Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2075/2005

z dnia 5 grudnia 2005 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włosieni (*Trichinella*) w mięsie

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 338 z 22.12.2005, str. 60)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1665/2006 z dnia 6 listopada 2006 r.	L 320	46	18.11.2006
►**M2**	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1245/2007 z dnia 24 października 2007 r.	L 281	19	25.10.2007

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2075/2005

z dnia 5 grudnia 2005 r.

ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do włosieni (*Trichinella*) w mięsie

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]), w szczególności jego art. 18 ust. 9 i 10,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ([2]), (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt ([3]) ustanawiają zasady dotyczące zdrowia i wymagania dotyczące żywności pochodzenia zwierzęcego oraz konieczne kontrole urzędowe.

(2) W uzupełnieniu do tych zasad należy ustanowić bardziej szczegółowe wymagania w odniesieniu do włosieni. Mięso świń domowych i dzików, koni i innych gatunków zwierząt może być zarażone nicieniami z rodzaju *Trichinella*. Spożycie mięsa zarażonego włosieniem może powodować poważne choroby u ludzi. Należy wprowadzić odpowiednie środki w celu uniknięcia u ludzi chorób spowodowanych spożyciem mięsa zarażonego włosieniem.

(3) W dniu 22 listopada 2001 r. Komitet Naukowy ds. Środków Weterynaryjnych dotyczących Zdrowia Publicznego przyjął opinię w sprawie włośnicy (*trichinellosis*), epidemiologii, metod wykrywania oraz produkcji świń wolnych od włosienia. Dnia 1 grudnia 2004 r. panel naukowy ds. zagrożeń biologicznych (BIOHAZ) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności przyjął opinię na temat adekwatności i szczegółów dotyczących metod mrożenia pozwalających na spożycie przez ludzi mięsa zarażonego *Trichinella* lub *Cysticercus*. W dniach 9–10 marca 2005 r. BIOHAZ przyjął opinię na temat oceny ryzyka powtórzonej kontroli zwierząt na ubój w obszarach o niskim powszechnym występowaniu włosienia.

(4) Dyrektywa Rady 77/96/EWG z dnia 21 grudnia 1976 r. w sprawie badań świeżego mięsa wieprzowego na obecność włosieni (*trichinella spiralis*) przed przywozem z państw trzecich ([4]) została uchylona dyrektywą 2004/41/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 kwietnia 2004 r. uchylającą

([1]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 206, sprostowanie w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 83.
([2]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55, sprostowanie w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22.
([3]) Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1, sprostowanie w Dz.U. L 191 z 28.5.2004, str. 1.
([4]) Dz.U. L 26 z 31.1.1977, str. 67.

▼B

niektóre dyrektywy dotyczące higieny i warunków zdrowia przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu niektórych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi i zmieniającą dyrektywy Rady 89/662/EWG i 92/118/EWG oraz decyzję Rady 95/408/WE ([1]).

(5) Zatwierdzono różne metody laboratoryjne dla wykrywania włosieni w świeżym mięsie. Metoda wytrawiania próby zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania jest zalecana jako wiarygodna metoda do rutynowego stosowania. Rozmiar próbki do analizy pod kątem występowania pasożytów powinien zostać powiększony, jeżeli próbka nie może zostać pobrana w miejscach szczególnie narażonych i jeżeli rodzaj lub gatunek zwierzęcia jest bardziej narażony na zarażenie. Badanie trychinoskopowe nie wykrywa nieotorbionych gatunków *Trichinella* zarażających zwierzęta domowe i leśne oraz ludzi i nie spełnia już swoich zadań jako metoda wykrywania do standardowego stosowania. Badanie trychinoskopowe powinno być stosowane jedynie w wyjątkowych okolicznościach do badania niewielkiej liczby zwierząt poddawanych ubojowi tygodniowo, pod warunkiem że przedsiębiorstwa sektora spożywczego podejmą stosowne środki, aby przetwarzać mięso w taki sposób, że jego spożycie będzie całkowicie bezpieczne dla ludzi. Należy jednak zastąpić tę metodę bardziej wiarygodną metodą wykrywania w trakcie okresu przejściowego. Inne metody, takie jak testy serologiczne, mogą być użyteczne do celów kontrolnych, po zatwierdzeniu testów przez wspólnotowe laboratorium referencyjne, zaraz po tym jak to laboratorium zostanie wyznaczone przez Komisję. Testy serologiczne nie nadają się do wykrywania zarażenia włosieniem u poszczególnych zwierząt przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

(6) Mrożenie mięsa w określonych warunkach może zniszczyć wszelkie znajdujące się w nim pasożyty, ale pewne gatunki włosienia występujące u zwierząt łownych i koni są odporne na mrożenie przeprowadzane przy zastosowaniu zalecanych kombinacji temperatury i czasu.

(7) Gospodarstwa powinny być oficjalnie uznawane przez właściwe organy za wolne od włosieni, o ile będą spełniać określone warunki. Tuczniki pochodzące z tych gospodarstw będą zwolnione z kontroli w odniesieniu do włosieni. Kategorie gospodarstw powinny być oficjalnie uznawane przez właściwe organy za wolne od włosieni, o ile będą spełniać określone warunki. Pozwoli to na zmniejszenie liczby kontroli na miejscu przeprowadzanych przez właściwe organy, ale jest możliwe jedynie w Państwach Członkowskich, w historii których miało miejsce niskie powszechne występowanie choroby.

(8) Regularne kontrole świń domowych i dzików, koni, lisów oraz innych wskazanych zwierząt są ważnym narzędziem oceny zmian w występowaniu choroby. Należy przedstawiać wyniki tych kontroli w rocznych sprawozdaniach zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2003/99/WE z dnia 17 listopada 2003 r. w sprawie monitorowania chorób odzwierzęcych i odzwierzęcych czynników chorobotwórczych ([2]).

(9) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 nie odnosi się do zwierząt łownych i ich mięsa bezpośrednio dostarczanych konsumentowi końcowemu lub lokalnym przedsiębiorstwom handlu detalicznego zapewniającym dostawy dla konsumentów końcowych. Wobec powyższego Państwa Członkowskie są odpowiedzialne za przyjęcie krajowych środków w celu ograniczenia ryzyka otrzymania

([1]) Dz.U. L 157 z 30.4.2004, str. 33, sprostowanie w Dz.U. L 195 z 2.6.2004, str. 12.
([2]) Dz.U. L 325 z 12.12.2003, str. 31.

▼B

przez konsumenta końcowego mięsa dzików zarażonego włosieniem.

(10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

POSTANOWIENIA OGÓLNE

Artykuł 1

Definicje

Do celów niniejszego rozporządzenia „*włosień”* oznacza wszelakie nicienie z rodzaju *Trichinella.*

ROZDZIAŁ II

ZOBOWIĄZANIA WŁAŚCIWYCH ORGANÓW I PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

Artykuł 2

Pobieranie próbek z tusz

1. Należy systematycznie pobierać próbki z tusz świń domowych w ubojniach w ramach badania poubojowego.

Należy pobrać próbkę z każdej tuszy, a następnie zbadać ją pod kątem występowania włosienia, w laboratorium wyznaczonym przez właściwy organ, przy wykorzystaniu jednej z następujących metod wykrywania:

a) referencyjna metoda wykrywania ustanowiona w rozdziale I załącznika I; lub

b) równoważna metoda wykrywania ustanowiona w rozdziale II załącznika I.

2. W oczekiwaniu na wyniki badań na występowanie włosienia i pod warunkiem zagwarantowania przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego możliwości pełnego prześledzenia drogi produktu,

a) takie tusze mogą zostać pokrojone na maksymalnie sześć części w ubojni lub zakładzie rozbioru w znajdującym się na tym samym terenie co ubojnia („siedziba”);

b) w drodze odstępstwa od przepisów lit. a) i w następstwie zatwierdzenia przez właściwy organ, takie tusze mogą zostać pokrojone w zakładzie rozbioru stanowiącym część ubojni lub od niej oddzielonym, pod warunkiem że:

   i) procedura ta jest przeprowadzana pod nadzorem właściwego organu;

   ii) tusza lub jej części kierowane są do nie więcej niż jednego zakładu rozbioru;

   iii) zakład rozbioru znajduje się na terytorium Państwa Członkowskiego; oraz

   iv) w przypadku pozytywnych wyników wszystkie części tuszy uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi.

▼B

3. Należy systematycznie pobierać próbki z tusz koni, dzików oraz innych hodowlanych i dzikich gatunków zwierząt zagrożonych zarażeniem włosieniem w ubojniach lub zakładach przetwórczych zwierząt łownych jako część badania poubojowego.

Nie należy przeprowadzać takiego pobierania próbek w przypadku, gdy właściwe organy ustaliły za pomocą oceny ryzyka, że zagrożenie zakażeniem włosieniem danego hodowlanego lub dzikiego gatunku jest znikome.

Należy pobrać próbkę z każdej tuszy, a następnie zbadać ją zgodnie z załącznikami I i III w laboratorium wyznaczonym przez właściwy organ

Artykuł 3

Odstępstwa

1. W drodze odstępstwa od przepisów art. 2 ust. 1, mięso świń domowych poddane obróbce mrożeniem zgodnie z załącznikiem II pod nadzorem właściwych organów zwalnia się z badania na występowanie włosienia.

2. W drodze odstępstwa od przepisów art. 2 ust. 1, tusze i mięso świń domowych hodowanych jedynie do tuczenia i uboju zwalnia się z badania na występowanie włosienia, jeżeli zwierzęta pochodzą z:

a) gospodarstwa lub kategorii gospodarstw, które zostały oficjalnie uznane przez właściwe organy za wolne od włosienia zgodnie z procedurą określoną w rozdziale II załącznika IV;

b) regionu, w którym zagrożenie włosieniem u świń domowych jest oficjalnie uznane za znikome na podstawie:

   i) odpowiedniego powiadomienia przesłanego przez zainteresowane Państwo Członkowskie Komisji i innym Państwom Członkowskim wraz ze sprawozdaniem wstępnym zawierającym informacje określone w rozdziale II D załącznika IV; oraz

   ii) zatwierdzenia regionu jako takiego, w którym zagrożenie włosieniem jest znikome zgodnie z następującą procedurą:

      Od chwili otrzymania powiadomienia, o którym mowa w ppkt i), pozostałe Państwa Członkowskie mają trzy miesiące na przesłanie Komisji uwag na piśmie. Jeżeli Komisja lub Państwa Członkowskie nie zgłaszają sprzeciwu, region uznaje się za taki, w którym zagrożenie włosieniem jest znikome i w czasie uboju mięso świń domowych zwolnione jest z badania na obecność włosienia.

      Komisja publikuje listę regionów uznanych za regiony, w których zagrożenie włosieniem jest znikome na swojej stronie internetowej.

3. W przypadkach, w których właściwy organ zastosował odstępstwo zgodnie ust. 2, zainteresowane Państwo Członkowskie przedstawia Komisji sprawozdanie roczne zawierające informacje określone w rozdziale II D załącznika IV zgodnie z art. 9 ust. 1 dyrektywy 2003/99/WE.

Jeżeli Państwo Członkowskie nie przedstawi sprawozdania rocznego lub dane sprawozdanie roczne nie będzie spełniało celów niniejszego artykułu, wówczas odstępstwo nie będzie już miało zastosowania do danego Państwa Członkowskiego.

▼B

Artykuł 4

Badanie na występowanie włosienia i stosowanie znaku jakości zdrowotnej

1. Tusze, o których mowa w art. 2, lub ich części, z wyłączeniem tusz wymienionych w art. 2 ust. 2 lit. b), nie mogą opuścić terenu ubojni zanim nie okaże się, że wyniki badań na występowanie włosienia, którym je poddano, są negatywne.

Podobnie, inne części zwierzęcia przeznaczone do spożycia przez ludzi lub do żywienia zwierząt, zawierające tkankę mięśni prążkowanych, nie mogą opuścić terenu ubojni zanim nie okaże się, że wyniki badań na występowanie włosienia, którym je poddano, są negatywne.

2. Odpady zwierzęce i produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi i niezawierające mięśni prążkowanych mogą opuścić teren ubojni zanim będą dostępne wyniki badań na występowanie włosienia.

Jednak właściwy organ może zażądać przeprowadzenia badań na występowanie włosienia lub uprzedniego przetworzenia produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego przed wydaniem pozwolenia na opuszczenie terenu ubojni.

▼M1

3. W przypadku, w którym właściwy organ oficjalnie zatwierdzi procedurę przestrzeganą w ubojni zapewniającą, że żadne części badanych tusz nie mogą opuścić terenu ubojni zanim nie okaże się, że wyniki ich badań na występowanie włosienia są negatywne, lub w którym ma zastosowanie odstępstwo, o którym mowa w art. 2 ust. 2 lit. b), wolno zastosować znak jakości zdrowotnej określony w art. 5 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 854/2004 zanim będą dostępne wyniki badań na występowanie włosienia..

▼B

Artykuł 5

Szkolenie

Właściwy organ zapewnia odpowiednie wyszkolenie całego personelu uczestniczącego w badaniu próbek w celu wykrycie włosienia oraz jego udział w:

a) programie kontroli jakości testów używanych do wykrywania włosienia; oraz

b) regularnej ocenie procedur badania, rejestrowania i analizy stosowanych w laboratorium.

Artykuł 6

Metody wykrywania

1. Należy stosować metody wykrywania ustanowione w rozdziałach I i II załącznika I do badania próbek, jak określono w art. 2:

a) tam gdzie istnieją podstawy do podejrzewania zarażenia włosieniem; lub

b) jeżeli wcześniej, przy badaniu trychinoskopowym próbek pochodzących z tego samego gospodarstwa, określonym w art. 16 ust. 1, otrzymano wynik pozytywny.

2. Należy przekazać wszystkie pozytywne próbki do krajowego laboratorium referencyjnego lub wspólnotowego laboratorium referencyjnego w celu określenia występującego gatunku włosienia.

▼B

Artykuł 7

Plany interwencyjne

Właściwe organy Państw Członkowskich przygotują do dnia 31 grudnia 2006 r. plan interwencyjny opisujący wszystkie działania, które należy podjąć w przypadku gdy próbki, jak określono w art. 2 i 16, wykażą pozytywne wyniki w badaniach na obecność włosienia. Plan ten powinien zawierać szczegóły obejmujące:

a) umożliwienie prześledzenia drogi zarażonej tuszy i jej części zawierających tkankę mieśniową;

b) środki postępowania z zarażonymi tuszami i ich częściami;

c) poszukiwanie źródeł zarażenia i jego rozprzestrzeniania się wśród fauny;

d) wszelkie środki, które należy podjąć na poziomie konsumenta;

e) środki, które należy podjąć, jeśli nie można zidentyfikować zarażonej tuszy w ubojn;

f) określenie występujących gatunków włosienia.

Artykuł 8

Oficjalne uznawanie gospodarstw za wolne od włosienia

Właściwy organ może oficjalnie uznawać gospodarstwa lub kategorie gospodarstw rolnych za wolne od włosienia, o ile zostaną spełnione następujące wymagania:

a) w przypadku gospodarstw wymagania ustanowione w rozdziałach I i II A, B i D załącznika IV;

b) w przypadku kategorii gospodarstw wymagania ustanowione w rozdziale II C i D załącznika IV.

Artykuł 9

Zobowiązania przedsiębiorstw sektora spożywczego do dostarczania informacji

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zarządzające gospodarstwami uznanymi za wolne od włosienia informują właściwe organy o jakimkolwiek wymogu określonym w rozdziałach I i II B załącznika IV, który przestaje być spełniany, lub jakiejkolwiek innej zmianie, która może wpłynąć na status gospodarstw wolnych od włosienia.

Artykuł 10

Kontrola gospodarstw wolnych od włosienia

Właściwy organ zapewnia okresowe przeprowadzanie kontroli gospodarstw wolnych od włosienia.

Częstotliwość kontroli będzie uzależniona od poziomu ryzyka przy uwzględnieniu historii choroby, częstotliwości jej występowania, wcześniejszych wyników badań, regionu geograficznego, lokalnej podatnej fauny, praktyk hodowlanych, nadzoru weterynaryjnego oraz zgodności hodowców.

Właściwy organ zapewnia badania wszystkich hodowlanych macior i knurów pochodzących z gospodarstw wolnych od włosienia zgodnie z art. 2 ust. 1.

▼B

Artykuł 11

Programy monitorowania

Właściwy organ wdraża program monitorowania obejmujący świnie domowe, konie i inne gatunki zwierząt podatne na włosienia pochodzące z gospodarstw lub kategorii gospodarstw uznanych za wolne od włosienia lub z regionów uznanych za takie, w których zagrożenie włosieniem u świń domowych jest znikome, w celu zbadania, czy zwierzęta są rzeczywiście wolne od włosienia.

Częstotliwość badań, liczba zwierząt poddawanych badaniu oraz plan pobierania próbek powinny być określone w programie monitorowania. W tym celu próbki mięsa należy pobierać i badać na obecność pasożytów włosienia zgodnie z rozdziałami I i II załącznika I.

Program monitorowania może obejmować metody serologiczne jako dodatkowe narzędzie po zatwierdzeniu odpowiednich testów przez wspólnotowe laboratorium referencyjne.

Artykuł 12

Wycofywanie oficjalnego uznania gospodarstw za wolne od włosienia lub oficjalnego uznania regionów za takie, w których zagrożenie włosieniem jest znikome

1. W przypadku gdy wyniki badań na obecność włosienia u świni domowej lub innego gatunku zwierząt zagrożonego zarażeniem włosieniem, pochodzącego z gospodarstwa oficjalnie uznanego za wolne od włosienia, będą pozytywne, właściwy organ niezwłocznie:

a) wycofuje oficjalne uznanie gospodarstwa za wolne od włosienia;

b) bada wszystkie świnie domowe w czasie uboju zgodnie z art. 2 ust. 1 oraz przeprowadza testy serologiczne na wszystkich zwierzętach zagrożonych zarażeniem włosieniem znajdujących się w gospodarstwie po zatwierdzeniu odpowiedniego testu przez wspólnotowe laboratorium referencyjne;

c) odnajduje i bada wszystkie zwierzęta hodowlane, które przybyły do gospodarstwa oraz w miarę możliwości wszystkie te, które opuściły gospodarstwo przynajmniej sześć miesięcy przed pozytywnymi wynikami; w tym celu próbki mięsa należy pobierać i badać na obecność pasożytów włosienia przy zastosowaniu metod wykrywania opisanych w rozdziałach I i II załącznika I; testy serologiczne mogą być stosowane po zatwierdzeniu odpowiedniego testu przez wspólnotowe laboratorium referencyjne;

d) w miarę możliwości bada zakres zarażenia pasożytem wynikający z dystrybucji mięsa świń domowych poddawanych ubojowi w okresie poprzedzającym pozytywne wyniki badań;

e) przekazuje informacje Komisji i innym Państwom Członkowskim;

f) rozpoczyna badanie epidemiologiczne celem wyjaśnienia przyczyn zarażenia;

g) zwiększa częstotliwość badań i zakres programu monitorowania przewidzianego w art. 11;

h) podejmuje odpowiednie środki, w przypadku gdy nie można zidentyfikować zarażonej tuszy w ubojni;

   i) zwiększa rozmiar każdej pobieranej do badań próbki mięsa podejrzanych tusz; lub

   ii) zgłasza tusze niezdatne do spożycia przez ludzi; oraz

   iii) podejmuje odpowiednie środki usuwania podejrzanych lub wykazujących w badaniach pozytywny wynik tusz lub ich części.

▼B

2. Właściwy organ wycofuje oficjalne uznanie gospodarstw lub kategorii gospodarstw za wolne od włosienia w przypadku gdy:

i) którykolwiek z wymogów ustanowionych w rozdziałach I lub II załącznika IV przestaje być spełniany;

ii) wyniki serologiczne lub badania laboratoryjne pobranych próbek tusz świńskich wykazują, że gospodarstwo lub kategoria gospodarstw nie mogą być dłużej uznawane za wolne od włosienia.

3. Jeśli informacje z programu monitorowania lub programu monitorowania dzikich zwierząt wykazują, że region nie może być dłużej uznawany za region, w którym zagrożenie włosieniem u świni domowej jest znikome, Komisja wycofuje region z listy i informuje o tym pozostałe Państwa Członkowskie

4. Po wycofaniu oficjalnego uznania gospodarstw za wolne od włosienia, gospodarstwa mogą ponownie zostać uznane za wolne od włosienia po usunięciu określonych problemów i spełnieniu wymogów ustanowionych w rozdziale II A załącznika IV w sposób satysfakcjonujący dla właściwego organu.

ROZDZIAŁ III

PRZYWÓZ

Artykuł 13

Wymogi zdrowotne w odniesieniu do przywozu

Mięso gatunków zwierząt, które mogą być nosicielami włosienia, zawierające mięśnie prążkowane i pochodzące z kraju trzeciego, może być przywożone do Wspólnoty jedynie jeżeli przed wywozem zostało przebadane na obecność włosienia w danym kraju trzecim.

Takie badanie należy przeprowadzić zgodnie z art. 2 na całej tuszy lub, w razie niezrobienia tego, na każdej półtuszy, ćwierćtuszy lub jej części.

Artykuł 14

Odstępstwa od art. 13

1. Mięso świni domowej może być przywożone bez przechodzenia badań, o których mowa w art. 13, pod warunkiem że pochodzi z gospodarstwa w kraju trzecim, które zostało uznane przez Wspólnotę za oficjalnie wolne od włosienia zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 na podstawie wniosku właściwego organu tego kraju, do którego dołączono sprawozdanie dla Komisji przedstawiające dowody, że wymogi określone w rozdziale I załącznika IV są spełnione.

2. Mięso świni domowej może być przywożone bez przechodzenia badań, o których mowa w art. 13, pod warunkiem że zostało poddane obróbce mrożeniem zgodnie z załącznikiem II, przeprowadzonej pod nadzorem właściwego organu w kraju trzecim.

Artykuł 15

Dokumenty

Świadectwa zdrowia towarzyszące przywozowi mięsa, o których mowa w art. 13, powinny być opatrzone oświadczeniem urzędowego lekarza weterynarii oznajmującym, że:

a) mięso zostało przebadane w kraju trzecim pochodzenia zgodnie z art. 13; lub

b) mięso spełnia wymagania określone w art. 14 ust. 1 lub 2.

▼B

Dokument ten w oryginale towarzyszy przywozowi mięsa, o ile nie udzielono zwolnienia zgodnie z art. 14 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 16

Przepisy przejściowe

1. Państwo Członkowskie może pozwolić na zastosowanie badania trychinoskopowego, określonego w rozdziale III załącznika I, w stosunku do świń domowych i dzików w wyjątkowych przypadkach do dnia 31 grudnia 2009 r., jeżeli:

a) należy przebadać pojedyncze tusze, jak określono w art. 2 w zakładzie, który dokonuje uboju nie więcej niż 15 świń domowych dziennie albo 75 świń domowych tygodniowo lub przygotowuje do wprowadzenia na rynek nie więcej niż 10 dzików dziennie; oraz

b) metody wykrywania ustanowione w rozdziałach I i II załącznika I nie są dostępne.

2. W przypadku stosowania badania trychinoskopowego właściwy organ zapewnia, że:

a) mięso jest oznakowane znakiem jakości zdrowotnej, który wyraźnie różni się od znaku jakości zdrowotnej, o którym mowa w art. 5 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, oraz mięso jest bezpośrednio dostarczane konsumentowi końcowemu lub lokalnym przedsiębiorstwom handlu detalicznego zapewniającym dostawy dla konsumentów końcowych; oraz

b) mięso nie jest używane do wytwarzania produktów, których proces produkcyjny nie powoduje zniszczenia włosienia.

Artykuł 17

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2006 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

Metody wykrywania

ROZDZIAŁ I

REFERENCYJNA METODA WYKRYWANIA

Metoda wytrawiania próby zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania

1. *Aparatura oraz odczynniki:*

   a) nóż lub nożyczki i pinceta do pobierania próbek;

   b) tace z oznaczonymi 50 polami, z których każde może pomieścić próbki o wadze około 2 g mięsa, lub inne narzędzia zapewniające równorzędne gwarancje w odniesieniu do identyfikacji pochodzenia próbek;

   c) malakser z ostrym tnącym ostrzem. Jeżeli próbki są większe niż 3 g, należy użyć rozdrabniacza do mięsa z otworami o wymiarach od 2 do 4 mm lub należy użyć nożyczek. W przypadku zamrożonego mięsa lub języka (po usunięciu warstwy wierzchniej, której nie można wytrawić) potrzebny jest rozdrabniacz do mięsa i należy istotnie zwiększyć rozmiar próbki;

   d) mieszadła magnetyczne, z płytką o temperaturze regulowanej termostatem i pokrytymi teflonem prętami mieszającymi, o długości około 5 cm;

   e) szklane stożkowe rozdzielacze o pojemności przynajmniej 2 litrów, w miarę możliwości zaopatrzone w teflonowe zatyczki bezpieczeństwa;

   f) statywy, pierścienie i uchwyty;

   g) sita z siatki ze stali nierdzewnej, z oczkami 180 mikronów o średnicy zewnętrznej 11 cm;

   h) lejki o średnicy wewnętrznej nie mniejszej niż 12 cm, do umieszczenia sit;

   i) szklane zlewki o pojemności 3 litrów;

   j) szklane kalibrowane cylindry o pojemności około 100 ml lub cylindry wirówkowe;

   k) trychinoskop z poziomym pulpitem lub stereomikroskop optyczny z zespołem lusterkowym oraz źródłem światła o regulowanej intensywności;

   l) kilka płytek Petriego o średnicy 9 cm (w przypadku zastosowania stereomikroskopu), podzielonych od spodu na pola do badań 10 x 10 mm przy użyciu spiczastego przyrządu;

   m) rynienka do liczenia larw (do stosowania z trychinoskopem) wykonana z akrylowych płytek o grubości 3 mm w sposób następujący:

      i) dno rynienki, podzielone na pola, o wymiarach 180 x 40 mm;

      ii) boki o wymiarach 230 x 20 mm;

      iii) szczyty o wymiarach 40 x 20 mm. Dno i szczyty rynienki umieszcza się między jej bokami, tworząc w ten sposób dwa uchwyty na końcach. Dno rynienki podwyższa się 7–9 mm od podstawy ramy utworzonej przez boki i szczyty. Elementy muszą być połączone odpowiednim dla danego materiału klejem;

   n) folia aluminiowa;

   o) kwas chlorowodorowy 25 %,

▼M2

   p) pepsyna o mocy: 1:10 000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadającej 1:12 500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2 000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji) lub stabilizowana pepsyna płynna – minimum 660 j./ml (Farmakopea Europejska);

▼B

   q) woda z kranu podgrzana do temperatury 46–48 °C;

▼B

r) waga o dokładności do 0,1 g;

s) naczynia metalowe o pojemności od 10 do 15 litrów do zbierania pozostałego płynu wytrawiającego;

t) pipety w różnych rozmiarach (1, 10 i 25 ml) oraz uchwyty do pipet;

u) termometr o dokładności ± 0,5 °C i o zakresie 1–100 °C;

v) syfon do wody z kranu.

2. *Pobieranie próbek i ilości do wytrawiania*

a) W przypadku całych tusz świń domowych pobiera się próbkę o wadze przynajmniej 1 g z filaru przepony w przejściu do części ścięgnistej. Można użyć specjalnych szczypczyków do włosieni pod warunkiem zagwarantowania dokładności między 1,00 a 1,15 g.

W przypadku hodowlanych macior i knurów pobiera się większą próbkę o wadze przynajmniej 2 g z filaru przepony w przejściu do części ścięgnistej.

W przypadku braku filarów przepony pobiera się próbkę dwukrotnie większą – 2 g (lub 4 g w przypadku hodowlanych macior i knurów) z części żebrowej lub mostkowej przepony, lub z mięśni żuchwowych, języka lub z mięśni brzusznych.

b) W przypadku kawałków mięsa pobiera się próbkę o wadze przynajmniej 5 g z mięśni prążkowanych, o małej zawartości tłuszczu oraz, w miarę możliwości, z miejsca w pobliżu kości lub ścięgien. Próbkę tego samego rozmiaru należy pobrać z mięsa, które nie ma być dokładnie gotowane lub nie jest przeznaczone do innych rodzajów przetwarzania poubojowego.

c) W przypadku zamrożonych próbek do analizy pobiera się próbkę o wadze przynajmniej 5 g z mięśni prążkowanych.

Waga próbek mięsa odnosi się do próbki mięsa niezawierającej jakiegokolwiek tłuszczu i powięzi. Należy szczególnie uważać przy pobieraniu próbek mięśnia z języka w celu uniknięcia skażenia warstwą wierzchnią języka, której nie można wytrawić, co może uniemożliwić odczyt osadu.

3. *Procedura*

I. Tworzenie próby zbiorczej (po 100 próbek jednocześnie)

a) 16 ± 0,5 ml kwasu chlorowodorowego dodaje się do zlewki o pojemności 3 litrów zawierającej 2,0 litra wody z kranu podgrzanej do temperatury od 46 do 48 °C; w zlewce umieszcza się pręt mieszający, zlewkę umieszcza się na podgrzanej płytce grzewczej i zaczyna się proces mieszania.

▼M2

b) dodaje się 10 ± 0,2 g pepsyny lub 30 ± 0,5 ml pepsyny płynnej.

▼B

c) 100 g próbek pobranych zgodnie z pkt 2 rozdrabnia się w malakserze.

d) Rozdrobnione mięso przenoszone jest do 3-litrowej zlewki zawierającej wodę, pepsynę i kwas chlorowodorowy.

e) Wkładkę mieszającą malaksera wielokrotnie wkłada się do zlewki z płynem wytrawiającym, a pojemnik malaksera jest przemywany niewielką ilością płynu wytrawiającego w celu usunięcia przyczepionych skrawków mięsa.

f) Zlewka jest przykryta folią aluminiową.

g) Mieszadło magnetyczne należy wyregulować tak, aby utrzymywało stałą temperaturę 44–46 °C podczas całego procesu mieszania. Podczas procesu mieszania płyn wytrawiający musi wirować z dostatecznie dużą prędkością, aby uzyskać głęboki wir bez rozpryskiwania.

h) Płyn wytrawiający mieszany jest aż do uzyskania jednolitej masy (około 30 minut). Następnie mieszadło wyłącza się, a płyn wytrawiający przelewa się przez sito do rozdzielacza sedymentacyjnego. Przy przetwarzaniu niektórych rodzajów mięsa (języka, dziczyzny itp.) może być konieczny dłuższy czas trawienia (nieprzekraczający 60 minut).

▼B

i) Proces trawienia uważany jest za zadowalający, jeżeli nie więcej niż 5 % początkowej wagi próbki pozostaje na sicie.

j) Płyn w rozdzielaczu odstawia się na 30 minut.

k) Po 30 minutach płyn z osadem w ilości 40 ml szybko przelewa się do kalibrowanego cylindra lub cylindra wirówki.

l) Płyn wytrawiający i inne płynne odpady pozostawiane są na tacy do chwili zakończenia odczytywania wyników.

m) Próbkę 40 ml pozostawia się na 10 minut. Następnie ostrożnie odsysa się 30 ml cieczy sklarowanej nad osadem (supernatant), pozostawiając objętość wynoszącą nie więcej niż 10 ml.

n) Pozostałe 10 ml osadu przelewa się do rynienki liczenia larw lub na płytkę Petriego.

o) Następnie cylinder lub rurkę wirówki przepłukuje się 10 ml wody z kranu, którą dodaje się do próbki w rynience do liczenia larw lub płytce Petriego. Następnie próbkę bada się pod trychinoskopem lub stereomikroskopem w powiększeniu 15–20 razy. Wizualizacja przy użyciu innych technik jest dozwolona, pod warunkiem że badanie dodatnich próbek kontrolnych wykazało takie same lub lepsze wyniki od tradycyjnych metod wizualizacji. We wszystkich przypadkach do badania podejrzanych obszarów lub kształtów przypominających pasożyty należy stosować większe powiększenia 60–100 razy.

p) Badanie należy wykonywać bezzwłocznie. W żadnym wypadku badania nie można odkładać na dzień następny.

Jeżeli płyny nie zostały zbadane w czasie 30 minut od ich sporządzenia, należy oczyścić je w następujący sposób. Próbkę końcową o objętości około 40 ml przelewa się do kalibrowanego cylindra i pozostawia na 10 minut. Następnie odsysa się 30 ml cieczy sklarowanej nad osadem, pozostawiając objętość wynoszącą 10 ml. Tę objętość uzupełnia się wodą z kranu do 40 ml. Po upływie kolejnych 10 minut ponownie odsysa się 30 ml cieczy sklarowanej nad osadem pozostawiając nie więcej niż 10 ml do badania na płytce Petriego lub na rynience do liczenia larw. Kalibrowany cylinder przepłukuje się nie więcej niż 10 ml wody z kranu, którą następnie dodaje się do próbki na płytce Petriego lub na rynience do liczenia larw w celu zbadania.

Jeżeli osad w czasie badania jest mętny, próbkę przelewa się do kalibrowanego cylindra i uzupełniona wodą z kranu do objętości 40 ml, po czym należy zastosować powyższą procedurę. Procedurę można powtórzyć od 2 do 4 razy aż do osiągnięcia przez płyn przejrzystości wystarczającej do wiarygodnego odczytu.

II. Próbki złożone poniżej 100 g

W razie potrzeby można dodać do 15 g do 100 g całkowitej próby zbiorczej i badać razem z tymi próbkami zgodnie z 3 I. Więcej niż 15 g musi być badane jako próba zbiorcza. Dla prób złożonych do 50 g objętość płynu wytrawiającego i składników można zredukować do 1 litra wody, 8 ml kwasu chlorowodorowego i 5 g pepsyny.

III. Pozytywne lub wątpliwe wyniki

W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania próby zbiorczej od każdej świni pobiera się dalsze 20 g próbki, zgodnie z 2 a). 20 g próbek z pięciu świń należy połączyć i poddać badaniu za pomocą metody opisanej powyżej. W ten sposób zostaną przebadane próbki z 20 grup trzody chlewnej, po 5 świń każda.

W przypadku wykrycia włosienia w próbie zbiorczej od 5 świń, od pojedynczych sztuk z grupy pobiera się dalsze 20 g próbki i każdą z nich poddaje się oddzielnemu badaniu z zastosowaniem metody opisanej powyżej.

Próbki z pasożytami przechowuje się w 90 % alkoholu etylowym w celu konserwacji i identyfikacji na poziomie gatunku we wspólnotowym lub krajowym laboratorium referencyjnym.

Po zebraniu pasożytów należy odkazić płyny dodatnie (płyn wytrawiający, ciecz sklarowaną nad osadem, popłuczyny itd.) poprzez podgrzewanie do temperatury przynajmniej 60 °C.

▼B

ROZDZIAŁ II

RÓWNOWAŻNE METODY BADAŃ

A. **Metoda mechanicznie wspomaganego wytrawiania próby zbiorczej/technika sedymentacji**

1. *Aparatura oraz odczynniki:*

a) nóż lub nożyczki do pobierania próbek;

b) tace z oznaczonymi 50 polami, z których każde może pomieścić próbki o wadze około 2 g mięsa każda, lub inne narzędzia zapewniające równorzędne gwarancje w odniesieniu do identyfikacji pochodzenia próbek;

c) rozdrabniacz do mięsa lub malakser elektryczny;

d) mieszarka stomacher Lab 3 500*thermo model*;

e) plastikowe torebki do mieszarki stomacher;

f) stożkowe rozdzielacze o pojemności 2 litrów, w miarę możliwości zaopatrzone w teflonowe zatyczki bezpieczeństwa;

g) statywy, pierścienie i uchwyty;

h) sita z siatki ze stali nierdzewnej, z oczkami 180 mikronów o średnicy zewnętrznej 11 cm;

i) lejki o średnicy wewnętrznej nie mniejszej niż 12 cm, do umieszczenia sit;

j) 100 ml szklane kalibrowane cylindry;

k) termometr o dokładności do 0,5 °C i o zakresie 1–100 °C;

l) wibrator, np. elektryczny potrząsacz z odejmowaną głowicą;

m) minutnik włączający się i wyłączający się w przedziałach jednominutowych;

n) trychinoskop z poziomym pulpitem lub stereomikroskop optyczny z zespołem lusterkowym oraz źródłem światła o regulowanej intensywności;

o) rynienka do liczenia larw oraz kilka płytek Petriego o średnicy 9 cm, jak w rozdziale I ust. 1 lit. l) i m);

p) kwas chlorowodorowy 17,5 %;

▼M2

q) pepsyna o mocy 1:10 000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadającej 1:12 500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2 000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji) lub stabilizowana pepsyna płynna – minimum 660 j./ml (Farmakopea Europejska);

▼B

r) kilka 10 litrowych zbiorników używanych podczas odkażania, np. formolem, sprzętu oraz dla pozostałego płynu wytrawiającego w przypadku pozytywnych wyników badań;

s) waga z dokładnością do 0,1 g.

2. *Pobieranie próbek i ilości do wytrawiania*

Jak określono w rozdziale I 2).

3. *Procedura*

I. Ucieranie

Wcześniejsze ucieranie próbek mięsa w rozdrabniaczu do mięsa poprawi jakość wytrawiania. W przypadku stosowania malaksera elektrycznego włącza się go od trzech do czterech razy na około sekundę za każdym razem.

II. Procedura wytrawiania

Procedura ta może dotyczyć prób zbiorczych (100 g próbek jednocześnie) lub prób mniejszych niż 100 g.

a) Próby zbiorcze (100 próbek jednocześnie):

▼B

i) mieszarka stomacher 3 500 jest zaopatrzona w podwójną plastikową torebkę i urządzenie do utrzymywania temperatury na poziomie 40–41 °C;

ii) półtora litra wody podgrzanej do temperatury 40–41 °C przelewa się do wewnętrznej plastikowej torebki;

iii) do wody w stomacherze dodaje się 25 ml 17,5 % kwasu chlorowodorowego;

iv) następnie dodaje się 100 próbek o wadze około 1 g każda (o temperaturze 25–30 °C), pobranych z każdej indywidualnej próbki zgodnie z 2;

▼M2

v) Na koniec dodaje się 6 g pepsyny lub 18 ml pepsyny płynnej. Należy ściśle przestrzegać wskazanego porządku postępowania, aby uniknąć rozkładu pepsyny;

▼B

vi) następnie stomacher wytrząsa zawartość torebki przez 25 minut;

vii) plastikową torebkę wyjmuje się ze stomachera, a płyn wytrawiający filtruje się przez sito do 3-litrowej zlewki;

viii) plastikową torebkę przepłukuje się w około 100 ml wody, którą następnie przelewa się przez sito i na końcu dodaje do przesączu w zlewce;

ix) jeżeli jest mniej niż 15 pojedynczych prób, mogą być one dodane do całkowitej próby zbiorczej składającej się ze 100 próbek i badane razem z tymi próbkami.

b) Próba zbiorcza złożona z mniej niż 100 próbek:

i) mieszarka stomacher 3 500 jest zaopatrzona w podwójną plastikową torebkę i urządzenie do utrzymywania temperatury na poziomie 40–41 °C;

ii) płyn wytrawiający sporządza się przez wymieszanie około półtora litra wody i 25 ml 17,5 % kwasu chlorowodorowego i 6 g pepsyny, przy zachowaniu temperatury 40–41 °C. Należy ściśle przestrzegać wskazanego porządku postępowania, aby uniknąć rozkładu pepsyny;

iii) z płynu wytrawiającego odmierza się 15 ml na 1 g próbki (np. dla 30 próbek wymagana objętość wynosi 30 x 15 ml = 450 ml) i tę ilość płynu przenosi do dwóch wewnętrznych plastikowych torebek wraz z próbkami mięsa ważącymi około 1 g (o temperaturze 25–30 °C), pobranymi z każdej z indywidualnych próbek zgodnie z 2;

iv) wodę o temperaturze około 41 °C przelewa się do zewnętrznej torebki, tak aby całkowita objętość w obu torebkach wynosiła półtora litra. Następnie stomacher wytrząsa zawartość torebki przez 25 minut.

v) plastikową torebkę wyjmuje się ze stomachera, a płyn wytrawiający filtruje się przez sito do 3-litrowej zlewki;

vi) plastikową torebkę przepłukuje się w około 100 ml wody (w temperaturze 25–30 °C), którą następnie przelewa się przez sito i na końcu dodaje do przesączu w zlewce.

III. Oddzielanie larw metodą sedymentacji

— Lód (o wadze 300–400 g w płatkach, łuskach lub pokruszony) dodaje się do płynu wytrawiającego, doprowadzając jego objętość do około 2 litrów. Następnie płyn ten miesza się do chwili rozpuszczenia lodu. W przypadku mniejszych próbek zbiorczych (patrz: II b)), ilość lodu zmniejsza się odpowiednio.

— Wychłodzony płyn wytrawiający przenosi się do dwulitrowego rozdzielacz a, wyposażonego w wibrator z dodatkowym zaciskiem.

▼B

— Sedymentacja powinna trwać 30 minut, przy czym wirowanie odbywa się w sposób przerywany, tj. 1 minuta wirowania, po czym następuje 1 minuta przerwy.

— Po 30 minutach wirowania 60 ml próbkę osadu przenosi się bezzwłocznie do 100 ml kalibrowanego cylindra. (Po użyciu rozdzielacz zostaje przemyty roztworem czyszczącym).

— 60 ml próbkę odstawia się na co najmniej 10 minut, a następnie ciecz sklarowaną nad osadem odsysa się, pozostawiając 15 ml do badania na obecność larw.

— Do odsysania można zastosować strzykawkę jednorazowego użytku połączoną z plastikowym przewodem. Długość przewodu powinna być taka, aby w kalibrowanym cylindrze pozostawało 15 ml, gdy stopka strzykawki spoczywa na krawędzi cylindra.

— Pozostałe 15 ml przelewa się do rynienki do liczenia larw lub dwu płytek Petriego i bada się pod trychinoskopem lub stereomikroskopem.

— Kalibrowany cylinder przepłukuje się 5–10 ml wody z kranu, którą następnie dodaje się do próbki.

— Badanie należy wykonywać bezzwłocznie. W żadnym wypadku badania nie można odkładać na dzień następny.

Jeżeli płyny są mętne lub nie zostały zbadane w czasie 30 minut od ich sporządzenia, należy oczyścić je w następujący sposób.

— końcową próbkę o objętości 60 ml przelewa się do kalibrowanego cylindra i pozostawia na 10 minut. Po upływie tego czasu odsysa się 45 ml cieczy sklarowanej nad osadem, a pozostałe 15 ml uzupełnia się wodą do 45 ml,

— po upływie następnych 10 minut odsysa się 30 ml cieczy sklarowanej nad osadem, a pozostałe 15 ml przelewa się na płytkę Petriego lub rynienkę do liczenia larw w celu zbadania,

— kalibrowany cylinder przepłukuje się 10 ml wody z kranu, którą następnie dodaje się do próbki na płytce Petriego lub na rynience do liczenia larw w celu zbadania.

IV. Pozytywne lub wątpliwe wyniki

W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania stosuje się przepisy określone w rozdziale I 3 III.

B. **Metoda mechanicznie wspomaganego wytrawiania próby zbiorczej/ technika „izolacji filtrowej”**

1. *Aparatura oraz odczynniki*

Jak określono w rozdziale IIA 1.

Sprzęt dodatkowy:

a) litrowy rozdzielacz Gelmana, wyposażony w uchwyt filtru (średnica 45 mm);

b) płytki filtrów składające się z okrągłej siatki ze stali nierdzewnej z oczkami o średnicy 35 mikronów (średnica płytki 45 mm), dwóch gumowych pierścieni grubości 1 mm (średnica zewnętrzna 45 mm a wewnętrzna 38 mm), okrągłej siatki umocowanej między dwoma gumowymi pierścieniami oraz przymocowanej do nich dwuskładnikowym klejem odpowiednim dla tych materiałów;

c) kolba Erlenmeyera o pojemności 3 litrów, zaopatrzona w boczny wężyk do odsysania;

d) pompa filtrująca;

e) plastikowe torebki o pojemności co najmniej 80 ml;

f) sprzęt do zgrzewania plastikowych torebek;

g) rennina o mocy 1: 1 500 000 jednostek Soxleta na 1 g.

2. *Pobieranie próbek*

Jak określono w rozdziale I 2.

▼B

3. *Procedura*

I. Ucieranie

Wcześniejsze ucieranie próbek mięsa w rozdrabniaczu do mięsa poprawi jakość wytrawiania. W przypadku stosowania malaksera elektrycznego włącza się go od trzech do czterech razy na około sekundę za każdym razem.

II. Procedura wytrawiania

Procedura ta może dotyczyć prób zbiorczych (100 g próbek jednocześnie) lub prób mniejszych niż 100 g.

a) Próby zbiorcze (100 próbek jednocześnie)

Patrz: rozdział IIA 3 II lit. a).

b) Próba zbiorcza złożona z mniej niż 100 próbek

Patrz: rozdział IIA 3 II lit. b).

III. Oddzielanie larw przez filtrowanie

a) Lód (o wadze 300–400 g w płatkach, łuskach lub pokruszony) dodaje się do płynu wytrawiającego, doprowadzając jego objętość do około 2 litrów. W przypadku mniejszej próby zbiorczej ilość lodu odpowiednio zmniejsza się.

b) Płyn ten miesza się do chwili rozpuszczenia lodu. Następnie wychłodzony płyn wytrawiający pozostawia się co najmniej na trzy minuty, aby larwy mogły się zwinąć.

c) Rozdzielacz Gelmana, zaopatrzony w uchwyt i płytkę filtrującą umieszcza się w kolbie Erlenmeyera połączonej z pompą filtrującą.

d) Płyn wytrawiający przelewa się do rozdzielacza Gelmana, a następnie filtruje. Pod koniec filtrowania przechodzenie płynu wytrawiającego przez filtr może być wspomagane zasysaniem z pompy filtrującej. Zasysanie należy przerwać zanim filtr stanie się suchy, tj. kiedy w rozdzielaczu pozostanie 2–5 ml płynu.

e) Po zakończeniu filtrowania płynu wytrawiającego dysk filtru wyjmuje się i umieszcza w torebce plastikowej o pojemności 80 ml razem z 15–20 ml roztworu renniny. Roztwór renniny sporządza się przez dodanie 2 g renniny do 100 ml wody z kranu.

f) Torebkę plastikową zgrzewa się dwukrotnie i umieszcza w stomacherze, między wewnętrzną a zewnętrzną torebką.

g) Stomacher pozostawia się na 3 minuty, niezależnie od tego, czy pracuje na pełnej czy niepełnej próbie zbiorczej.

h) Po 3 minutach torebkę plastikową z dyskiem filtru i roztworem renniny wyjmuje się ze stomachera i otwiera nożyczkami. Płyn przelewa się do rynienki do liczenia larw lub na płytkę Petriego. Torebkę natomiast przepłukuje się 5–10 ml wody, którą następnie przelewa się do rynienki do badania pod trychinoskopem lub na płytkę Petriego do badania pod stereomikroskopem.

i) Badanie należy wykonywać bezzwłocznie. W żadnym wypadku badania nie można odkładać na dzień następny.

Uwaga: Płytki filtrów nie mogą być używane, jeśli nie są zupełnie czyste. Nie należy nigdy dopuścić do wysuszenia nieoczyszczonych filtrów. Płytki filtrów czyści się przez pozostawienie ich w roztworze renniny na noc. Przed użyciem myje się je w świeżym roztworze renniny z użyciem stomachera.

IV. Pozytywne lub wątpliwe wyniki

W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania stosuje się przepisy określone w rozdziale I 3 III.

▼B

C. **Metoda automatycznego wytrawiania próbek zbiorczych do 35 g**

1. *Aparatura oraz odczynniki:*

a) nóż lub nożyczki do pobierania próbek;

b) tace z oznaczonymi 50 polami, z których każde może pomieścić próbki o wadze około 2 g mięsa, lub inne narzędzia zapewniające równorzędne gwarancje w odniesieniu do identyfikacji pochodzenia próbek;

c) mieszarka Trichomatic 35 z wkładem filtracyjnym;

d) kwas chlorowodorowy 8,5 ± 0,5 % masy;

e) przezroczyste filtry membranowe poliwęglanowe o średnicy 50 mm i rozmiarze pora 14 mikronów;

f) pepsyna o mocy 1: 10 000 NF (Narodowy Receptariusz USA) odpowiadająca 1: 12 500 BP (Farmakopea Brytyjska) lub 2 000 FIP (Międzynarodowa Federacja Farmacji);

g) waga z dokładnością do 0,1 g;

h) pęseta z płaskimi końcówkami;

i) kilka szkiełek mikroskopowych o długości boku co najmniej 5 cm lub kilka płytek Petriego o średnicy co najmniej 6 cm podzielonych od spodu na pola do badań 10 x 10 mm przy użyciu spiczastego przyrządu;

j) stereomikroskop optyczny z zespołem lusterkowym (powiększenie 15–60 razy) lub trichinoskop ze stołem poziomym;

k) zbiornik do zlewania odpadów płynnych;

l) kilka 10-litrowych zbiorników używanych podczas odkażania (np. formolem) sprzętu oraz dla pozostałego płynu wytrawiającego w przypadku pozytywnych wyników badań;

m) termometr o dokładności ± 0,5 °C i o zakresie 1–100 °C.

2. *Pobieranie próbek*

Jak określono w rozdziale I 2.

3. *Procedura*

I. Procedura wytrawiania

a) Umieścić wkład filtracyjny w mieszarce, podłączyć rurkę odpływową i umieścić jej drugi koniec w zbiorniku do zlewania odpadów płynnych.

b) Po włączeniu mieszarki rozpocznie się podgrzewanie.

c) Przed rozpoczęciem pracy zasuwę odcinającą, umieszczoną pod komorą reakcji, należy otworzyć i zamknąć.

d) Następnie dodać do 35 próbek o wadze około 1 g każda (przy temperaturze 25–30 °C) pobranych z każdej indywidualnej próbki, zgodnie z pkt. 2. Upewnić się, że większe kawałki ścięgien są usunięte, ponieważ w przeciwnym wypadku może nastąpić zatkanie filtra membranowego.

e) Napełnić wodą do krawędzi komorę płynów podłączoną do mieszarki (ok. 400 ml).

f) Wlać około 30 ml kwasu chlorowodorowego ((8,5 %) do krawędzi do mniejszej połączonej komory płynów.

g) Umieścić filtr membranowy pod filtrem wstępnym w pojemniku na filtr we wkładzie filtrowym.

▼M2

h) Na koniec dodaje się 7 g pepsyny lub 21 ml pepsyny płynnej. Należy ściśle przestrzegać wskazanego porządku postępowania, aby uniknąć rozkładu pepsyny.

▼B

i) Zamknąć pokrywy komór reakcji i płynów.

▼B

j) Wybrać okres trawienia. Krótki okres trawienia (5 minut) dla świń ubitych w zwyczajowym wieku uboju i przedłużony okres trawienia (8 minut) dla innych próbek.

k) Po naciśnięciu przycisku „start” w mieszarce proces dozowania i trawienia rozpoczyna się automatycznie, a po nim następuje filtracja. Po 10–13 minutach proces jest zakończony i zatrzymuje się automatycznie.

l) Otwórz pokrywę komory reakcji po sprawdzeniu, że jest ona pusta. Jeśli na dnie komory widać pozostałości piany lub płynu wytrawiającego, powtórzyć procedurę zgodnie z V.

II. Oddzielanie larw

a) Zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy na szkiełko mikroskopowe lub płytkę Petriego.

b) Zbadać filtr membranowy przy użyciu stereomikroskopu lub trychinoskopu.

III. Sprzęt do czyszczenia

a) W przypadku pozytywnych wyników badania napełnić komorę reakcji mieszarki wrzącą wodą do pojemności dwóch trzecich. Do podłączonej komory płynów wlewać wodę z kranu do momentu przykrycia dolnego czujnika. Następnie odbywa się czyszczenie automatyczne. Odkazić pojemnik na filtr i cały pozostały sprzęt np. przy użyciu formolu.

b) Po zakończeniu pracy na dany dzień, wypełnić komorę płynów mieszarki wodą i przeprowadzić cykl standardowy.

IV. Użycie filtrów membranowych

Każdy poliwęglanowy filtr membranowy może być użyty nie więcej niż pięć razy. Filtr należy obrócić po każdym użyciu. Dodatkowo filtr należy sprawdzić po każdym użyciu pod kątem wszelkich uszkodzeń, które uniemożliwiałyby jego dalsze używanie.

V. Metoda do zastosowania w przypadku niekompletnego trawienia i niemożności przeprowadzenia filtracji.

Po przeprowadzeniu automatycznego cyklu mieszarki zgodnie z C 3 I, otworzyć pokrywę komory reakcji i sprawdzić, czy na jej dnie widać pozostałości piany lub płynu wytrawiającego. Jeżeli tak jest należy postępować w sposób następujący:

a) zamknąć dolną zasuwę odcinającą pod komorą reakcji;

b) zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy na szkiełeko mikroskopowe lub płytkę Petriego;

c) włożyć nowy filtr membranowy do pojemnika na filtr i założyć pojemnik;

d) wypełnić komorę płynów mieszarki wodą do momentu przykrycia dolnego czujnika;

e) przeprowadzić automatyczny program czyszczenia;

f) po zakończeniu programu czyszczenia otworzyć pokrywę komory reakcji i sprawdzić obecność pozostałości płynu;

g) jeśli komora jest pusta, zdjąć pojemnik na filtr i przenieść filtr membranowy pęsetą na płytkę Petriego;

h) zbadać dwa filtry membranowe zgodnie z C 3 II. Jeśli nie można zbadać filtrów, powtórzyć cały proces trawienia w przedłużonym czasie trawienia, zgodnie z C 3 I.

VI. Pozytywne lub wątpliwe wyniki

W przypadku pozytywnego lub wątpliwego wyniku badania stosuje się przepisy określone w rozdziale I 3 III.

▼B

ROZDZIAŁ III

BADANIE TRYCHINOSKOPOWE

1. *Aparatura:*

   a) trychinoskop żarówkowy o powiększeniu 30–40 razy i 80–100 razy lub stereomikroskop optyczny z zespołem lusterkowym oraz źródłem światła o regulowanej intensywności;

   b) kompresor składający się z dwóch płytek szklanych, z których jedna jest podzielona na równe obszary;

   c) małe zakrzywione nożyczki;

   d) mała pęseta;

   e) nóż do cięcia próbek;

   f) małe ponumerowane pojemniki do oddzielnego przechowywania próbek;

   g) zakraplacz;

   h) naczynie z kwasem octowym i naczynie z roztworem wodorotlenku potasu do rozjaśniania zwapnień i zmiękczania suszonego mięsa.

2. *Pobieranie próbek*

   W przypadku całych tusz pobiera się kilka próbek wielkości orzecha laskowego z każdego zwierzęcia:

   a) u świń domowych takie próbki pobiera się z obu filarów przepony w przejściu do części ścięgnistej;

   b) u dzików próbki pobiera się z obu filarów przepony w przejściu do części ścięgnistej i dodatkowo z mięśni żuchwowych, z mięśni dolnej części nogi, z mięśni międzyżebrowych i mięśni języka, co razem daje sześć próbek z każdego poszczególnego zwierzęcia;

   c) jeżeli nie można pobrać próbek z niektórych mięśni, wówczas pobiera się w sumie cztery próbki z mięśni, które są dostępne;

   d) z każdego kawałka mięsa pobiera się cztery próbki wielkości orzecha laskowego z mięśni prążkowanych, jeśli to możliwe, niezawierające tłuszczu, pobrane w różnych miejscach oraz w miarę możliwości, z miejsc w pobliżu kości lub ścięgien.

3. *Procedura*

   a) Na ogół kompresor wypełnia się 1,0 ± 0,1 g mięsa, co zwykle odpowiada 28 kawałkom wielkości ziarna owsa. W razie potrzeby należy wypełnić dwa kompresory w celu zbadania 56 kawałków wielkości ziarna owsa.

   b) Jeżeli świnia domowa posiada oba filary przepony, trychinoskopista wycina 28 kawałków wielkości ziarna owsa z każdej z powyższych części całej tuszy, co w sumie daje 56 kawałków.

   c) Jeżeli występuje tylko jeden filar przepony, wycina się 56 kawałków z różnych miejsc, jeśli to możliwe, z przejścia w część ścięgnistą.

   d) Każda z próbek pobranych z pozostałych czterech mięśni dzika jest dzielona na siedem kawałków wielkości ziarna owsa, co w sumie daje 28 dodatkowych kawałków.

   e) Trychinoskopista ściska 56 (lub 84) kawałki pomiędzy płytkami szklanymi w taki sposób, aby można było przez tak przygotowany preparat wyraźnie odczytać normalny druk.

   f) Jeżeli mięso badanych próbek jest suche i stare, preparaty muszą zostać zmiękczone w mieszaninie jednej części roztworu wodorotlenku potasu na dwie części wody przez 10–20 minut przed rozprasowaniem.

   g) Z każdej próbki pobranej z kawałków mięsa trychinoskopista wycina 14 kawałków rozmiaru ziarna owsa, łącznie 56 kawałków.

   h) Badanie mikroskopowe należy przeprowadzać w taki sposób, aby każdy preparat był przejrzany powoli i uważnie, w powiększeniu 30–40-krotnym.

   i) Jeżeli badanie trychinoskopowe ujawni obszary podejrzane, muszą one zostać zbadane przy największym powiększeniu trychinoskopu (80–100 razy).

▼B

j) W przypadku niepewnego wyniku badanie należy kontynuować na większej liczbie próbek i preparatów, aż do otrzymania wymaganych informacji. Badanie trychinoskopowe należy przeprowadzać przez przynajmniej sześć minut.

k) Minimalny czas ustalony dla badania nie obejmuje czasu koniecznego do pobierania próbek i przygotowania preparatów.

l) Z zasady trychinoskopista nie może badać dziennie więcej niż 840 próbek, co odpowiada przebadaniu 10 świń domowych lub 10 dzików.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

Obróbka mrożeniem

A. *Metoda mrożenia 1*

a) Mięso dostarczone w stanie zamrożonym musi być w tym stanie utrzymywane.

b) Wyposażenie techniczne oraz zaopatrzenie chłodni w energię muszą zapewniać bardzo szybkie osiągnięcie wymaganej temperatury oraz jej utrzymanie we wszystkich częściach chłodni i we wszystkich kawałkach mięsa.

c) Opakowanie izolacyjne powinno być usunięte przed zamrożeniem, z wyjątkiem przypadku, w którym mięso już osiągnęło wymaganą temperaturę w momencie wniesienia go do chłodni lub mięsa opakowanego w taki sposób, że opakowanie nie przeszkodzi w osiągnięciu wymaganej temperatury w określonym czasie.

d) Poszczególne dostawy powinny być przechowywane oddzielnie, należycie zamknięte.

e) Data i czas przyjęcia każdej dostawy do chłodni muszą być rejestrowane.

f) Temperatura w chłodni musi być nie wyższa niż –25 °C. Powinna być mierzona za pomocą kalibrowanych przyrządów termoelektrycznych i stale odnotowywana. Nie można dokonywać pomiaru temperatury bezpośrednio w strumieniu zimnego powietrza. Przyrządy pomiarowe muszą być trzymane w zamknięciu. Wszystkie zapisy temperatury muszą zawierać odpowiednie dane z rejestru kontroli mięsa w chwili przywozu oraz datę i czas rozpoczęcia i zakończenia zamrażania. Zapisy te muszą być przechowywane przez rok po sporządzeniu.

g) Mięso o średnicy lub grubości do 25 cm musi być mrożone przez przynajmniej 240 kolejnych godzin, a mięso o średnicy lub grubości między 25–50 cm musi być mrożone przez przynajmniej 480 kolejnych godzin. Tego rodzaju proces mrożenia nie może być stosowany do mięsa grubszego lub o większej średnicy. Czas mrożenia powinien być liczony od momentu, w którym temperatura w chłodni osiąga poziom określony w lit. f).

B. *Metoda mrożenia 2*

Ogólne przepisy lit. a)–e) zostają zachowane z zastosowaniem następujących kombinacji czasu i temperatury:

a) mięso o średnicy lub grubości do 15 cm musi zostać zamrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:

— 20 dni w temperaturze –15 °C,

— 10 dni w temperaturze –23 °C,

— 6 dni w temperaturze –29 °C;

b) mięso o średnicy lub grubości między 15 a 50 cm musi zostać zamrożone zgodnie z następującymi kombinacjami czasu i temperatury:

— 30 dni w temperaturze –15 °C,

— 20 dni w temperaturze –25 °C,

— 12 dni w temperaturze –29 °C.

Temperatura w chłodni nie może być wyższa niż poziom wybranej temperatury inaktywacji. Powinna być mierzona za pomocą kalibrowanych przyrządów termoelektrycznych i stale odnotowywana. Nie można dokonywać pomiaru temperatury bezpośrednio w strumieniu zimnego powietrza. Przyrządy pomiarowe muszą być trzymane w zamknięciu. Wszystkie zapisy temperatury muszą zawierać odpowiednie dane z rejestru kontroli mięsa w chwili przywozu oraz datę i czas rozpoczęcia i zakończenia zamrażania. Zapisy te muszą być przechowywane przez rok po sporządzeniu.

W przypadkach, w których używa się tuneli zamrażalniczych i powyższe procedury nie są ściśle przestrzegane, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi być w stanie udowodnić właściwym organom, że alternatywna metoda skutecznie zabija pasożyty włosienia w mięsie wieprzowym.

▼B

C. *Metoda mrożenia 3*

Obróbka polega na komercyjnym suszeniu sublimacyjnym (liofilizacji) lub kontrolowanym zamrażaniu mięsa w określonych kombinacjach czasu i temperatury z pomiarem temperatury w środku tuszy.

a) Ogólne przepisy lit. a)–e) metody 1 zostają zachowane z zastosowaniem następujących kombinacji czasu i temperatury:

— 106 godzin w temperaturze –18 °C,

— 82 godziny w temperaturze –21 °C,

— 63 godziny w temperaturze –23,5 °C,

— 48 godzin w temperaturze –26 °C

— 35 godzin w temperaturze –29 °C,

— 22 godziny w temperaturze –32 °C,

— 8 godzin w temperaturze –35 °C,

— 1/2 godziny w temperaturze –37 °C.

b) Temperaturę należy mierzyć za pomocą kalibrowanych przyrządów termoelektrycznych i nieustannie rejestrować. Zgłębnik z termometrem umieszcza się w środku kontrolowanej sztuki mięsa o rozmiarze nie mniejszym niż najgrubszy kawałek mięsa do zamrożenia. Kontrolowana sztuka mięsa musi być umieszczona w najmniej uprzywilejowanym miejscu w chłodni, oddalona od sprzętu chłodzącego i bezpośredniego strumienia zimnego powietrza. Przyrządy pomiarowe muszą być trzymane w zamknięciu. Wszystkie zapisy temperatury muszą zawierać odpowiednie dane z rejestru kontroli mięsa w chwili przywozu oraz datę i czas rozpoczęcia i zakończenia zamrażania. Zapisy te muszą być przechowywane przez rok po sporządzeniu.

▼B

ZAŁĄCZNIK III

Badanie zwierząt innych niż świnie

Mięso koni, zwierząt łownych oraz inne rodzaje mięsa, które mogą zawierać pasożyty włosienia, muszą zostać zbadane zgodnie z jedną z metod wytrawiania określonych w rozdziałach I lub II załącznika I, z następującymi zmianami:

a) próbki o wadze przynajmniej 10 g pobiera się z mięśni okołojęzykowych lub z mięśni żuchwowych u koni oraz z przedniej nogi, języka lub przepony u dzików;

b) w przypadku koni, gdy brakuje tych mięśni, pobiera się większą próbkę z filaru przepony w przejściu do części ścięgnistej. Mięsień należy oczyścić z tkanki łącznej i tłuszczu;

c) przynajmniej 5 g próbkę wytrawia się zgodnie z referencyjną metodą wykrywania z rozdziału I załącznika I lub z metodą równoważną z rozdziału II. W przypadku każdego wytrawiania łączna waga badanego mięśnia nie może przekraczać 100 gramów dla metody z rozdziału I oraz metod A i B z rozdziału II i 35 gramów dla metody C z rozdziału II;

d) w przypadku otrzymania pozytywnego wyniku pobiera się kolejną próbkę o wadze 50 g, celem wykonania następnego niezależnego badania;

e) nie naruszając zasad ochrony gatunków zwierząt, wszystkie gatunki mięsa zwierząt łownych innych niż dziki, takie jak niedźwiedzie, mięsożerne ssaki (włączając ssaki morskie) oraz gady bada się, pobierając 10 g próbkę z mięśni w miejscach szczególnie narażonych lub, jeżeli te miejsca nie są dostępne, pobierając większe ilości. Miejscach szczególnie narażone to:

   i) u niedźwiedzia: przepona, mięśnie żwaczy i język;

   ii) u morsa: język;

   iii) u krokodyli: mięśnie żwaczy, skrzydłowe i międzyżebrowe;

   iv) u ptaków: mięśnie głowy (np. mięśnie żwaczy i szyi).

f) Czas trawienia musi być wystarczający, aby zapewnić właściwe trawienie tkanki tych zwierząt, ale nie może przekroczyć 60 minut.

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

Szczegółowe warunki dla gospodarstw wolnych od włosienia i regionów, w których zagrożenie włosieniem jest znikome

Do celów niniejszego załącznika,

„kontrolowane warunki w pomieszczeniach inwentarskich w zintegrowanych systemach produkcji" oznaczają rodzaj hodowli zwierząt, w którym świnie są przez cały czas przetrzymywane w warunkach kontrolowanych przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego odniesieniu do żywienia i pomieszczeń dla zwierząt.

ROZDZIAŁ I

ZOBOWIĄZANIA PRZEDSIĘBIORSTW SEKTORA SPOŻYWCZEGO

A. Następujące warunki muszą zostać spełnione przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu otrzymania oficjalnego uznania gospodarstw za wolne od włosienia:

a) podmiot przedsięwziął wszelakie praktyczne środki ostrożności w odniesieniu do konstrukcji budynków i ich utrzymywania w celu uniemożliwienia dostępu do budynków, w których trzymane są zwierzęta, gryzoniom i wszelkim innym rodzajom ssaków i dużych mięsożernych ptaków;

b) podmiot zobowiązany jest do skutecznego stosowania programu zwalczania szkodników, szczególności w odniesieniu do gryzoni, aby zapobiec zarażeniu świń. Podmiot prowadzi dokumentację programu w sposób satysfakcjonujący dla właściwego organu;

c) podmiot musi zapewnić, że wszystkie pasze pochodzą z zakładu produkującego paszę zgodnie z zasadami opisanymi w rozporządzeniu (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 stycznia 2005 r. ustanawiającym wymagania dotyczące higieny pasz ([1]);

d) podmiot przechowuje paszę przeznaczoną dla gatunków podatnych na włosienia w zamkniętych silosach lub innych zbiornikach, do których nie mają dostępu gryzonie. Wszystkie inne dostawy paszy należy poddać obróbce cieplnej lub produkować i przechowywać w sposób satysfakcjonujący dla właściwego organu;

e) podmiot zapewnia, że nieżywe zwierzęta są zabierane do utylizacji w sposób zgodny z normami sanitarnymi w przeciągu 24 godzin od ich śmierci. Jednak nieżywe prosięta mogą być zabierane i przechowywane w gospodarstwie w odpowiednio zamkniętym zbiorniku w oczekiwaniu na utylizację;

f) jeżeli wysypisko śmieci znajduje się w sąsiedztwie gospodarstwa, podmiot informuje o tym właściwy organ. Następnie właściwy organ ocenia związane z tym ryzyko i decyduje czy gospodarstwo ma oficjalnie zostać uznane za wolne od włosienia;

g) podmiot zapewnia, że prosięta sprowadzane do gospodarstwa z zewnątrz oraz kupowane świnie urodziły się i były hodowane w kontrolowanych warunkach w pomieszczeniach inwentarskich w zintegrowanych systemach produkcji;

h) podmiot zapewnia identyfikację świń, pozwalającą na odnalezienie gospodarstwa pochodzenia dla każdego ze zwierząt;

i) podmiot może wprowadzić nowe zwierzęta do gospodarstwa pod następującymi warunkami:

i) pochodzą one z gospodarstw oficjalnie uznanych za wolne od włosienia; lub

ii) posiadają certyfikaty poświadczone przez właściwy organ w kraju wywozu stwierdzające, że zwierzę pochodzi z gospodarstwa oficjalnie uznanego za wolne od włosienia; lub

iii) trzymane są osobno do momentu, w którym wyniki testów serologicznych zatwierdzonych przez wspólnotowe laboratorium referencyjne okażą się negatywne. Pobieranie próbek do badań serologicznych rozpoczyna się nie wcześniej niż cztery tygodnie od przybycia zwierząt do gospodarstwa;

([1]) Dz.U. L 35 z 8.2.2005, str. 1.

▼B

j) podmiot zapewnia, że żadne świnie przeznaczone na ubój nie wychodziły na zewnątrz w trakcie całego okresu produkcyjnego;

k) wyjście na zewnątrz w ciągu kilku pierwszych tygodni życia przed odstawieniem od maciory jest dozwolone przy spełnieniu następujących warunków:

i) w ciągu ostatnich 10 lat w kraju nie wykryto żadnych przypadków zarażenia włosieniem u zwierząt domowych;

ii) istnieje program nadzoru fauny zagrożonej zarażeniem włosieniem. Program opiera się na analizie ryzyka i przeprowadzany jest na obszarze epidemiologicznie związanym z geograficzną lokalizacją gospodarstw wolnych od włosienia. Program bada odpowiednie gatunki wskazane na podstawie wyników wcześniejszych badań. Wyniki wykazują występowanie włosienia u wskazanych zwierząt na poziomie poniżej 0,5 %;

iii) podczas przebywania na zewnątrz zwierzęta znajdują się na odpowiednio odgrodzonych terenach;

iv) został wprowadzony program monitorowania, o którym mowa w art. 11 i monitorowanie jest częstsze w odpowiednich gospodarstwach;

v) z wszystkich hodowlanych macior i knurów w danym gospodarstwie systematycznie pobiera się próbki w ramach badania poubojowego zgodnie z referencyjną metodą wykrywania opisaną w rozdziale I załącznika I lub z jedną z równoważnych metod opisanych w rozdziale II załącznika I; oraz

vi) podejmuje się kroki w celu uniemożliwienia dostępu dużym mięsożernym i wszystkożernym ptakom (np. wronom, ptakom drapieżnym).

B. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego gospodarstw uznanych za wolne od włosienia informują właściwy organ, o jakimkolwiek wymogu określonym w punkcie A, który przestaje być spełniany lub jakiejkolwiek innej zmianie, która może wpłynąć na status gospodarstw wolnych od włosienia.

ROZDZIAŁ II

OBOWIĄZKI WŁAŚCIWYCH ORGANÓW

A. Właściwe organy w Państwach Członkowskich, w których wykryto występowanie włosienia u świń domowych w ciągu ostatnich 10 lat, mogą uznawać gospodarstwa za wolne od włosienia pod następującymi warunkami:

a) przeprowadza się przynajmniej dwie kontrolne wizyty w ciągu 12 miesięcy poprzedzających uznanie gospodarstwa, w celu sprawdzenia zgodności z wymogami rozdziału I A) załącznika IV; oraz

b) wszystkie świnie wysłane do uboju w ciągu 24 miesięcy poprzedzających uznanie gospodarstwa lub w dłuższym okresie czasu, jeżeli właściwy organ uzna to za stosowne, zostały zbadane, aby zapewnić, w sposób satysfakcjonujący dla właściwego organu, że wystarczająca liczba zwierząt z danego gospodarstwa została zbadana przy użyciu metod wykrywania pasożytów opisanych w rozdziałach I i II załącznika I; oraz

c) wyniki tych badań były negatywne; i

d) wprowadzono program monitorowania oparty na analizie ryzyka wśród dzikich zwierząt na obszarach, na których współistnieją dzikie zwierzęta i gospodarstwa starające się o status gospodarstw wolnych od włosienia; program monitorowania optymalizuje wykrywanie pasożytów dzięki zastosowaniu najbardziej odpowiedniego wskazanego zwierzęcia i techniki wykrywania poprzez pobieranie próbek od największej możliwej liczby zwierząt oraz pobierania największych możliwych próbek mięsa; pasożyty wykrywane u dzikich zwierząt są identyfikowane na poziomie gatunku we wspólnotowym lub krajowym laboratorium referencyjnym; wspólnotowe laboratorium referencyjne może udzielić pomocy poprzez przygotowanie znormalizowanego protokołu dla programu monitorowania dzikich zwierząt.

Dane historyczne mogą być używane do wypełnienia zobowiązań wymienionych w tej części.

▼B

B. Właściwe organy w Państwach Członkowskich, w których nie wykryto występowania włosienia u świń domowych w ciągu ostatnich 10 lat, mogą uznawać gospodarstwa za wolne od włosienia, pod warunkiem że

zobowiązania określone w części A lit. d) powyżej zostały spełnione.

C. Właściwy organ może uznawać gospodarstwa lub kategorie gospodarstw za wolne od włosienia, o ile zostaną spełnione następujące wymagania:

a) spełnione są wszystkie wymagania ustanowione w rozdziale I A) załącznika IV, z wyjątkiem lit. k), która nie ma zastosowania; oraz

b) w ciągu ostatnich 10 lat w kraju nie wykryto żadnych rodzimych przypadków zarażenia włosieniem u zwierząt domowych, przez cały ten czas przeprowadzano ciągłe badania na populacji świń poddawanych ubojowi, tak aby zapewnić przynajmniej 95 % pewność, że gdy występowanie włosienia przekroczy 0,0001 %, wszelakie zarażenia zostaną wykryte; oraz

c) dostępne są jasne opisy odpowiednio kategorii gospodarstw, rodzaju hodowli i rodzaju zwierząt; oraz

d) wprowadzono program monitorowania oparty na analizie ryzyka wśród dzikich zwierząt zgodnie z rozdziałem II A) lit. d) załącznika IV.

D. W uzupełnieniu do wymagań określonych w załączniku IV do dyrektywy 2003/99/WE, sprawozdanie wstępne i kolejne sprawozdania roczne dla Komisji zawierają następujące informacje:

a) liczbę przypadków (przywiezionych lub rodzimych) włosienia u ludzi, włączając dane epidemiologiczne;

b) wyniki badań na obecność włosienia u świń domowych hodowanych poza kontrolowanymi warunkami w pomieszczeniach inwentarskich w zintegrowanych systemach produkcji; wyniki muszą uwzględniać wiek i płeć zwierząt, których to dotyczy, rodzaj systemu zarządzania, rodzaj stosowanej metody wykrywania, stopień zarażenia (jeśli jest znany) i wszelkie inne istotne dodatkowe informacje;

c) wyniki badań na obecność włosienia u hodowlanych macior i knurów; wyniki musza zawierać informacje wymienione w lit. b);

d) wyniki badań na obecność włosienia w tuszach dzików, koni, zwierząt łownych i wszelkich wskazanych zwierząt;

e) wyniki testów serologicznych, o których mowa w art. 11, po zatwierdzeniu odpowiedniego testu przez wspólnotowe laboratorium referencyjne;

f) pozostałe przypadki, w których podejrzewa się zarażenie włosieniem, zarówno wynikające z przywozu, jak i rodzime i wszystkie odpowiednie wyniki badań laboratoryjnych;

g) szczegóły wszystkich pozytywnych wyników i weryfikację gatunków włosienia przez wspólnotowe lub krajowe laboratorium referencyjne;

h) dane składa się w formacie i zgodnie z harmonogramem określonym przez EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) dla sprawozdań na temat chorób odzwierzęcych;

i) dla sprawozdań dotyczących gospodarstw lub kategorii gospodarstw uznanych za wolne od włosienia: informacje na temat liczby gospodarstw uznanych za wolne od włosienia i podsumowanie wyników kontroli gospodarstw wolnych od włosienia, włączając informacje na temat zgodności hodowców;

j) dla sprawozdań dotyczących regionu, w którym zagrożenie włosieniem jest znikome, informacje na temat:

i) programu monitorowania wprowadzonego zgodnie z art. 11 lub równoważne informacje;

ii) programu monitorowania opartego na analizie ryzyka wśród dzikich zwierząt wprowadzonego zgodnie z częścią A lit. d) powyżej lub równoważne informacje.