DIRETTIVA DELLA COMMISSIONE

del 27 aprile 1989

che modifica per la seconda volta gli allegati della direttiva 77/96/CEE del Consiglio concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina

(89/321/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 77/96/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina [1], modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3768/85 [2], in particolare l'articolo 8,

considerando che, sulla base di studi recenti, è stato possibile mettere a punto metodi di ricerca delle trichine nelle carni suine, i quali offrono garanzie sanitarie equivalenti a quelle offerte dai metodi esistenti ; che è pertanto opportuno completare l'allegato I della direttiva 77/96/CEE ;

considerando che, per facilitare la ricerca delle trichine, è d'uopo accordare ai paesi terzi e agli Stati membri libertà di scelta tra i metodi previsti ;

considerando che le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato veterinario permanente,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

La direttiva 77/96/CEE è modificata in conformità dell'allegato.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro e non oltre il 1° settembre 1989. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 27 aprile 1989.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

---

[1] GU n. L 26 del 31. 1. 1977, pag. 67.
[2] GU n. L 362 del 31. 12. 1985, pag. 8.

ALLEGATO

All'allegato I della direttiva 77/96/CEE è aggiunto il punto VII seguente :

« VII. METODO DI DIGESTIONE AUTOMATICA PER GRUPPI DI CAMPIONI FINO A 35 GRAMMI

a) **Attrezzature e reattivi**

— Coltello o forbici per il prelievo dei campioni
— Vassoi contrassegnati con 50 quadrati, ognuno dei quali sia capace di contenere campioni dell'ordine di 2 g di carne
— Miscelatore Trichomatic 35 munito di dispositivo di filtrazione
— Acido cloridrico all'8,5 % ± 0,5 % in peso
— Membrane filtranti trasparenti e policarbonati del diametro di 50 mm e con maglie dell'ampiezza di 14 micron
— Pepsina, della forza di 1 : 10 000 NF (U.S. National Formulary)
corrispondente a 1 : 12 500 BP (British Pharmacopoea)
corrispondente a 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie)
— Bilancia della precisione di 0,1 g
— Pinzette a punta piatta
— Vetrini da microscopio con lato di almeno 5 cm o scatole di Petri del diametro di almeno 6 cm, con quadrettatura da 10 × 10 mm sul fondo, tracciata con uno strumento appuntito
— (Stereo)microscopio a luce trasmessa (ingrandimento 15-60 volte) o trichinoscopio con tavolo orizzontale
— Recipiente per la raccolta dei liquidi di scarico
— Recipiente da 10 litri, da usare per la decontaminazione delle apparecchiature con un trattamento quale la formalina e per il restante succo digestivo nei casi di risultato positivo.

b) **Prelievo dei campioni**

1. Per le carcasse intere, prelevare un campione di circa 2 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea ; qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste o allo sterno o dal massetere o dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi, prelevare un campione di circa 2 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa o ai tendini.

c) **Metodo**

1. *Procedimento di digestione*

— Sistemare il miscelatore con il dispositivo di filtrazione, collegare il tubo di scarico e dirigerlo verso il recipiente apposito.
— Quando viene attivato il miscelatore, inizia il riscaldamento.
— Prima dell'avvio, aprire e chiudere la valvola inferiore che si trova sotto la camera di reazione.
— Aggiungere un massimo di 35 campioni da 1 g circa (alla temperatura di 25-30 °C), prelevati da ciascuno dei singoli campioni secondo le indicazioni della lettera b). Accertarsi che vengano asportati i pezzi più grandi di tendini per evitare che ostruiscano la membrana filtrante.
— Versare acqua sul bordo di una camera per liquidi collegata al miscelatore (circa 400 ml).
— Versare circa 30 ml di acido cloridrico (8,5 %) sul bordo della camera per liquidi più piccola collegata.
— Collocare una membrana filtrante sotto il filtro grossolano nel portafiltro del dispositivo di filtrazione.
— Aggiungere infine 5 g di pepsina. L'ordine delle aggiunte deve essere rigorosamente rispettato per evitare la decomposizione della pepsina.
— Chiudere i coperchi della camera di reazione e delle camere per liquidi.
— Selezionare la durata della digestione : periodo di digestione breve (5 minuti) per i campioni di suini in età normale di macellazione e periodo di digestione prolungato (8 minuti) per gli altri campioni.

— Il distributore automatico si mette in moto quando viene attivato il pulsante di avviamento del miscelatore e la digestione procede automaticamente con la successiva filtrazione. Il procedimento si conclude dopo 10-13 minuti e si arresta automaticamente.

— Aprire il coperchio della camera di reazione dopo essersi accertati che la camera è vuota. Qualora la camera contenga ancora schiuma o resti del liquido di digestione, ripetere il procedimento secondo le indicazioni della lettera c, punto 4.

2. *Isolamento delle larve*

— Smontare il portafiltro e collocare la membrana filtrante su un vetrino o in una scatola Petri.

— Esaminare la membrana filtrante al microscopio o al trichinoscopio.

3. *Pulitura delle apparecchiature*

— Se il risultato è positivo, riempire con acqua bollente i 2/3 della camera di reazione del miscelatore. Versare normale acqua corrente nella camera per liquidi collegata fino a coprire il sensore di livello inferiore. Svolgere quindi il programma di pulitura automatica. Decontaminare il portafiltro e le apparecchiature restanti, ad esempio mediante trattamento al formolo.

— Al termine della giornata lavorativa, riempire d'acqua la camera per liquidi del miscelatore ed eseguire un programma standard.

4. *Metodo da applicare quando la digestione è incompleta e rende impossibile la filtrazione*

Al termine del procedimento automatico nel miscelatore secondo le indicazioni della lettera c, punto 1, aprire il coperchio della camera di reazione e verificare se vi restano schiuma o liquido di digestione. Se tale è il caso, seguire la seguente procedura:

— chiudere la valvola inferiore sotto la camera di reazione;

— smontare il portafiltro e collocare la membrana filtrante su un vetrino o in una scatola Petri;

— rimontare il portafiltro dopo avervi collocato una nuova membrana filtrante;

— versare acqua nella camera per liquidi del miscelatore fino a coprire il sensore di livello inferiore;

— eseguire il programma di pulitura automatica;

— al termine del programma di pulitura, aprire il coperchio della camera di reazione e verificare se vi resta ancora del liquido;

— se la camera è vuota, smontare il portafiltro e posare con una pinzetta la membrana filtrante su un vetrino o in una scatola Petri;

— esaminare secondo le indicazioni della lettera c, punto 2 le due membrane filtranti. Se non possono essere esaminate, ripetere l'intero procedimento di digestione prolungando il periodo di digestione secondo le indicazioni della lettera c, punto 1.

5. Qualora le analisi di un campione collettivo forniscano un risultato positivo o dubbio, occorre prelevare da ogni suino un altro campione di 20 g secondo il procedimento di cui alla precedente lettera b). Questi campioni vengono analizzati individualmente secondo il metodo sopra descritto.»