DIRECTIVE DE LA COMMISSION

du 27 avril 1989

modifiant pour la deuxième fois les annexes de la directive 77/96/CEE du Conseil relative à la recherche de trichines lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine

(89/321/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 77/96/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à la recherche de trichines lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine [1], modifiée en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3768/85 [2], et notamment son article 8,

considérant que des études récentes ont permis de concevoir certaines méthodes de recherche des trichines dans la viande de porc ; que la fiabilité de ces méthodes, du point de vue de la protection de la santé, est équivalente à celle des méthodes existantes ; qu'en conséquence des additions appropriées doivent être faites à l'annexe I de la directive 77/96/CEE ;

considérant que, pour faciliter la recherche des trichines, les pays non membres et les États membres doivent être autorisés à choisir entre les méthodes d'examen prévues ;

considérant que les mesures prévues par la présente directive sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

La directive 77/96/CEE est modifiée comme indiqué à l'annexe.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1er septembre 1989. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 27 avril 1989.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

---

[1] JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.
[2] JO n° L 362 du 31. 12. 1985, p. 8.

ANNEXE

Le point VII ci-après est ajouté à l'annexe I de la directive 77/96/CEE :

« VII. MÉTHODE DE DIGESTION AUTOMATIQUE POUR ÉCHANTILLONS COLLECTIFS JUSQU'À 35 GRAMMES

a. **Appareillage et réactifs**

— un couteau ou des ciseaux pour découper les échantillons,
— des plateaux divisés en 50 carrés pouvant contenir chacun des échantillons de viande d'environ 2 grammes,
— un *blender* Trichomatic 35 avec dispositif de filtration,
— solution d'acide chlorhydrique 8,5 % ± 0,5 % en poids,
— des filtres à membrane de polycarbonate transparent d'un diamètre de 50 millimètres et dont les pores mesurent 14 microns,
— pepsine à la concentration 1 : 10 000 NF (US National Formulary),
correspondant à 1 : 12 500 BP (British Pharmacopoea),
correspondant à 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie),
— une balance d'une précision de 0,1 gramme,
— des pinces à bouts plats,
— plusieurs lamelles porte-objets d'une largeur d'au moins 5 centimètres ou plusieurs boîtes de Petri d'un diamètre d'au moins 6 centimètres dont le fond a été divisé en carrés de 10 × 10 millimètres à l'aide d'un instrument pointu,
— un (stéréo)microscope à lumière transmise (grossissement : 15 à 60 fois) ou un trichinoscope à table horizontale,
— une poubelle pour récolter les liquides résiduels,
— plusieurs poubelles de 10 litres à employer lors de la décontamination, par un traitement tel que le formol, de l'appareillage et pour le suc digestif restant en cas de résultat positif.

b. **Prélèvement des échantillons**

1. Lorsque les carcasses sont entières, prélever un échantillon d'approximativement 2 grammes dans un des piliers du diaphragme, dans la zone de transition entre la partie musculaire et la partie tendineuse ; s'il n'y a pas de pilier du diaphragme, prélever la même quantité sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum ou sous les muscles masticateurs, ou encore sur la musculature abdominale.

2. Pour les morceaux de viande, prélever un échantillon d'approximativement 2 grammes dans les muscles squelettiques contenant peu de graisse et, dans la mesure du possible, près des os ou des tendons.

c. **Méthode**

1. *Procédé de digestion*

— Placer le *blender* équipé du dispositif de filtration, relier le tuyau de décharge et introduire le tube dans la poubelle.
— Lorsque le *blender* est allumé, le chauffage commence.
— Avant de commencer, ouvrir le bouton situé en dessous de l'enceinte de réaction et le fermer.
— Ajouter ensuite jusqu'à 35 échantillons d'environ 1 gramme chacun (à 25-30 °C) prélevés sur chacun des échantillons individuels conformément au point b. S'assurer qu'il n'y a plus de gros morceaux de tendons qui pourraient adhérer au filtre de la membrane.
— Verser de l'eau dans le récipient relié au *blender* (approximativement 400 millilitres).
— Verser environ 30 millilitres d'acide chlorhydrique (8,5 %) dans le récipient contenant le liquide de digestion.
— Placer un filtre à membrane sous le filtre grossier dans le dispositif de filtrage.
— Ajouter enfin 5 grammes de pepsine. Il convient de se conformer strictement à l'ordre d'addition pour éviter la décomposition de la pepsine.
— Fermer le couvercle de l'enceinte de réaction et du récipient contenant le liquide de digestion.
— Sélectionner la période de digestion : courte période de digestion (5 minutes) pour les porcs à l'âge normal de l'abattage et durée de digestion plus longue (8 minutes) pour les autres échantillons.
— la mise en route est automatique lorsqu'on appuie sur le bouton *ad hoc* du *blender*; la digestion, suivie de la filtration, s'enclenchera automatiquement.

— Après 10 à 13 minutes, le processus est terminé et s'arrête automatiquement.

— Ouvrir le couvercle de l'enceinte de réaction s'il est établi que l'enceinte est vide. S'il y a de la mousse ou des restes du liquide de digestion dans le récipient, répéter le mode opératoire conformément au point c sous 4.

2. *Isolement des larves*

— Démonter le support du filtre et transférer le filtre à membrane sur une lamelle porte-objet ou dans une boîte de Petri.

— Examiner les filtres à membrane à l'aide d'un microscope ou d'un trichinoscope.

3. *Nettoyage de l'équipement*

— En cas de résultat positif, remplir d'eau bouillante l'enceinte de réaction du *blender* jusqu'aux deux tiers. Verser de l'eau de la distribution dans le récipient de connection jusqu'à ce que le niveau du capteur inférieur soit recouvert. Mettre en œuvre le programme de nettoyage automatique. Décontaminer le porte-filtre ainsi que le reste de l'équipement, par exemple par un traitement au formol.

— À la fin de la journée de travail, remplir d'eau le récipient contenant le liquide du *blender* et mettre en route un programme normal.

4. *Méthode à utiliser lorsque la digestion est incomplète et que la filtration ne peut donc être mise en œuvre*

Lorsque le processus automatique dans le *blender* est mis en œuvre conformément au point c sous 1, ouvrir le couvercle de l'enceinte de réaction et vérifier s'il y reste de la mousse ou du liquide. Si tel est le cas, appliquer le mode opératoire suivant :

— Fermer la valve située en dessous de l'enceinte de réaction.

— Démonter le porte-filtre et transférer le filtre à membrane sur une lamelle porte-objet ou dans une boîte de Petri.

— Placer un nouveau filtre à membrane sur un porte-filtre et monter le porte-filtre.

— Verser de l'eau dans le récipient du *blender* contenant le liquide de digestion jusqu'à ce que le niveau du capteur inférieur soit recouvert.

— Mettre en œuvre le programme de nettoyage automatique.

— Une fois que le programme de nettoyage est terminé, ouvrir le couvercle de l'enceinte de réaction et vérifier s'il reste du liquide.

— Si la chambre est vide, démonter le porte-filtre et, à l'aide d'une pince, transférer le filtre à membrane sur une lamelle porte-objet ou dans une boîte de Petri.

— Les deux filtres à membrane sont examinés conformément au point c sous 2. Si les filtres ne peuvent être examinés, répéter tout le processus de digestion pendant un temps allongé conformément au point c sous 1.

5. En cas de résultat positif ou incertain donné par un échantillon collectif, il convient de prélever un nouvel échantillon de 20 grammes, sur chaque porc, conformément au point b ci-dessus. Ces échantillons sont analysés individuellement conformément à la méthode susmentionnée. »