Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína

(77/96/CEE)

(JO L 26 de 31.1.1977, p. 67)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**A1**	Acto de Adesão da Grécia	L 291	17	19.11.1979

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 21 de Dezembro de 1976

relativa à pesquisa de triquinas aquando das importações, provenientes de países terceiros, das carnes frescas provenientes de animais domésticos da espécie suína

(77/96/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 72/462/CEE do Conselho, de 12 de Dezembro de 1972, relativa a problemas sanitários e de polícia sanitária aquando da importação de animais das espécies bovina e suína e das carnes frescas provenientes de países terceiros [1], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 75/379/CEE [2], e nomeadamente, o seu artigo 21.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que, na Directiva 72/462/CEE, o Conselho previu, no artigo 21.º, a elaboração de um método e modalidades necessárias para revelar a presença de triquinas nas carnes frescas de animais da espécie suína;

Considerando que a aplicação da Directiva 72/462/CEE não produzirá os efeitos previstos enquanto existirem disparidades entre os Estados-membros quanto às garantias exigidas no que se refere ao rastreio de triquinas aquando da importação de carnes frescas provenientes de países terceiros; que é, consequentemente, necessário estabelecer um regime comunitário sobre a matéria;

Considerando que, a fim de proteger a saúde do consumidor, é necessário que a carne fresca de suíno seja submetida sistematicamente a um exame que aplique métodos reconhecidamente eficazes, a fim de eliminar a que contiver triquinas;

Considerando que, quando o exame é efectuado no país terceiro expedidor, deve ser feito em matadouros correspondendo a certas condições e incluindo especialmente um laboratório de exame, munido de material de exame apropriado;

Considerando que, a fim de poder distinguir as carnes examinadas das que não tenham sido examinadas, é necessário prever a aposição de uma marca especial nas carnes cujo exame se tenha revelado negativo;

Considerando que convém confiar a um processo, instaurando uma cooperação estreita e eficaz entre a Comissão e os Estados-membros, a apreciação quanto à oportunidade de admitir estabelecimentos que se encontram em países terceiros à execução deste exame ou ao trabalho das carnes examinadas e que convém, além disso, confiar ao mesmo processo a tarefa de adaptar, em função da evolução da técnica e da experiência adquirida, as disposições técnicas que se referem em especial aos métodos de exame, às exigências relativas aos laboratórios de exame, às modalidades, de marcação das carnes examinadas;

Considerando que é oportuno autorizar os Estados-membros a admitirem carnes frescas que não tenham sido submetidas a um exame de rastreio das triquinas no país terceiro expedidor, na condição destas carnes serem submetidas a um tratamento pelo frio, que garanta a inactivação das triquinas eventualmente presentes, no país terceiro expedidor ou no Estado-membro destinatário; que, contudo, este tratamento deve ser feito obedecendo a certas modalidades bem definidas e em estabelecimentos correspondendo a certas condições,

---

[1] JO n.º L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.
[2] JO n.º L 172 de 3. 7. 1975, p. 17.

▼B

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A presente directiva é aplicável às definições previstas na Directiva 72/ /462/CEE.

Além disso, entende-se por:

a) Carnes frescas: as carnes frescas de animais domésticos da espécie suína;

b) Exame: o exame destinado a revelar a presença de triquinas nas carnes frescas.

Artigo 2.º

1. Para poderem ser admitidas ao tráfego intracomunitário, as carnes frescas provenientes de países terceiros contendo músculos esqueléticos devem ser submetidos a um exame efectuado sob o controlo e responsabilidade de um veterinário oficial.

2. O exame deve ser efectuado de acordo com um dos métodos indicados no Anexo I e isto, no animal inteiro ou, na sua falta, em cada meia-carcaça, quarto ou peça destinados a serem importados na Comunidade.

3. O exame deve ser efectuado num matadouro aprovado no país expedidor, de acordo com o artigo 4.º da presente directiva.

4. O exame deve ser efectuado antes da aposição da marca de salubridade prevista no Anexo B, capítulo X, da Directiva 72/462/CEE.

5. Se o exame não puder ser efectuado no país expedidor, o Estado-membro destinatário pode autorizar a importação de carnes frescas, na condição do exame ser efectuado no seu território por acasião do controlo de salubridade previsto no n.º 2 do artigo 24.º da Directiva 72/462/CEE num posto de controlo de acordo com a alínea b) do n.º 1 do artigo 27.º da referido directiva.

6. a) Se o resultado do exame for negativo, as carnes frescas, devem ser marcadas imediatamente após o fim do exame, e acordo com o Anexo III;

b) Para se fazer as marcas com tinta, deve-se utilizar um corante de acordo com o n.º 3 do artigo 17.º da Directiva 72/462/CEE.

Artigo 3.º

1. Em derrogação do artigo 2.º, o Estado-membro destinatário pode autorizar que as carnes frescas provenientes de certos países terceiros ou partes destes possam não ser submetidas a um exame, na condição de serem submetidas a um tratamento pelo frio efectuado de acordo com o Anexo IV.

2. Este tratamento é efectuado num estabelecimento situado no território do país terceiro expedidor e apontado no n.º 1 do artigo 4.º

A execução do tratamento pelo frio no país terceiro expedidor deve constar de um atestado passado pelo veterinário oficial nos certificados de salubridade qua acompanham as carnes frescas e apontados no n.º 3 do artigo 22.º da Directiva 72/462/CEE.

3. No caso deste tratamento não ser efectuado no país terceiro expedidor, deve ser efectuado num posto de controlo indicado no n.º 5 do artigo 2.º

A execução do tratamento pelo frio no Estado-membro deve constar de um atestado passado pelo veterinário oficial nos certificados que acompanham as carnes frescas e apontados no artigo 25.º da Directiva 72/ /462/CEE.

▼B

Artigo 4.º

1. A admissão de um matadouro à execução do exame e a de uma oficina de corte ao trinchamento ou desossamento das carnes frescas que foram submetidas a esse exame ou a admissão de um estabelecimento ao tratamento pelo frio apontado no artigo 3.º é decidida de acordo com o processo previsto no artigo 9.º. Tem-se em conta, além das exigências previstas no artigo 4.º da Directiva 72/462/CEE, as garantias que são oferecidas quanto ao respeito das disposições da presente directiva e, no que se refere aos matadouros:

a) A existência dos locais e da aparelhagem necessária para a execução do exame;

b) A qualificação do pessoal afecto à execução deste exame.

A admissão de um matadouro e de uma oficina de corte só pode ocorrer se as autoridades competentes do país terceiro tiverem reconhecido oficialmente que este matadouro e esta oficina de corte estão em situação de satisfazer as condições previstas no artigo 5.º e no Anexo III; além disso, no que diz respeito ao matadouro, que este disponha de um laboratório de acordo com as condições previstas no Anexo II, Capítulo I, e, em situação de satisfazer as disposições dos outros capítulos deste Anexo II e as do Anexo I.

A admissão de um estabelecimento ao tratamento pelo frio só pode ocorrer se as autoridades competentes do país terceiro tiverem reconhecido oficialmente que este estabelecimento está em situação de satisfazer as condições previstas no Anexo IV.

2. Uma indicação especial será inserida na ou nas listas indicadas no n.º 4 do artigo 4.º da Directiva 72/462/CEE em relação aos nomes dos estabelecimentos admitidos de acordo com o n.º 1.

Artigo 5.º

1. Nos matadouros admitidos de acordo com o artigo 4.º, o abate dos suínos cujas carnes são destinadas à Comunidade deve ser efectuado nos locais ou, à falta destes, em momentos diferentes daqueles em que são abatidos os suínos cujas carnes não destinadas à Comunidade, excepto se as carnes destes suínos forem submetidas a um exame efectuado segundo as mesmas modalidades.

2. O trinchamento e o desossamento da carnes que foram submetidas a um exame cujo resultado se tenha revelado negativo e que são destinadas à Comunidade devem ser efectuadas nas oficinas de corte, nos termos do artigo 4.º

Nestas oficinas de corte, o trinchamento ou o desossamento dessas carnes devem ser efectuadas nos locais ou, à falta destes, em momentos diferentes daqueles em que são trinchadas ou desossadas as carnes que são destinadas à Comunidade, excepto se estas carnes tiverem sido submetidas a um exame segundo as mesmas modalidades.

Artigo 6.º

Os controlos nos países terceiros previstos no artigo 5.º da Directiva 72/462/CEE têm igualmente como objecto verificar a aplicação da presente directiva.

Artigo 7.º

Os Estados-membros estabelecem e comunicam à Comissão a lista dos postes de controlo indicados no n.º 5 do artigo 2.º nos quais podem ser feitos:

— o exame,

— o tratamento pelo frio indicado no artigo 3.º

Os Estados-membros zelarão por que estes postos disponham das instalações necessárias para a execução das operações correspondentes.

▼B

Artigo 8.º

O Conselho, deliberando sob proposta da Comissão, decide, antes de 1 de Janeiro de 1979, sobre os complementos a introduzir nos métodos indicados no Anexo I.

Artigo 9.º

1. Nos casos em que é feita referência ao processo definido no presente artigo o Comité Veterinário Permanente, instituído pela Decisão do Conselho de 15 de Outubro de 1968, a seguir denominado Comité é convocado sem demora pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido de um Estado-membro.

2. No seio da comissão, os votos dos Estados-membros são afectados da ponderação indicada no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado. O presidente não toma parte na votação.

3. O representante da Comissão submete um projecto de medidas a tomar. O Comité emite o seu parecer sobre estas medidas num prazo que o presidente pode fixar em função de urgência das questões submetidas ao seu exame. Pronuncia-se por maioria de ►A1 quarenta e cinco ◄ votos.

4. A Comissão adopta as medidas e fá-las aplicar imediatamente, quando estão de acordo com o parecer do comité. Se elas não estão de acordo com o parecer do Comité ou na ausência de parecer, a Comissão submete imediatamente ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar.

O Conselho adopta as medidas por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data na qual foi notificado, o Conselho não tiver adoptado as medidas, a Comissão adopta as medidas propostas e põe-nas imediatamente em aplicação excepto no caso de o Conselho se ter pronunciado por maioria simples contra as referidas medidas.

Artigo 10.º

O artigo 9.º é aplicável até 21 de Junho de 1981.

Artigo 11.º

Os Estados-membros porão em vigor o mais tarar, em 1 de Janeiro de 1979, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Deste facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 12.º

Os Estados-membros são destinatários da presente Directiva.

▼B

ANEXO I

MÉTODOS DE PESQUISA DAS TRIQUINAS

I. EXAME TRIQUINOSCÓPICO

a) **Aparelhagem**

Triquinoscópio com lâmpada de incandescência permitindo uma amplificação de 50 e 80 a 100 vezes.

Compressor, constituído por duas pequenas placas de vidro podendo ser apertadas uma contra a outra e das quais uma está dividida em zonas iguais, pequenas tesouras curvas, uma pequena pinça, uma faca para cortar as aostras, pequenos recipientes numerados destinados a recolher as amostras, um conta-gotas, um copo contendo ácido acético e um copo contendo uma solução de potassa cáustica para aclarar no caso de calcificação eventual ou para amolecer a carne seca.

b) **Colheita das amostras**

Quando a carcaça é inteira, é necessário retirar pelo menos uma amostra com o tamanho de uma avelã de cada um dos pilares do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa.

Se houver apenas um pilar do diafragma, é necessário retirar uma amostra com duas vezes o tamanho de uma avelã. Na ausência dos dois pilares do diafragma é necessário retirar duas amostras com o tamanho mais ou menos de uma avelã na porção do diafragma situada próxima das costelas ou do esterno ou na musculatura da língua ou nos músculos mastigadores ou ainda nos músculos abdominais.

Para os pedaços de carne: de cada pedaço, três amostras de músculos esqueléticos, contendo pouca gordura, se possível com o tamanho de uma avelã e retiradas em pontos diferentes, na medida do possível próximo dos ossos ou dos tendões.

c) **Modo operatório**

De cada uma das amostras retiradas de carcaças inteiras atrás descritas, o controlador das triquinas deve cortar, no caso de estarem presentes, os dois pilares do diafragma, sete fragmentos com o tamanho de um grão de aveia, ou seja 14 fragmentos na totalidade, e no caso de só estar presente um dos pilares do difragma, 14 fragmentos, em vários locais e se possível na zona intermediária entre músculo e tendão, e comprimi-los entre as lâminas de vidro do compressor de modo a que os caracteres de imprensa normais possam ser lidos facilmente através das preparações. Se a carne dos pedaços a examinar estiver seca e envelhecida, as preparações devem ser mergulhadas durante 10 a 20 minutos numa lixívia de potassa diluída com dois volumes de água antes de serem comprimidas.

Se, no caso das carcaças inteiras, as amostras provierem da porção do diafragma situada próximo das costelas ou do externo, da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores ou ainda dos músculos abdominais, devem ser cortados de cada amostra 14 fragmentos do tamanho de um grão de aveia, ou seja 28 fragmentos na totalidade. De cada uma das amostras retiradas dos pedaços de carne, o controlador das triquínias deve cortar 4 fragmentos do tamanho de um grão de aveia, ou seja 12 fragmentos na totalidade.

O exame com o triquinoscópio deve-se fazer de modo a que cada preparação seja examinada lentamente e cuidadosamente. Se, no decurso do exame triquinoscópico se descobrirem locais suspeitos cuja natureza não possa ser determinada com certeza, mesmo com o auxílio da maior ampliação do triquinoscópio, deve-se proceder a um exame de controlo por meio do microscópio.

O exame microscópico deve ser feito de modo a que cada preparação seja examinada lentamente e cuidadosamente com uma ampliação de 30 a 40 vezes.

Em caso de dúvida, o exame deve ser prosseguido com outras amostras e preparações, se necessário com apliações superiores, até se obterem as precisões desejadas. O exame triquinoscópico deve durar pelo menos 3 minutos.

▼B

No caso de utilização de amostras de substituição provenientes da porção do diafragma situada próximo das costelas, ou do esterno, da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores ou ainda dos músculos abdominais, o exame triquinoscópico deve durar pelo menos 6 minutos.

O tempo mínimo fixado para o exame não inclui o tempo necessário para retirar as amostras e para a confecção das preparações.

Em geral, um controlador não deveria examinar ao triquinoscópio mais de 840 fragmentos por dia, podendo contudo este número ser elevado excepcionalmente para 1 050.

II. MÉTODO PARA A DIGESTÃO ARTIFICIAL

a) **Aparelhagem e material**

— Faca para retirar as amostras.

— Pequenos recipientes numerados podendo ser fechados para a conservação das amostras eventualmente até ao recomeço dos exames.

— Estufa.

— Funil de vidro de 2 a 3 l com suporte e tubo de ligação em borracha pinças para desligar o tubo de ligação.

— Crivo de plástico (diâmetro de cerca de 18 cm, malhas de cerca de 1 mm).

— Tecido fino para filtrar.

— Tubo afilado com ponta soldada.

— Bacia.

— Picadora de carne.

— Estereomicroscópio.

— Líquido de digestão composto como se segue: 10 g de pepsina (1 200 E/g), 5 ml de Hcl (pelo menos 37 %), completar até um litro com água corrente.

b) **Colheita das amostras**

1. Quando as carcaças são inteiras, retirar uma amostra de pelo menos 20 g de um dos pilares do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa; se não houver pilar do diafragma, retirar a mesma quantidade da porção do diafragma situada próximo das costelas ou do esterno ou da musculatura da língua ou dos músculos mastigadores, ou ainda da musculatura abdominal.

2. Para as porções de carne, retirar uma amostra de pelo menos 20 g dos músculos esqueléticos, contendo pouco gordura e, na medida do possível, próximo dos ossos ou dos tendões.

c) **Método**

Para o exame de uma amostra colectiva proveniente de dez porcos, retira-se uma amostra pesando 10 g de cada amostra individual (20 g). Os 10 g restantes são guardados para um exame individual que possa eventualmente ser necessário.

Dez amostras cada uma com 10 g são reunidas numa amostra colectiva, sendo trituradas por meio de uma picadora de carne (diâmetro dos orifícios 2 mm) e colocados, sem empilhamento, no crivo guarnecido com um tecido fino para filtrar. O crivo é então suspenso num funil ligado por uma porção de tubo e borracha a um tubo afilado, cuja ponta está soldada; o funil é cheio com o líquido de digestão até o material de análise ficar completamente recoberto. A relação material de análise/ /líquido de digestão deve ser de cerca de 1/20 a 1/30.

Após uma incubação de 18 a 20 horas a 37 a 39 ºC, o tubo afilado é desligado. Eliminar com precaução o líquido flutuando neste tubo e recolher numa cápsula o sedimento que é cuidadosamente lavado. Pesquisar a presença de triquinas com o auxílio de um estereomicroscópio com uma ampliação de 20 a 40 vezes.

No caso de resultado positivo ou duvidoso da análise de uma amostra colectiva, analisar individualmente as amostras restantes aumentadas em 20 g recolhidas em cada porco, ou, no caso de se tratar de porções de carne aumentadas em 20 g recolhidas em cada porção, de acordo com o ponto b).

▼B

III. MÉTODO DA DIGESTÃO ARTIFICIAL DE AMOSTRAS COLECTIVAS

a) **Aparelhagem e reagentes**

— Uma faca e pinças para a colheita das amostras.

— Uma picadora de carne cujos orifícios devem ter um diâmetro com preendido entre 2 e 3 mm.

— Um Erlenmeyer de 3 l munido de uma rolha de borracha ou de algodão.

— Um funil cónico de separação com uma capacidade de 2 000 ml.

— Um suporte vulgar de pé em A com 28 cm de comprimento, munido de uma haste com 80 cm.

— Um anel com 10 a 11 cm podendo ser fixado no suporte.

— Uma pinça munida de um ramo chato (23/40 mm) que pode ser ligada ao suporte com o auxílio de uma anilha dupla.

— Um cirvo «Endecott» n.º 80 (tamanho da malha: 177) com um diâmetro exterior de 11 cm munido de uma rede de latão ou de aço inoxidável.

— Um funil de plástico com um diâmetro interior de pelo menos 12 cm.

— Um microscópio de dissecção vulgar (ampliação de 40 vezes) munido da sua lâmpada vulgar ou um microscópio binocular vulgar (ampliação e 40 vezes).

— Um triquinoscópio munido de uma mesa horizontal para o compressor.

— No caso de utilização de triquinoscópio: uma bacia para a contagem das larvas com a mesma forma exterior do compressor e com um volume aproximado de 60 a 65 cm^3. A bacia pode apresentar-se do seguinte modo:

  A forma da bacia corresponde a uma placa de vidro com um comprimento de 23 cm e a mesma espessura que a de uma única placa de um compressor vulgar. A largura é contudo ligeiramente inferior, por exemplo 4,5 cm, a fim de permitir a fixação de uma placa de vidro com 2 mm de espessura, com 1,8 cm de altura e 17,5 cm de comprimento em cada um dos grandes lados da placa de fundo.

  A bacia é fechada nas extremidades por duas placas de vidro, aplicadas directamente sobre a pequena placa de fundo, e tendo um comprimento de 5 cm, numa altura de 1 cm e uma espessura de 2 mm. Nestas condições, a altura da bacia, medida interiormente será de cerca de 1 cm.

  As placas são fixadas com o auxílio de uma cola vulgar para vidro. Uma zona de aproximadamente 2,8 cm nas duas extremidades da placa do fundo é deixa da livre para permitir uma protecção e para poder manipular facilmente a bacia cheia.

  O volume total da bacia é de cerca de 60 a 65 cm^3.

— No caso de utilização do microscópio, tem que se dispor de uma série de placas de Petri com um diâmetro de 9 cm.

— Um *speedmarker* para delimitar, no fundo das placas de Petri, zonas quadradas de exame com 1 cm.

— Vários caixotes de lixo de 10 litros a serem utilizados por ocasião do tratamento com formol da aparelhagem e para o suco digestivo restante no caso de resultado positivo.

— Ácido clorídrico concentrado (37 %).

— Pepsina em pó Merck com 30 000 unidades por grama, ou pepsina proveniente de uma outra firma mas tendo uma concentração conhecida.

— Uma ou duas bandejas podendo conter 100 amostras de carne de cerca de 2 g.

b) **Colheita das amostras**

1. Quando as carcaças são inteiras, retirar uma amostra com aproximadamente 2 g de um dos pilares do diafragma na zona de transição entre a parte muscular e a parte tendinosa; se não houver pilar do diafragma, retirar a mesma quantidade da porção do diafragma situada próximo das costelas ou do esterno ou na musculatura da língua ou nos músculos mastigadores, ou ainda na musculatura abdominal.

2. Para os pedaços de carne, retirar uma amostra com aproximadamente 2 g dos músculos esqueléticos, contendo pouca gordura e, na medida do possível, próximo dos ossos ou dos tendões.

▼B

c) **Método**

Uma amostra de aproximadamente 1 g é retirada de cada uma das 100 amostras individuais provenientes dos porcos. A amostra colectiva é passada uma vez pela picadora de carne.

A carne picada é colocada no Erlenmeyer de 3 l, ao mesmo tempo que 7 g de pepsina, e recoberta com 2 l de água canalizada aquecida a uma temperatura de aproximadamente 37 a 40 ºC, e 25 ml de ácido clorídrico concentrado. Agitar a mistura para dissolver a pepsina. O pH da solução é então de cerca de 1,5 a 2.

— Para a digestão, o Erlenmeyer é colocado numa estufa a 37 ºC durante cerda de 4 horas. Durante este tempo, ele é agitado regularmente, por exemplo, uma ou duas vezes por hora.
— A solução digerida é filtrada com o auxílio de um crivo através do funil cónico de separação de 2 l e deixado em repouso sobre o suporte durante pelo menos uma hora.
— Um volume total de aproximadamente 45 cm^3 é transfegado do funil e rapartido por três placas de Petri, cujo fundo está dividido em quadrados com 1 cm de lado, à razão de 15 ml por placa.
— Cada placa de Petri é minuciosamente examinada ao microscópio a fim de descobrir larvas (ampliação de cerca de 40 vezes).
— No caso de utilização de bacias para a contagem das larvas, os 45 cm^3 são repartidos pelas duas bacias e examinadas ao triquinoscópio.
— As larvas aparecem no depósito como organismos identificáveis e, se a água estiver morna, observa-se frequentemente enrolamentos e desenrolamentos da espiral.

No caso de formação de um sedimento insuficientemente transparente, o sedimento será aclarado por lavagem. A amostra final de 45 ml é vertida num tubo com fundo redondo para aí sedimentar durante 15 minutos. O líquido flutuante é então retirado por aspiração, com precaução, e o sedimento é posto em suspensão em cerca de 45 ml de água da torneira.

Após um novo período de sedimentação de 15 minutos, o líquido flutuante é de novo retirado por aspiração, com precaução, e o sedimento é lavado com cuidado com cerca de 20 ml de água da torneira numa placa de Petri, e em seguida examinado.

Na caso de resultado positivo ou duvidoso da análise de uma amostra colectiva, analisar individualmente as amostras restantes, aumentadas em 20 g recolhidas de cada porco ou, no caso de se tratar de porção de carne, aumentando em 20 g recolhidas em cada porção, de acordo com o ponto b).

▼B

ANEXO II

CAPÍTULO I

CONDIÇÕES ÀS QUAIS DEVEM OBEDECER OS LABORATÓRIOS DE RASTREIO DAS TRIQUINAS

1. Os laboratórios de rastreio das triquinas devem-se encontrar numa proximidade imediata dos locais de abate dos porcos e dispor pelo menos:

   a) De um local suficientemente equipado, que se possa fechar à chave para a confecção das preparações; as suas paredes serão lisas, cobertas até uma altura de dois metros por um revestimento ou por uma pintura lavável e clara.

      Será previsto um local de preparação para cada método de exame utilizado;

   b) De um local de exame triquinoscópio e microscópico suficientemente e equipado, que se possa fechar à chave;

   c) De equipamentos de arejamento suficientes e, se necessário, de uma instalação de climatização permitindo obter uma temperatura ambiente não ultrapassando + 25 ºC;

   d) De uma iluminação natural ou artifical suficiente, que não modifique as cores; evitar uma luz solar intensa;

   e) De equipamentos suficientes para a limpeza e para a desinfecção das mãos no local de preparação;

   f) De dispositivos de ocultação do local de exame;

   g) Eventualmente de uma instalação frigorífica própria para a conservação das amostras de carne;

   h) De uma sala de água para a limpeza e para a desinfecção do material de exame (por exemplo recipientes para as amostras, compressores, facas e tesouras) munidos,

      — de um revestimento do solo impermeável e imputrescível, fácil de limpar e desinfectar,

      — paredes lisas cobertas até uma altura de dois metros pelo menos por um revestimento ou por uma pintura lavável e clara;

   i) De vestiários, lavabos e locais de permanência assim como de retretes equipadas com autoclismos;

   j) De lavabos alimentados com água potável corrente, fria e quente, munidos de produtos de limpeza e de desinfecção e de toalhas descartáveis após a utilização;

   k) De recipientes estanques resistentes à corrosão, munidos de tampas fechando hermeticamente, concebidos de maneira a impedir qualquer remoção não autorizada do conteúdo, destinadas a recolher os restos das amostras;

   l) De instalações fornecendo uma quantidade suficiente de água potável, fria e quente;

   m) De um dispositivo de evacuação das águas residuais de acordo com as prescrições que regem a aprovação dos matadouros;

   n) De dispositivos apropriados de protecção contra os animais indesejáveis tais como insectos, roedores, etc.

CAPÍTULO II

PRESCRIÇÕES APLICÁVEIS AO PESSOAL, AOS LOCAIS, AO MATERIAL E INSTRUMENTOS DOS LABORATÓRIOS DE RASTREIO DAS TRIQUINAS

2. É sempre exigido o mais perfeito estado de limpeza do pessoal de laboratório, dos locais, do material e dos instrumentos.

   a) O pessoal deve especialmente vestir roupas de trabalho limpas e lavar as mãos várias vezes no decurso dum mesmo dia de trabalho assim como em cada regresso ao trabalho;

   b) Nenhum animal deve penetrar nos laboratórios de rastreio das triquinas;

   c) O material e os instrumentos utilizados para o trabalho devem ser mantidos em bom estado de manutenção e de limpeza; eles devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados várias vezes no decurso de um mesmo dia de trabalho assim como no fim das operações do dia.

3. É exigida a utilização de água potável para todas as utilizações.

▼B

4. No que se refere ao estado de saúde do pessoal afecto à colheita das amostras de carne tendo em vista o exame, são aplicáveis as disposições previstas no Anexo B, Capítulo IV, pontos 11 e 12 da Directiva 72/462/CEE.

5. As amostras de carne necessárias para o exame devem ser retiradas imediatamente após o abate e examinadas sem atrazo no laboratório de rastreio das triquinas do matadouro.

   É proibido proceder a este exame fora do matadouro em que os animais foram abatidos.

6. Para evitar a fadiga e as suas consequências, devem ser proporcionados as pessoal de controlo breves interrupções do trabalho.

CAPÍTULO III

PRESCRIÇÕES REFERENTES AOS TRIQUINOSCÓPIOS

A concepção e o tipo dos triquinoscópios devem satisfazer os critérios mínimos seguintes:

1. Facilidade de utilização

2. Iluminação potente

   — é necessário que os resultados do controlo sejam certos mesmo se os locais não forem completamente ocultos,
   — a fonte luminosa será uma lâmpada de projecção de 100 W (12 V).

3. Ampliação suficiente

   — ampliação do trabalho normal: 50 vezes,
   — ampliação de 80 a 100 vezes para uma identificação certa dos objectos não claramente identificáveis com a ampliação de trabalho normal.

4. Poder separador

   — cada ampliação deve dar uma imagem clara, precisa, de cor nítida.

5. Dispositivo de comutação

   — qualquer alteração da ampliação deve acompanhar-se de um ajustamento automático da luminosidade da imagem.

6. Aumento do contraste

   — o condensador deve estar equipado com um diafragma de íris que permita reforçar os contrastes para o exame aprofundado dos casos delicados,
   — o diafragma de íris deve ser de fácil regulação (por exemplo alavanca de comando fixada sobre a mesa do triquinoscópio).

7. Facilidade de afinação

   — afinação rápida por anel de regulação,
   — afinação fina por alavanca de comando.

8. Regulação da tensão

   — permitindo obter a luminosidade desejada numa determinada situação.

9. Deslocamento do compressor em sentido único

   — um sistema de bloqueio automático deve assegurar o deslocamento do compressor em sentido único para evitar qualquer desfazamento intempestivo.

10. Visão livre em relação à superfície de projecção.

11. Superfície de projecção

   — diâmetro de 54 cm no mínimo,
   — potência de reflexão elevada,
   — durável,
   — desmontável,
   — fácil de limpar.

▼B

ANEXO III

MARCAÇÃO DAS CARNES QUE FORAM SUBMETIDAS AO RASTREIO DAS TRIQUINAS

1. A marcação das carnes deve ser efectuada sob a responsabilidade do veterinário oficial. Para este fim ele guarda e conserva:

   — os instrumentos destinados à marcação; so os pode entregar ao pessoal auxiliar no momento próprio da marcação e durante o lapso de tempo necessário para esta,

   — as pequenas placas-estampilhadas, de que se faz menção no n.º 5;

   Estas pequenas placas-estampilhadas são entregues ao pessoal auxiliar no momento exacto em que devem ser utilizadas e em número correspondente às necessidades.

2. A marca deve ser um carimbo de forma redonda tendo um diâmetro de 2,5 cm.

   No carimbo devem figurar as indicações seguintes, em caracteres perfeitamente legíveis:

   — para o centro, a letra T em maiúsculas cujas barras têm 1 cm de comprimento e 0,2 cm de largura,

   — sob a letra T precitada, uma das siglas CEE, EEG, EØF, EEC ►**A1** ou EOK ◄. As letras devem ter uma altura de 0,4 cm.

3. As carcaças são marcadas com tinta ou pelo fogo, na face interna das coxas, de acordo com o n.º 2.

4. As cabeças são marcadas com tinta ou pelo fogo, com o auxílio de uma marca correspondendo às prescrições do n.º 2.

   As porções, com excepção das excluídas da marcação de salubridade em virtude do n.º 43 do capítulo X Anexo B da Directiva 72/462/CEE, obtidas nas oficinas de corte a partir de carcaças regularmente marcadas, devem, na medida em que não apresentem estampilha, ser marcadas e isso antes da aposição da marca de salubridade, de acordo com o parágrafo 2.

   A etiqueta prevista na segunda alínea do n.º 43 precitada deve corresponder às condições do n.º 6 mais abaixo.

5. A marcação pode também ser efectuada com o auxílio de uma pequena placa-estampilha com uma forma redonda. Esta pequena placa-estampilha a fixar sobre cada porção ou sobre cada carcaça deve ser tal que a sua reutilização deve ser tornada impossível; ela deve ser em materiais resistentes, correspondendo a todas as exigências da higiene.

   Sobre a pequena placa-estampilha devem figurar as indicações seguintes em caracteres perfeitamente legíveis:

   — para o centro, a letra T em maiúscula,

   — sob a letra T precitada, uma das siglas CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ►**A1** ou EOK ◄. As letras devem ter uma altura de 0,2 cm.

6. Sobre a etiqueta prevista no n.º 44 capítulo X Anexo B da directiva mencionada no ponto 4 deve figurar, além da marca de salubridade, uma marca bem legível que é a réplica da marca prevista no n.º 2.

▼B

ANEXO IV

TRATAMENTO PELO FRIO

1. As carnes importadas no estado congelado devem ser conservadas neste estado.

2. A instalação técnica e a alimentação em energia da câmara frigorífica devem ser tais que a temperatura indicada no ponto 6 possa ser atingida nos mais burtos espaços de tempo e mantida em todas as partes da câmara frigorífica assim como da carne.

3. Todas as embalagens isoladoras devem ser retiradas antes da congelação, excepto no que se refere à carne que, por ocasião da introdução na câmara frigorífica, tenha já atingido, em todas as suas partes, a temperatura indicada no ponto 6.

4. Os lotes devem ser conservados separadamente na câmara frigorífica e fechados à chave.

5. Para cada lote, o dia e a hora da introdução na câmara frigorífica devem ser anotados.

6. A temperatura na câmara frigorífica deve atingir −25 ºC pelo menos; ela deve ser verificada por aparelhos de medição termoeléctrica aferidos e constantemente registada. Ela não deve ser medida na corrente de ar frio. Os aparelhos de medição devem ser guardados fechados à chave. Os gráficos devem trazer a indicação dos números correspondentes do registo da inspecção das carnes para importação assim como do dia e da hora do início e do fim da congelação e ser conservadas um ano.

7. As carnes cujo diâmetro ou espessura é igual ou inferior a 25 cm devem ser congeladas, sem interrupção, durante 240 horas, pelo menos, aquelas cujo diâmetro ou espessura está compreendido entre 25 cm e 50 cm durante 480 horas pelo menos. As carnes cujo diâmetro ou espessura é superior a estas dimensões não devem ser submetidas a este processo de congelação. A duração da congelação calcula-se a partir do momento em que a temperatura indicada no ponto 6 é atingida na câmara de congelação.