de roerder uit en giet de vloeistof door de zeef in de bezinkingstrechter. Voor bepaalde soorten vlees (tong, vlees van wild, enz.) kunnen langere digestietijden nodig zijn (maximaal 60 minuten).

i) Het digestieproces is naar behoren verlopen als op de zeef niet meer dan 5 % van het uitgangsgewicht achterblijft.

j) Laat de digestievloeistof 30 minuten in de trechter staan.

k) Tap na 30 minuten 40 ml van de digestievloeistof snel af in de maatcilinder of centrifugebuis.

▼B

l) Bewaar digestievloeistof en ander vloeibaar afval in een schaal tot de resultaten zijn bekeken.

m) Laat de 40 ml monstervloeistof 10 minuten staan. Zuig 30 ml van de bovenstaande vloeistof af, zodat de bovenste lagen worden verwijderd en er maximaal 10 ml overblijft.

n) Breng de resterende 10 ml met het bezinksel over in een schaal voor het tellen van larven of een petrischaal.

o) Spoel de maatcilinder of centrifugebuis vervolgens na met maximaal 10 ml leidingwater en voeg het spoelwater toe aan het monster in de schaal voor het tellen van larven of de petrischaal. Onderzoek het monster vervolgens met de trichinoscoop of stereomicroscoop bij een vergroting van 15-20 ×. Er mogen andere visualisatietechnieken gebruikt worden, mits door onderzoek van positieve controlemonsters is aangetoond dat die een gelijkwaardig of beter resultaat geven dan de gebruikelijke methoden. Wanneer er verdachte gebieden of op parasieten gelijkende vormen worden waargenomen, moet een vergroting van 60-100 × worden gebruikt.

p) Onderzoek de verteerde monsters zodra zij gereed zijn. Het onderzoek mag onder geen voorwaarde worden uitgesteld tot de volgende dag.

Indien de monsters niet binnen 30 minuten na de bereiding worden onderzocht, worden ze als volgt geklaard. Het uiteindelijke monster van 40 ml wordt overgebracht in een maatcilinder en daarin 10 minuten met rust gelaten. Daarna wordt 30 ml van de bovenstaande vloeistof door afzuigen verwijderd en wordt de overblijvende 10 ml met leidingwater aangevuld tot 40 ml. Na nogmaals 10 minuten bezinken wordt weer 30 ml van de bovenstaande vloeistof door afzuigen verwijderd en wordt de resterende vloeistof (maximaal 10 ml) voor onderzoek in een petrischaal of een schaal voor het tellen van larven gegoten. De maatcilinder wordt nagespoeld met maximaal 10 ml leidingwater en deze spoelingen worden vervolgens gevoegd bij de inhoud van de petrischaal of de schaal voor het tellen van larven.

Indien het bezinksel bij het onderzoeken niet helder is, moet het monster in een maatcilinder gegoten worden en aangelengd worden met 40 ml leidingwater. Vervolgens wordt de bovengenoemde procedure gevolgd. De procedure kan twee- à viermaal worden herhaald totdat de vloeistof voldoende helder is om op betrouwbare wijze te kunnen worden beoordeeld.

II. Kleinere pools (minder dan 100 g)

Indien nodig kan maximaal 15 g worden toegevoegd aan een pool van 100 g totaal en tegelijk met deze monsters worden onderzocht volgens de procedure zoals beschreven onder punt 3.I. Meer dan 15 g moet als een complete pool worden onderzocht. Voor pools tot 50 g kan voor de bereiding van de digestievloeistof worden volstaan met 1 l water, 8 ml zoutzuur en 5 g pepsine.

III. Positieve of twijfelachtige uitslagen

Bij een positieve of twijfelachtige uitslag van een verzamelmonster wordt van elk varken nogmaals een monster van 20 g genomen zoals beschreven in punt 2, onder a). Deze monsters van 20 g worden per vijf varkens samengevoegd en volgens de hierboven beschreven werkwijze onderzocht. Aldus worden monsters van 20 groepen van vijf varkens onderzocht.

Wanneer in een verzamelmonster van vijf varkens Trichinella wordt aangetoond, worden van alle varkens in de groep nogmaals monsters van 20 g genomen, die elk afzonderlijk volgens de hierboven beschreven werkwijze worden onderzocht.

Parasietmonsters worden in ethanol 90 % geconserveerd voor de identificatie van de soort in het communautaire of nationale referentielaboratorium.

Na verzameling van de parasieten worden positieve vloeistoffen (digestievloeistof, bovenstaande vloeistof, spoelwater) gedecontamineerd door ze tot minimaal 60 °C te verhitten.

▼B

HOOFDSTUK II

GELIJKWAARDIGE METHODEN

A. **Verzameldigestiemethode met mechanische hulpmiddelen/sedimentatietechniek**

1. *Apparatuur en reagentia*

a) mes of schaar voor de monsterneming;

b) schalen met een indeling in 50 vierkanten waarop steeds ongeveer 2 g vlees past, of andere hulpmiddelen die gelijkwaardige garanties bieden wat betreft de traceerbaarheid van de monsters;

c) vleesmolen of elektrische hakker;

d) Stomacher Lab-blender 3 500 Thermo model;

e) kunststofzakken voor de Stomacher Lab-blender;

f) conische scheitrechters, inhoud 2 l, bij voorkeur met teflon veiligheidsstop;

g) statieven, ringen en klemmen;

h) zeven, roestvrij staal of messing, maaswijdte 180 micron, uitwendige diameter 11 cm;

i) trechters, inwendige diameter ten minste 12 cm, als steun voor de zeven;

j) glazen maatcilinders, 100 ml;

k) thermometer, nauwkeurig tot op ± 0,5 °C in het meetgebied 1-100 °C;

l) trilapparaat, bv. een elektrisch scheerapparaat waarvan de kop is verwijderd;

m) relais dat om de minuut aan- en uitschakelt;

n) trichinoscoop met horizontale tafel of stereomicroscoop, met regelbare, doorvallende verlichting;

o) schaal voor het tellen van larven en een aantal petrischalen van 9 cm diameter als in hoofdstuk I, punt 1, onder l) en m);

p) zoutzuur 17,5 %;

▼M2

q) pepsine, gehalte: 1: 10 000 NF (US National Formulary) overeenkomend met 1: 12 500 BP (British Pharmacopoeia) en 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), of gestabiliseerde vloeibare pepsine met minimaal 660 eenheden van de Europese Farmacopee/ml;

▼B

r) bakken van 10 l voor ontsmetting (bv. met formaline) van de apparatuur en voor resterende digestievloeistoffen bij een positief resultaat;

s) balans, nauwkeurig tot op 0,1 g.

2. *Monsterneming en benodigde hoeveelheid monster*

Zie hoofdstuk I, punt 2.

3. *Werkwijze*

I. Malen

Als de vleesmonsters eerst in een vleesmolen worden gemalen, verloopt het digestieproces beter. Bij gebruik van een hakker wordt drie- à viermaal gedurende één seconde gemalen.

II. Digestieprocedure

Deze procedure kan worden gebruikt voor complete pools (telkens 100 g monster) en voor pools van minder dan 100 g.

a) Complete pools (100 monsters tegelijk)

▼B

i) Doe een dubbele kunststofzak in de Stomacher Lab-blender 3 500 en stel de temperatuurregeling in op 40-41 °C.

ii) Doe in de binnenste kunststofzak 1,5 l water van 40□41 °C.

iii) Voeg aan het water in de Stomacher 25 ml 17,5 % zoutzuur toe.

iv) Doe hierbij 100 monsters van elk ongeveer 1 g (25-30 °C) die overeenkomstig punt 2 zijn genomen van de afzonderlijke monsters.

▼M2

v) Voeg als laatste 6 g pepsine of 18 ml vloeibare pepsine toe. Aan deze volgorde moet strikt de hand worden gehouden om ontleding van de pepsine te voorkomen.

▼B

vi) Maak de inhoud van de zak 25 minuten lang fijn in de Stomacher.

vii) Haal de kunststofzak uit de Stomacher en filtreer de digestievloeistof door een zeef in een 3 l-bekerglas.

viii) Was de kunststofzak met ongeveer 100 ml water, spoel vervolgens daarmee de zeef na en voeg het spoelwater bij het filtraat in het bekerglas.

ix) Maximaal 15 afzonderlijke monsters kunnen bij andere monsters worden gevoegd tot een totaal van 100 en tegelijk daarmee worden onderzocht.

b) Kleinere pools (minder dan 100 monsters)

i) Doe een dubbele kunststofzak in de Stomacher Lab-blender 3 500 en stel de temperatuurregeling in op 40-41 °C.

ii) Bereid de digestievloeistof door menging van ongeveer 1,5 l water en 25 ml zoutzuur 17,5 %. Voeg 6 g pepsine toe en meng het geheel op een temperatuur van 40-41 °C. Aan deze volgorde moet strikt de hand worden gehouden om ontleding van de pepsine te voorkomen.

iii) Meet van de digestievloeistof een volume dat overeenkomt met 15 ml per g monster af (bv. voor 30 monsters 30 × 15 ml = 450 ml) en breng dit over in de binnenste van de twee kunststofzakken; voeg hier tegelijk de vleesmonsters van ongeveer 1 g (op 25-30 °C) bij die overeenkomstig punt 2 van elk van de afzonderlijke monsters zijn genomen.

iv) Vul de buitenste zak met water met een temperatuur van ongeveer 41 °C tot een totaal volume in de twee zakken van 1,5 l. Maak de inhoud van de zak 25 minuten lang fijn in de Stomacher.

v) Haal de kunststofzak uit de Stomacher en filtreer de digestievloeistof door een zeef in een 3 l-bekerglas.

vi) Was de kunststofzak met ongeveer 100 ml water (van 25□30 °C), spoel vervolgens daarmee de zeef na en voeg het spoelwater bij het filtraat in het bekerglas.

III. Isolatie van de larven door middel van sedimentatie

— Voeg aan de digestievloeistof zoveel ijs (300-400 g, blokjes of schilfers) toe dat het totaalvolume ongeveer 2 l is. Roer het mengsel tot het ijs is gesmolten. Neem bij kleinere pools (zie punt II, onder b), evenredig minder ijs.

— Breng de gekoelde digestievloeistof over in een scheitrechter van 2 l die voorzien is van een trilapparaat in een afzonderlijke klem.

— Laat de inhoud van de scheitrechter 30 minuten bezinken, waarbij een minuut trillen steeds wordt afgewisseld met een minuut rust.

— Laat na 30 minuten 60 ml van het sediment snel uitlopen in een maatcilinder van 100 ml (spoel de trechter na gebruik met een reinigingsmiddel).

▼B

— Laat de 60 ml gedurende ten minste tien minuten bezinken, zuig dan zoveel van de bovenstaande vloeistof af dat 15 ml overblijft, die wordt onderzocht op de aanwezigheid van larven.

— Voor het afzuigen kan een wegwerpspuit worden gebruikt, voorzien van een kunststofslang van een zodanige lengte dat wanneer de flenzen van de spuit op de rand van de maatcilinder rusten nog 15 ml in de maatcilinder overblijft.

— Giet de overblijvende 15 ml in een schaal voor het tellen van larven of in twee petrischalen en bekijk deze met een trichinoscoop dan wel een stereomicroscoop.

— Spoel de maatcilinder met 5-10 ml leidingwater en voeg het spoelwater bij het monster.

— Onderzoek de verteerde monsters zodra zij gereed zijn. Het onderzoek mag onder geen voorwaarde worden uitgesteld tot de volgende dag.

Indien de monsters niet helder zijn of niet binnen 30 minuten na de bereiding worden onderzocht, worden ze als volgt geklaard.

— Het uiteindelijke monster van 60 ml wordt overgebracht in een maatcilinder en daarin tien minuten met rust gelaten. Daarna wordt 45 ml van de bovenstaande vloeistof door afzuigen verwijderd en wordt de overblijvende 15 ml met leidingwater aangevuld tot 45 ml.

— Na nogmaals tien minuten bezinken wordt 30 ml van de bovenstaande vloeistof door afzuigen verwijderd en wordt de resterende 15 ml voor onderzoek in een petrischaal of een schaal voor het tellen van larven gegoten.

— De maatcilinder wordt nagespoeld met maximaal 10 ml leidingwater en deze spoelingen worden vervolgens gevoegd bij de inhoud van de petrischaal of schaal voor het tellen van larven.

IV. Positieve of twijfelachtige uitslagen

In geval van positieve of twijfelachtige resultaten is hoofdstuk I, punt 3.III, van toepassing.

B. **Verzameldigestiemethode met mechanische hulpmiddelen/„isolatie op filter”-techniek**

1. *Apparatuur en reagentia*

Zie hoofdstuk II, onder A, punt 1.

Verdere apparatuur:

a) Gelmantrechter van 1 l met filterhouder (diameter 45 mm);

b) filterschijven, bestaande uit rond roestvrijstalen gaas met openingen van 35 micron (diameter schijf: 45 mm) en twee rubberringen van 1 mm dik (uitwendige diameter 45 mm, inwendige diameter 38 mm). Het gaas wordt met een geschikte tweecomponentenlijm tussen de twee rubberringen bevestigd;

c) afzuigerlenmeyer, 3 l;

d) afzuigpomp;

e) kunststofzakken met een inhoud van ten minste 80 ml;

f) sealapparaat voor de kunststofzakken;

g) rennilase, 1: 150 000 Soxhleteenheden per g.

2. *Monsterneming*

Zie hoofdstuk I, punt 2.

3. *Werkwijze*

I. Malen

Als de vleesmonsters eerst in een vleesmolen worden gemalen, verloopt het digestieproces beter. Bij gebruik van een hakker wordt drie- à viermaal gedurende een seconde gemalen.

▼B

II. Digestieprocedure

Deze procedure kan worden gebruikt voor complete pools (telkens 100 g monster) en voor pools van minder dan 100 g.

a) Complete pools (100 monsters tegelijk)

Zie hoofdstuk II, onder A, punt 3.II a).

b) Kleinere pools (minder dan 100 monsters)

Zie hoofdstuk II, onder A, punt 3.II b).

III. Isolatie van de larven door filtratie

a) Voeg aan de digestievloeistof zoveel ijs (300-400 g, blokjes of schilfers) toe dat het totaalvolume ongeveer 2 l is. Neem bij kleinere pools evenredig minder ijs.

b) Roer het mengsel tot het ijs is gesmolten. Laat de gekoelde digestievloeistof ten minste 3 minuten staan zodat de larven zich kunnen oprollen.

c) Plaats de Gelmantrechter met daarin de filterhouder en filterschijf op de erlenmeyer en sluit die aan op de afzuigpomp.

d) Giet de digestievloeistof in de Gelmantrechter en filtreer. Na enige tijd kan het filtratieproces worden versneld door met de afzuigpomp af te zuigen. Het afzuigen moet worden stopgezet voordat het filter droogloopt, dit wil zeggen wanneer zich nog 2 tot 5 ml vloeistof in de trechter bevindt.

e) Doe, wanneer alle digestievloeistof is gefiltreerd, de filterschijf in een kunststofzak van 80 ml en voeg daaraan 15-20 ml rennilaseoplossing toe. De rennilaseoplossing wordt bereid door 2 g rennilase op te lossen in 100 ml leidingwater.

f) Voorzie de kunststofzak van een dubbele seal en plaats hem in de Stomacher tussen de binnenste en de buitenste zak.

g) Maak de inhoud gedurende drie minuten fijn in de Stomacher, bijvoorbeeld wanneer deze een complete of incomplete pool behandelt.

h) Neem na drie minuten de kunststofzak met filterschijf en rennilaseoplossing uit de Stomacher en knip hem met een schaar open. Giet de vloeibare inhoud in een schaal voor het tellen van larven of een petrischaal. Was de zak met 5-10 ml water en doe dat bij de overige vloeistof in de schaal voor het tellen van larven bij onderzoek met de trichinoscoop of de petrischaal bij onderzoek met de stereomicroscoop.

i) Onderzoek de verteerde monsters zodra zij gereed zijn. Het onderzoek mag onder geen voorwaarde worden uitgesteld tot de volgende dag.

NB: Geen filterschijven gebruiken die niet helemaal schoon zijn. Schijven die niet schoon zijn nooit laten drogen. Filterschijven kunnen worden gereinigd door ze de hele nacht in een rennilaseoplossing te laten staan. Vóór gebruik de schijven in de Stomacher spoelen met verse rennilaseoplossing.

IV. Positieve of twijfelachtige uitslagen

In geval van positieve of twijfelachtige resultaten is hoofdstuk I, punt 3.III, van toepassing.

C. **Automatische verzameldigestiemethode voor monsters tot 35 g**

1. *Apparatuur en reagentia*

a) mes of schaar voor de monsterneming;

b) schalen met een indeling in 50 vierkanten waarop steeds ongeveer 2 g vlees past, of andere hulpmiddelen die gelijkwaardige garanties bieden wat betreft de traceerbaarheid van de monsters;

c) Trichomatic 35® blender met filtreerset;

d) zoutzuur 8,5 ± 0,5 % (m/m);

▼B

e) transparante membraanfilters van polycarbonaat met een diameter van 50 mm en poriën van 14 micron;

f) pepsine, gehalte 1: 10 000 NF (US National Formulary), overeenkomend met 1: 12 500 BP (British Pharmacopoeia), oftewel 2 000 FIP (Fédération Internationale de Pharmacie);

g) balans, nauwkeurig tot op 0,1 g;

h) pincet met platte punt;

i) objectglaasjes waarvan de lengte van de zijden ten minste 5 cm bedraagt of een aantal petrischalen met een diameter van ten minste 6 cm, waarop op de onderzijden met een scherp voorwerp een onderverdeling in vierkanten van 10 × 10 mm is aangebracht;

j) (stereo)microscoop met doorvallend licht (vergroting 15 tot 60 ×) of trichinoscoop met horizontale tafel;

k) bak voor het opvangen van vloeibare afvalstoffen;

l) bakken van 10 l voor ontsmetting (bv. met formaline) van de apparatuur en voor resterende digestievloeistoffen bij een positief resultaat;

m) thermometer, nauwkeurig tot op 0,5 °C in het meetgebied 1-100 °C.

2. *Monsterneming*

Zie hoofdstuk I, punt 2.

3. *Werkwijze*

I. Digestieprocedure

a) Sluit op de van een filterset voorziene blender een afvoerslang aan en leidt deze slang naar de afvalbak.

b) Zodra de blender in werking wordt gesteld, begint de opwarming.

c) Voordat de blender wordt aangezet moet de onderste klep, die zich onder de reactiekamer bevindt, worden geopend en gesloten.

d) Vervolgens worden maximaal 35 monsters van elk ongeveer 1 g (op een temperatuur van 25-30 °C) toegevoegd die overeenkomstig punt 2 van de afzonderlijke monsters zijn genomen. Grotere stukken pees moeten worden verwijderd om verstopping van het membraanfilter te voorkomen.

e) Vul een met de blender in verbinding staand vloeistofreservoir tot aan de rand met water (± 400 ml).

f) Vul het kleinere, met de blender in verbinding staand vloeistofreservoir tot aan de rand gevuld met ongeveer 30 ml zoutzuur 8,5 %.

g) Zet in de filterhouder van de filtreerset onder het grove filter een membraanfilter.

▼M2

h) Voeg als laatste 7 g pepsine of 21 ml vloeibare pepsine toe. Aan deze volgorde moet strikt de hand worden gehouden om ontleding van de pepsine te voorkomen.

▼B

i) Sluit de deksels van de reactiekamer en de vloeistofreservoirs.

j) Stel de gewenste digestietijd in. Wanneer de monsters afkomstig zijn van varkens die op een voor deze diersoort normale leeftijd zijn geslacht, geldt een korte digestietijd (vijf minuten), in alle andere gevallen een langere (acht minuten).

k) Door de startknop van de blender aan te zetten wordt een automatisch proces van vloeistoftoevoeging, digestie en filtratie in gang gezet. Het hele proces duurt tien tot 13 minuten en stopt automatisch.

l) Open het deksel van de reactiekamer om te controleren of de kamer leeg is. Wanneer schuim of resten van de digestievloeistof

▼B

in de kamer zijn achtergebleven, moet een nieuwe digestieprocedure worden ingezet zoals beschreven onder V.

II. Isolatie van de larven

a) Neem het membraanfilter uit de filterhouder en leg het op een objectglaasje of een petrischaal.

b) Onderzoek het membraanfilter met behulp van een (stereo)microscoop of trichinoscoop.

III. Reiniging van de apparatuur

a) Vul, indien de uitslag positief is, de reactiekamer van de blender voor twee derde met kokend water. Vul het bijbehorende vloeistofreservoir tot boven de onderste peilsensor met leidingwater. Vervolgens vindt automatische reiniging plaats. Ontsmet de filterhouder en eventuele andere apparatuur, bv. met formaline.

b) Vul na beëindiging van de werkzaamheden voor de dag het vloeistofreservoir van de blender met water en laat het standaardprogramma lopen.

IV. Gebruik van membraanfilters

Een membraanfilter van polycarbonaat mag ten hoogste vijf keer worden gebruikt. Het filter moet na elk gebruik worden omgekeerd. Bovendien moet het filter na elk gebruik worden gecontroleerd op eventuele beschadigingen waardoor het ongeschikt zou zijn om nog verder te worden gebruikt.

V. Werkwijze wanneer het digestieproces niet helemaal is voltooid en filtratie daarom niet mogelijk is

Na afloop van de automatische digestie zoals beschreven onder C, punt 3.I, wordt het deksel van de reactiekamer geopend om na te gaan of in de reactiekamer schuim of vloeistoffen zijn achtergebleven. Als dit het geval is, wordt als volgt te werk gegaan.

a) Sluit de onderste klep van de reactiekamer.

b) Neem het membraanfilter uit de filterhouder en leg het op een objectglaasje of een petrischaal.

c) Doe een nieuw membraanfilter in de filterhouder en zet de filterhouder weer in de blender.

d) Vul het vloeistofreservoir van de blender tot boven de onderste peilsensor met water.

e) Laat het automatische reinigingsprogramma lopen.

f) Open na afloop van het reinigingsprogramma het deksel van de reactiekamer en controleer op eventuele vloeistofresten.

g) Als de kamer leeg is, neem dan de filterhouder uit de blender en leg het membraanfilter met een pincet op een objectglaasje of een petrischaal.

h) Onderzoek de twee membraanfilters zoals aangegeven onder C, punt 3.II. Als onderzoek van de filters niet mogelijk is, wordt het gehele onder C, punt 3.I beschreven digestieproces overgedaan, met een langere digestietijd.

VI. Positieve of twijfelachtige uitslagen

In geval van positieve of twijfelachtige resultaten is hoofdstuk I, punt 3.III, van toepassing.

HOOFDSTUK III

TRICHONOSCOPISCH ONDERZOEK

1. *Apparatuur*

a) gloeilamptrichinoscoop met vergrotingen van 30-40 × en 80-100 ×, of stereomicroscoop met regelbare, doorvallende verlichting;

b) compressorium, dat wil zeggen twee tegen elkaar aandrukbare glazen platen (waarvan er een in gelijke velden is verdeeld);

c) klein krom schaartje;

▼B

d) pincet;

e) mes voor het uitsnijden van monsters;

f) genummerde kleine recipiënten om de monsters apart in te doen;

g) druppelpipet;

h) een bekerglas met azijnzuur en een bekerglas met kaliloog voor het ophelderen van eventuele verkalkingen, respectievelijk het weekmaken van ingedroogd vlees.

2. *Monsterneming*

Bij hele karkassen worden van elk dier verscheidene monsters ter grootte van een hazelnoot genomen:

a) bij gedomesticeerde varkens worden monsters van beide middenrifpijlers bij de overgang van spier naar pees genomen;

b) bij wilde zwijnen worden monsters genomen van beide middenrifpijlers bij de overgang van spier naar pees en daarnaast van de kaak, de onderbeenspieren, de tussenribspieren en de tongspieren, dus van elk dier in totaal zes monsters;

c) indien bepaalde spieren niet kunnen worden bemonsterd, worden in totaal vier monsters genomen van de spieren die wel aanwezig zijn;

d) bij vlees in delen worden van elk deel op verschillende plaatsen vier monsters dwarsgestreept spierweefsel ter grootte van een hazelnoot genomen, zo mogelijk zonder vet en zo dicht mogelijk bij de beenderen of de pezen.

3. *Werkwijze*

a) 1,0 ± 0,1 g vlees (in de regel overeenkomend met 28 stukjes ter grootte van een haverkorrel) wordt in een compressorium gedaan. Zo nodig worden twee compressoria gebruikt om 56 stukjes ter grootte van een haverkorrel te onderzoeken.

b) Indien van gedomesticeerde varkens beide middenrifpijlers aanwezig zijn, snijdt de vleeskeurder van elk van de hierboven beschreven monsters van het hele karkas 28 stukjes ter grootte van een haverkorrel uit, dus 56 stukjes in totaal.

c) Indien slechts één middenrifpijler voorhanden is, worden 56 stukjes van verschillende plaatsen uitgesneden, zo mogelijk bij de overgang van spier naar pees.

d) De monsters van de andere vier spieren van wilde zwijnen worden elk in zeven stukjes ter grootte van een haverkorrel gesneden, zodat nog 28 stukjes worden verkregen.

e) De vleeskeurder drukt de 56 (of 84) stukjes tussen de glazen plaatjes van het compressorium zo plat dat gewone drukletters gemakkelijk door het preparaat kunnen worden gelezen.

f) Indien het vlees van de te onderzoeken stukken droog en oud is, worden de preparaten vóór het platdrukken tien tot 20 minuten geweekt in kaliloog dat met ongeveer een dubbele hoeveelheid water is verdund.

g) Van elk van de monsters die werden afgenomen van stukken vlees snijdt de vleeskeurder 14 stukjes ter grootte van een haverkorrel af, dus 56 stukjes in totaal.

h) Bij het onderzoek met de microscoop wordt elk preparaat bij 30- tot 40-voudige vergroting langzaam en zorgvuldig onderzocht.

i) Indien bij het trichinoscopisch onderzoek verdachte plaatsen worden gevonden, moeten die met de sterkste vergroting (80-100 ×) van de trichinoscoop worden onderzocht.

j) Indien de uitslag twijfelachtig is, wordt het onderzoek herhaald met andere monsters en preparaten, tot de benodigde informatie is verkregen. Het trichinoscopisch onderzoek dient ten minste zes minuten te duren.

k) In de vastgestelde minimumtijd voor het onderzoek is niet de tijd begrepen die nodig is voor het afnemen van de monsters en voor het maken van de preparaten.

▼B

l) In de regel mag een vleeskeurder niet meer dan 840 stukjes per dag met de trichinoscoop onderzoeken; dit komt overeen met 15 gedomesticeerde varkens of tien wilde zwijnen.

▼B

BIJLAGE II

Vriesbehandelingen

A. *Methode 1*

a) Vlees dat bevroren wordt binnengebracht, moet bevroren blijven.

b) De technische inrichting en de koelcapaciteit van de vriesruimte moeten zodanig zijn dat de vereiste temperatuur in alle delen van de ruimte en het vlees zeer snel wordt bereikt en wordt gehandhaafd.

c) Isolerende verpakking moet vóór het bevriezen worden verwijderd, behalve voor vlees dat al door en door op de vereiste temperatuur is wanneer het de vriesruimte wordt binnengebracht of vlees met een verpakking die niet belet dat het binnen de gestelde tijd de vereiste temperatuur bereikt.

d) De zendingen moeten in de vriesruimte afzonderlijk en achter slot worden bewaard.

e) Voor elke zending moet worden geregistreerd op welke datum en tijdstip zij in de vriesruimte is binnengekomen.

f) De temperatuur in de vriesruimte mag niet hoger zijn dan –25 °C en moet worden gemeten met geijkte thermo-elektrische meetapparatuur en doorlopend worden geregistreerd. De temperatuur mag niet direct in de koude luchtstroom worden gemeten. De meetapparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de temperatuurdiagrammen moeten de desbetreffende gegevens uit het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en van het einde van de bevriezing; de diagrammen moeten gedurende één jaar worden bewaard.

g) Vlees met een diameter of dikte tot 25 cm moet minimaal 240 uur ononderbroken worden bevroren, vlees met een diameter of dikte tussen 25 en 50 cm minimaal 480 uur. Vlees met een grotere diameter of dikte mag niet aldus worden bevroren. De vriestijd gaat in op het moment dat de onder f) genoemde temperatuur in de vriesruimte is bereikt.

B. *Methode 2*

Aan de algemene bepalingen onder a) tot en met e) van methode 1 moet worden voldaan en de volgende tijd-temperatuurcombinaties moeten worden toegepast:

a) Vlees met een diameter of dikte van maximaal 15 cm moet worden bevroren volgens een van de onderstaande tijd-temperatuurcombinaties:

— 20 dagen bij –15 °C,

— 10 dagen bij –23 °C,

— 6 dagen bij –29 °C.

b) Vlees met een diameter of een dikte tussen 15 en 50 cm moet worden bevroren volgens een van de onderstaande tijd-temperatuurcombinaties:

— 30 dagen bij –15 °C,

— 20 dagen bij –25 °C,

— 12 dagen bij –29 °C.

De temperatuur in de vriesruimte mag nooit hoger zijn dan de gekozen inactiveringstemperatuur en moet worden gemeten met geijkte thermo-elektrische meetapparatuur en doorlopend worden geregistreerd. De temperatuur mag niet direct in de koude luchtstroom worden gemeten. De meetapparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de temperatuurdiagrammen moeten de desbetreffende gegevens uit het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en van het einde van de bevriezing; de diagrammen moeten gedurende één jaar worden bewaard.

Indien vriestunnels worden gebruikt en de bovenbeschreven procedures niet strikt worden gevolgd, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat Trichinellaparasieten in varkensvlees met de afwijkende methode daadwerkelijk worden gedood.

▼B

C. *Methode 3*

De behandeling bestaat uit commercieel vriesdrogen of bevriezing van vlees volgens bepaalde tijd-temperatuurcombinaties met controle van de kerntemperatuur van elk stuk.

a) Aan de algemene bepalingen onder a) tot en met e) van methode 1 moet worden voldaan en de volgende tijd-temperatuurcombinaties moeten worden toegepast:

— 106 uur bij –18 °C,

— 82 uur bij –21 °C,

— 63 uur bij –23,5 °C,

— 48 uur bij –26 °C,

— 35 uur bij –29 °C,

— 22 uur bij –32 °C,

— 8 uur bij –35 °C,

— 1/2 uur bij –37 °C.

b) De temperatuur wordt gemeten met geijkte thermo-elektrische apparatuur en wordt doorlopend geregistreerd. De sonde van de thermometer wordt geplaatst in het midden van een stuk vlees dat niet kleiner mag zijn dan het dikste stuk vlees dat moet worden bevroren. Het stuk vlees met de sonde moet op de minst gunstige plaats in de vriesruimte worden geplaatst, niet vlak bij de koelapparatuur noch direct in de koude luchtstroom. De meetapparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de temperatuurdiagrammen moeten de desbetreffende gegevens uit het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en van het einde van de bevriezing; de diagrammen moeten gedurende een jaar worden bewaard.

▼B

BIJLAGE III

Onderzoek van andere dieren dan varkens

Paardenvlees, vlees van vrij wild en ander vlees dat Trichinellaparasieten kan bevatten, wordt onderzocht met een van de in de hoofdstukken I en II van bijlage I beschreven digestiemethoden, met de onderstaande wijzigingen.

a) Er worden monsters van ten minste 10 g genomen uit de tong- of kaakspieren van paarden en de voorpoot, de tong of het middenrif van wilde zwijnen.

b) Indien bij het paard de genoemde spieren niet aanwezig zijn, wordt een groter monster genomen uit een middenrifpijler bij de overgang van spier naar pees. De spier moet vrij zijn van aanhangend weefsel en vet.

c) Een monster van ten minste 5 g wordt verteerd volgens de referentiemethode van hoofdstuk I van bijlage I of een van de gelijkwaardige methoden in hoofdstuk II van die bijlage. Voor elke vertering mag het totale spiergewicht dat in onderzoek is genomen, niet meer dan 100 g zijn voor de methode van hoofdstuk I en de methoden A en B van hoofdstuk II, en niet meer dan 35 g voor methode C van hoofdstuk II.

d) Bij een positieve uitslag wordt een nieuw monster van 50 g genomen en onafhankelijk onderzocht.

e) Onverminderd de voorschriften betreffende de bescherming van diersoorten wordt al het vlees van andere wilde dieren dan wilde zwijnen, zoals beren, vleesetende zoogdieren (met inbegrip van zeezoogdieren) en reptielen, onderzocht door 10 g spiervlees van de voorkeurslokalisaties te nemen of grotere hoeveelheden als die lokalisaties niet beschikbaar zijn. De voorkeurslokalisaties zijn:

   i) bij beren: het middenrif, de kauwspieren en de tong;

   ii) bij walrussen: de tong;

   iii) bij krokodillen: de kauwspieren, de pterygoïdspieren en de tussenribspieren;

   iv) bij vogels: de kopspieren (bv. kauwspieren, nekspieren).

f) Het digestieproces moet zo lang duren dat het weefsel van deze dieren volledig verteerd is, maar niet langer dan 60 minuten.

▼B

BIJLAGE IV

Voorschriften voor Trichinella-vrije bedrijven en voor gebieden met een verwaarloosbaar Trichinellarisico

Voor de toepassing van deze bijlage wordt verstaan onder:

„gecontroleerde huisvestingsomstandigheden in geïntegreerde productiesystemen": een type veehouderij waarbij de varkens ononderbroken worden gehouden onder door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf gecontroleerde omstandigheden wat betreft voedering en huisvesting.

HOOFDSTUK I

VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

A. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten aan de onderstaande voorwaarden voldoen om voor hun bedrijven officiële erkenning als Trichinella-vrij te verkrijgen:

a) De exploitant heeft alle praktische voorzorgen ten aanzien van de constructie van de gebouwen en het onderhoud genomen om te voorkomen dat knaagdieren, andere zoogdieren en grote vleesetende vogels in de gebouwen kunnen komen waar de dieren worden gehouden.

b) De exploitant voert een ongediertebestrijdingsprogramma uit, met name voor knaagdieren, om besmetting van de varkens te voorkomen. De exploitant houdt over dit programma een administratie bij die aan de eisen van de bevoegde autoriteit voldoet.

c) De exploitant zorgt ervoor dat alle diervoeders afkomstig zijn van een inrichting die diervoeders produceert volgens de beginselen van Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne ([1]).

d) De exploitant bewaart diervoeders voor diersoorten die gevoelig zijn voor Trichinella in afgesloten silo's of andere recipiënten waar geen knaagdieren in kunnen komen. Alle andere diervoedervoorraden ondergaan een warmtebehandeling of worden geproduceerd en opgeslagen overeenkomstig de eisen van de bevoegde autoriteit.

e) De exploitant zorgt ervoor dat dode dieren binnen 24 uur na overlijden op hygiënische wijze worden opgehaald met het oog op verwijdering. Dode biggen mogen echter in afwachting van verwijdering op het bedrijf verzameld en opgeslagen worden in een naar behoren gesloten container.

f) Indien zich in de nabijheid van het bedrijf een vuilstortplaats bevindt, stelt de exploitant de bevoegde autoriteit hiervan in kennis. De bevoegde autoriteit beoordeelt de risico's van de situatie en besluit of het bedrijf als Trichinella-vrij kan worden erkend.

g) De exploitant zorgt ervoor dat biggen die op het bedrijf worden binnengebracht en aangekochte varkens vanaf de geboorte zijn gehouden onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden in geïntegreerde productiesystemen.

h) De exploitant zorgt ervoor dat de varkens geïdentificeerd zijn, zodat elk dier naar het bedrijf teruggetraceerd kan worden.

i) De exploitant mag nieuwe dieren uitsluitend het bedrijf binnenbrengen als zij:

i) afkomstig zijn van officieel als Trichinella-vrij erkende bedrijven, of

ii) vergezeld gaan van een door de bevoegde autoriteit van het land van uitvoer gewaarmerkt certificaat waarin wordt verklaard dat het dier afkomstig is van een officieel als Trichinella-vrij erkend bedrijf, of

iii) in isolatie worden gehouden tot een door het communautaire referentielaboratorium erkende serologische test is uitgevoerd en daarbij een negatieve uitslag is verkregen. De serologische bemonstering mag pas beginnen als de dieren vier weken op het bedrijf aanwezig zijn.

j) De exploitant zorgt ervoor dat voor de slacht bestemde varkens gedurende de hele productieperiode niet buiten komen.

([1]) PB L 35 van 8.2.2005, blz. 1.

▼B

k) Buitenuitloop is echter gedurende de eerste levensweken vóór het spenen toegestaan als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

i) er zijn in het land ten minste tien jaar geen Trichinellabesmettingen bij gedomesticeerde dieren vastgesteld;

ii) er is een jaarlijks bewakingsprogramma voor dieren in het wild die gevoelig zijn voor Trichinella. Dit moet een risicogebaseerd programma zijn dat wordt uitgevoerd in een gebied dat in epidemiologisch opzicht in verband staat met de geografische ligging van de Trichinella-vrije bedrijven. In het kader van het programma worden de relevante verklikkerdieren onderzocht op grond van eerdere bevindingen. Uit de resultaten moet blijken dat de Trichinellaprevalentie bij verklikkerdieren minder dan 0,5 % bedraagt;

iii) de dieren mogen alleen in deugdelijk omheinde gebieden buiten zijn;

iv) het in artikel 11 bedoelde bewakingsprogramma moet worden uitgevoerd en op de desbetreffende bedrijven is de frequentie van de bewaking verhoogd;

v) alle voor fokdoeleinden gehouden zeugen en beren op het bedrijf worden bij de slacht systematisch bemonsterd met het oog op onderzoek met de referentiemethode zoals beschreven in bijlage I, hoofdstuk I, of een van de gelijkwaardige methoden zoals beschreven in bijlage I, hoofdstuk II;

vi) er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat grote vleesetende en allesetende vogels (bv. kraaien, roofvogels) op het bedrijf komen.

B. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die als Trichinella-vrij zijn erkend, stellen de bevoegde autoriteit in kennis van elke onder A genoemde eis waaraan niet meer wordt voldaan en van alle andere veranderingen die van invloed kunnen zijn op de Trichinella-vrije status van de bedrijven.

HOOFDSTUK II

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN

A. De bevoegde autoriteiten in lidstaten waar in de laatste tien jaar Trichinella bij gedomesticeerde varkens is aangetroffen, mogen een bedrijf als Trichinella-vrij erkennen indien:

a) het bedrijf in de twaalf maanden vóór de erkenning ten minste tweemaal geïnspecteerd is om na te gaan of aan de eisen van hoofdstuk I, onder A, van bijlage IV is voldaan, en

b) op alle varkens die in de 24 maanden vóór de erkenning of een langere periode indien de bevoegde autoriteit dat nodig acht, naar de slacht zijn gegaan, een test is uitgevoerd, om er overeenkomstig de eisen van de bevoegde autoriteit voor te zorgen dat een voldoende aantal dieren van het bedrijf met een van de in de hoofdstukken I en II van bijlage I beschreven detectiemethoden is getest, en

c) de uitslagen van de testen negatief waren, en

d) er een risicogebaseerd bewakingsprogramma voor dieren in het wild is ingesteld in gebieden waar zich zowel in het wild levende dieren als bedrijven die de Trichinella-vrije status hebben aangevraagd, bevinden. In dit bewakingsprogramma worden parasieten zo goed mogelijk opgespoord door het meest geschikte verklikkerdier en de meest geschikte detectietechniek te gebruiken, een zo groot mogelijk aantal dieren te bemonsteren en van elk dier een zo groot mogelijk stuk vlees te nemen; van in het wild aangetroffen parasieten wordt de soort bepaald in een communautair of nationaal referentielaboratorium; het communautaire referentielaboratorium kan hierbij helpen door een standaardprotocol voor een bewakingsprogramma voor dieren in het wild op te stellen.

Om aan bovenvermelde eisen te voldoen mogen historische gegevens worden gebruikt.

B. De bevoegde autoriteiten in lidstaten waar in de laatste tien jaar geen Trichinella bij gedomesticeerde varkens is aangetroffen, mogen een bedrijf als Trichinella-vrij erkennen indien:

aan het bepaalde onder A, d), is voldaan.

▼B

C. De bevoegde autoriteit kan besluiten een categorie bedrijven als Trichinella-vrij te erkennen als aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) aan alle eisen van hoofdstuk I, onder A, van bijlage IV wordt voldaan, met uitzondering van het bepaalde onder k), dat niet van toepassing is, en

b) er zijn in het land de laatste tien jaar geen autochtone Trichinellabesmettingen bij gedomesticeerde dieren geconstateerd, terwijl in die tijd onder de geslachte varkens zodanige testen zijn uitgevoerd dat een Trichinella-prevalentie van meer dan 0,0001 % met een betrouwbaarheid van minimaal 95 % zou zijn opgespoord, en

c) er is een duidelijke beschrijving beschikbaar van de categorie bedrijven, het bedrijfstype en het type dieren, en

d) er is een risicogebaseerd bewakingsprogramma voor dieren in het wild ingesteld overeenkomstig hoofdstuk II, onder A, d), van bijlage IV.

D. Het eerste verslag en de daaropvolgende jaarverslagen aan de Commissie moeten, naast de in bijlage IV bij Richtlijn 2003/99/EG voorgeschreven gegevens, de volgende informatie bevatten:

a) het aantal humane Trichinellagevallen (geïmporteerd en autochtoon), met inbegrip van epidemiologische gegevens;

b) de resultaten van het testen op Trichinella van gedomesticeerde varkens die niet onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden in geïntegreerde productiesystemen zijn gehouden; vermeld moeten worden de leeftijd en het geslacht van de getroffen dieren, het veehouderijsysteem, de gebruikte diagnostische methode, de mate van besmetting (indien bekend) en alle verdere relevante informatie;

c) de resultaten van de testen op Trichinella bij fokzeugen en □beren; hierbij moet de onder b) vermelde informatie worden verstrekt;

d) de resultaten van de testen op Trichinella bij karkassen van wilde zwijnen, paarden, wild en eventuele verklikkerdieren;

e) de resultaten van de in artikel 11 bedoelde serologische testen, wanneer het communautaire referentielaboratorium een geschikte test heeft gevalideerd;

f) andere vermoede gevallen van Trichinella, geïmporteerd of autochtoon, en alle desbetreffende laboratoriumuitslagen;

g) nadere bijzonderheden over alle positieve uitslagen en de identificatie van de Trichinellasoort door het communautaire of nationale referentielaboratorium;

h) de gegevens worden ingediend in een vorm en volgens een tijdschema zoals door de EFSA vastgesteld voor het melden van zoönoses;

i) voor verslagen over Trichinella-vrije bedrijven of categorieën bedrijven, gegevens over het aantal Trichinella-vrije bedrijven en een samenvatting van de inspectieresultaten betreffende Trichinella-vrije bedrijven, met informatie over de naleving van de voorschriften door de veehouder;

j) voor verslagen over gebieden met een verwaarloosbaar risico, informatie over:

i) het overeenkomstig artikel 11 uitgevoerde bewakingsprogramma, of gelijkwaardige informatie;

ii) de overeenkomstig het bepaalde onder A, d), uitgevoerde risicogebaseerde bewakingsprogramma's voor dieren in het wild, of gelijkwaardige informatie.