

Abrogat(ă) de DIRECTIVA PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI A CONSILIULUI 2004/41/CE...

DIRECTIVA CONSILIULUI

din 21 decembrie 1976

privind studiul trichinelor în cazul importului de carne proaspătă de animale domestice din specia porcină provenind din țări terțe
(77/96/CEE)

CONSILIUL COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere [Directiva Consiliului 72/462/CEE](#) din 12 decembrie 1972 privind problemele sanitare și de control sanitar veterinar în cazul importului de animale din speciile bovină și porcină și de carne proaspătă provenind din țări terțe ⁽¹⁾, modificată ultima dată de [Directiva 75/379/CEE](#) ⁽²⁾, în special art. 21,

⁽¹⁾ JO L 302, 31.12.1972, p. 28.

⁽²⁾ JO L 172, 03.07.1975, p. 17.

având în vedere propunerea Comisiei,

întrucât în [Directiva 72/462/CEE](#) Consiliul a prevăzut, la art. 21, elaborarea unei metode și a principiilor practice necesare pentru descoperirea prezenței trichinelor în carnea proaspătă de animale din specia porcină;

întrucât aplicarea directivei 72/462/CEE nu va avea efectele scontate atâta timp cât divergențele existente între statele membre în privința garanțiilor impuse la depistarea trichinelor la importul de carne proaspătă provenind din țări terțe; întrucât, prin urmare, se impune stabilirea unui regim comunitar în domeniu;

întrucât, pentru a proteja sănătatea consumatorilor, se impune supunerea sistematică a cărnii proaspete porcine unui examen, prin aplicarea unor metode recunoscute ca eficiente, cu scopul de a elimina carnea care conține trichine;

întrucât, atunci când examenul este efectuat în țara terță expeditoare, acesta trebuie să se facă în abatoare care corespund anumitor norme și sunt dotate în primul rând cu un laborator de examinare prevăzut cu materiale de examinare corespunzătoare;

întrucât, pentru a putea diferenția carnea examinată de cea neexaminată, trebuie să se prevadă aplicarea unei mărci speciale pe carnea declarată necontaminată în urma examenului;

întrucât este necesar să se încredințeze unei proceduri, care să instaureze o cooperare strânsă între Comisie și statele membre, aprecierea cu privire la oportunitatea de a autoriza unități aflate în țările terțe să efectueze acest examen sau să lucreze cu carnea examinată, și, în plus, este necesar să se încredințeze aceleași proceduri sarcina de a adapta, în funcție de progresele tehnice și de experiența câștigată, dispozițiile tehnice care privesc în special metodele de examinare, cerințele referitoare la laboratoarele de examen, modalitățile de marcare a cărnii examinate;

întrucât este oportun ca statele membre să fie autorizate să admită carnea proaspătă care nu a fost supusă unui examen de depistare a trichinelor în țara terță exportatoare, cu condiția ca această carne să fie supusă unui tratament la temperaturi scăzute, care să garanteze inactivarea eventualelor trichine prezente, în țara terță expeditoare sau în statul membru de destinație; întrucât acest tratament trebuie totuși să fie făcut conform anumitor reguli bine definite și în unități care respectă anumite norme,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Prezenta directivă reia definițiile prevăzute în [Directiva 72/462/CEE](#).

În plus, se va înțelege prin:

- a) carne proaspătă: carnea proaspătă de animale domestice din specia porcină;
- b) examen: examenul care urmărește depistarea trichinelor în carnea proaspătă.

Articolul 2

1. Pentru a putea fi admisă în circulația intracomunitară, carnea proaspătă provenind din țări terțe și care conține mușchi scheletici va trebui să fie supusă unui examen efectuat sub controlul și responsabilitatea unui veterinar oficial.
2. Examenul trebuie să fie efectuat conform uneia dintre metodele indicate în anexa 1, asupra animalului întreg sau, dacă nu e posibil, asupra unei semicarcase, sfert sau bucată destinate importului în Comunitate.
3. Examenul trebuie să fie efectuat, conform art. 4 din [Directiva 72/462/CEE](#), într-un abator agreat din țara expeditoare și autorizat pentru executarea acestui examen, conform art. 4 din prezenta directivă.
4. Examenul trebuie să fie efectuat înaintea aplicării mărcii de salubritate prevăzute în anexa B, capitolul X din [Directiva 72/462/CEE](#).
5. Dacă examenul nu poate să fie efectuat în țara expeditoare, statul membru destinatar va putea să autorizeze importul de carne proaspătă cu condiția ca examenul să fie efectuat pe teritoriul său în momentul controlului de salubritate prevăzut la art. 24 alin. (2) din [Directiva 72/462/CEE](#), la un post de control în sensul art. 27 alin. (1) lit. (b) din respectiva directivă.
6. a) Dacă rezultatul examenului este negativ, carnea proaspătă va trebui să fie marcată imediat după sfârșitul examenului, conform anexei III.

b) Pentru marcarea cu cerneală, se impune folosirea unui colorant în sensul art. 17 alin (3) din [Directiva 72/462/CEE](#).

Articolul 3

1. Prin derogare de la art. 2, statul membru destinatar poate să autorizeze neefectuarea examenului pentru carnea proaspătă provenind din anumite țări terțe sau regiuni ale acestora, cu condiția ca aceasta să fie supusă unui tratament la temperaturi scăzute efectuat conform anexei IV.
2. Acest tratament va fi efectuat într-o unitate situată pe teritoriul țării terțe expeditoare și menționată la art. 4 alin. (1).

Efectuarea tratamentului la temperaturi scăzute în țara terță expeditoare trebuie să facă obiectul unei atestări din partea medicului veterinar oficial în certificatele de salubritate care însoțesc carnea proaspătă și menționate la art. 22 alin. (3) din [Directiva 72/462/CEE](#).

3. În cazul în care tratamentul nu este efectuat în țara terță expeditoare, acesta trebuie să fie făcut într-unul dintre posturile de control indicate la art. 2 alin. (5).

Efectuarea tratamentului la temperaturi scăzute în statul membru trebuie să facă obiectul unei atestări din partea medicului veterinar oficial în certificatele care însoțesc carnea proaspătă menționate la art. 25 din [Directiva 72/462/CEE](#).

Articolul 4

1. Admiterea unui abator pentru efectuarea examenului și admiterea unei secții de tranșare pentru tranșarea sau dezosarea cărnii proaspete care a fost supusă unui astfel de examen, sau admiterea unei unități pentru tratamentul prin frig menționat la art. 3 se va hotărî conform procedurii prevăzute la art. 9. Se va ține cont, în afara cerințelor prevăzute la art. 4 din [Directiva 72/462/CEE](#), de garanțiile oferite în privința respectării dispozițiilor prezentei directive și, în ceea ce privește abatoarele:

- a) de existența spațiilor și de aparatura necesară pentru efectuarea examenului.

b) de calificarea personalului afectat pentru efectuarea acestui examen.

Admiterea unui abator și a unei secții de tranșare se poate face numai dacă autoritățile competente din țara terță vor recunoaște că abatorul sau secția de tranșare respectivă sunt în măsură să respecte normele prevăzute la art. 5 și în anexa III; în plus, în ceea ce privește abatorul, acesta trebuie să dispună de un laborator conform cu normele prevăzute în anexa II capitolul I și în măsură să satisfacă dispozițiile celorlalte capitole ale aceleiași anexe II, precum și dispozițiile anexei I.

Admiterea unei unități pentru tratamentul prin frig se poate face numai dacă autoritățile competente din țara terță vor recunoaște în mod oficial că unitatea respectivă este în măsură să respecte normele prevăzute în anexa IV.

2. Pe lista sau listele menționate la art. 4 alin. (4) din [Directiva 72/462/CEE](#) se va introduce o precizare specială a numelor unităților autorizate în sensul alin. (1).

Articolul 5

1. În abatoarele autorizate în temeiul art. 4, sacrificarea porcilor a căror carne este destinată Comunității trebuie să fie efectuată în spații diferite sau, dacă nu e posibil, în momente diferite de acelea în care se sacrifică porcii a căror carne nu este destinată Comunității, în afară de cazul în care carnea acestor porci este supusă unui examen efectuat după aceleași metode.

2. Tranșarea și dezosarea cărnii care a fost supusă unui examen al cărui rezultat este negativ și care este destinată Comunității trebuie să fie efectuate în secții de tranșare, conform art. 4.

În aceste secții de tranșare, tranșarea sau dezosarea acestor cărnuri trebuie să fie efectuată în spații diferite sau, dacă acest lucru nu este posibil, în momente diferite de acelea în care se tranșează sau dezosează carnea care nu este destinată Comunității, în afară de cazul în care această carne a fost supusă unui examen efectuat după aceleași modalități.

Articolul 6

Controalele în țările terțe prevăzute la art. 5 din [Directiva 72/462/CEE](#) vor avea de asemenea ca obiect verificarea punerii în aplicare a prezentei directive.

Articolul 7

Statele membre vor stabili și vor comunica Comisiei lista posturilor de control menționate la art. 2 alin. (5) în care se poate efectua:

¾ examenul,

¾ tratamentul la temperaturi scăzute prevăzut la art. 3.

Statele membre se vor asigura că aceste posturi dispun de instalațiile necesare pentru executarea operațiunilor corespunzătoare.

Articolul 8

Consiliul, statuând la propunerea Comisiei, hotărăște, până la 1 ianuarie 1979, completări care urmează să fie aduse metodelor prevăzute în anexa I.

Articolul 9

1. Dacă se recurge la procedura definită în prezentul articol, Comitetul Veterinar Permanent, instituit prin Decizia Consiliului din 15 octombrie 1968, numit în continuare "comitet", va fi sesizat fără întârziere de către președintele său, fie la inițiativa acestuia, fie la cererea unui stat membru.

2. În cadrul comitetului, voturile statelor membre sunt afectate de ponderea prevăzută la art. 148 alin. (2) din Tratat. Președintele nu participă la vot.

3. Reprezentantul Comisiei va supune Comitetului un proiect de măsuri. Comitetul emite un aviz asupra acestor măsuri într-un interval de timp pe care președintele poate să-l stabilească în funcție de urgența chestiunilor care îi sunt supuse spre examinare. Comitetul se va pronunța cu o majoritate de patruzeci și unu de voturi.

4. Comisia va adopta măsurile și le va pune imediat în aplicare, în cazul în care acestea sunt în conformitate cu avizul Comitetului. Dacă măsurile nu sunt în conformitate cu avizul comitetului sau în absența avizului, Comisia va supune imediat Consiliului o propunere cu privire la măsurile care urmează să fie luate.

Consiliul adoptă măsurile cu majoritate calificată.

Dacă, după scurgerea unui interval de timp de trei luni de la data la care a fost sesizat, Consiliul nu a adoptat măsuri, Comisia va adopta măsurile propuse și le va pune imediat în aplicare, în cazul în care Consiliul nu s-a pronunțat cu majoritate simplă împotriva respectivelor măsuri.

Articolul 10

Art. 9 se va pune în aplicare până la data de 21 iunie 1981.

Articolul 11

Statele membre vor pune în vigoare, cel târziu până la 1 ianuarie 1979, legile, reglementările și dispozițiile administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive și vor informa imediat Comisia în această privință.

Articolul 12

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 21 decembrie 1976.

Pentru Consiliu,
Președintele,
A. P.L.M.M. van der STEE

ANEXA I

METODE DE CERCETARE A TRICHINELOR

I. EXAMENUL TRICHINOSCOPIC

a) Aparatura

Trichineloscop cu lampă incandescentă și cu o putere de mărire de 50-80 până la 100 de ori.

Compresor, constituit din două plăcuțe de sticlă care se pot presa una peste alta și dintre care una este divizată în câmpuri egale, o foarfecă mică curbă, o pensă mică, un cuțit pentru tăierea probelor, recipiente mici numerotate, destinate colectării probelor, o pipetă, o sticlă cu acid acetic și una cu soluție de hidroxid de potasiu pentru limpezire în caz de eventuală calcificare sau pentru a înmuia carnea uscată.

b) Recoltarea probelor

Atunci când carcasa este întreagă, trebuie să se recolteze cel puțin o probă de mărimea unei alune din fiecare pilier al diafragmei, din apropierea părții cu tendoane.

Dacă există un singur pilier al diafragmei, se recoltează din acesta o probă de grosime dublă (de două ori cât o alună). În absența pilierilor diafragmei, se recoltează două probe de mărimea unei alune din partea diafragmei situată în apropierea coastelor sau a sternului, din mușchiul limbii, din mușchii masticatori sau din mușchii abdominali.

Pentru bucățile de carne: din fiecare bucată se recoltează trei probe de mușchi scheletici cu puțină grăsime, preferabil de dimensiunea unei alune și din locuri diferite, pe cât posibil din apropierea oaselor sau a tendoanelor.

c) Mod de operare

Din fiecare dintre probele descrise mai sus, recoltate de la carcase întregi, examinatorul trebuie să taie, în cazul în care cei doi pilieri ai diafragmei sunt prezenți, câte șapte fragmente de mărimea unui bob de ovăz, adică 14 fragmente în total, iar în cazul în care un singur pilier al diafragmei este prezent, 14 fragmente din locuri diferite și, dacă este posibil, din zona intermediară dintre mușchi și tendon, și să le preseze între lamele de sticlă ale compresorului în așa fel încât literele obișnuite de tipografie să poată fi citite cu ușurință prin preparat. Dacă carnea bucăților examinate este uscată și învechită, preparatele trebuie să fie înmuiate între 10 și 20 de minute în leșie de potasiu diluată cu două volume de apă înainte să fie presate.

Dacă, în cazul carcaselor întregi, probele provin din partea diafragmei situată în apropierea coastelor și a sternului, din mușchiul limbii, din mușchii masticatori sau mușchii abdominali, din fiecare probă se vor tăia 14 fragmente de mărimea unui bob de ovăz, adică 28 de fragmente în total. Din fiecare dintre probele prelevate din bucățile de carne controlul trichinelor trebuie să taie 4 fragmente de mărimea unui bob de ovăz, adică 12 fragmente în total.

Examenul trichinoscopic trebuie efectuat astfel încât fiecare preparat să fie examinat încet și cu atenție. Dacă în cursul examenului trichinoscopic se descoperă locuri suspecte, a căror natură nu poate fi identificată cu certitudine, chiar cu ajutorul celei mai puternice mărimi a trichineloscopului, va trebui să se efectueze un examen de control cu ajutorul microscopului.

Examenul microscopic trebuie să se facă în așa fel încât fiecare preparat să fie examinat încet și cu atenție, la o mărire de 30 până la 40 de ori.

În cazurile suspecte, examenul trebuie repetat cu alte probe și preparate, la nevoie cu mărimi superioare, până la atingerea preciziei dorite. Examenul trichinoscopic trebuie să dureze cel puțin 3 minute.

În cazul folosirii probelor de înlocuire provenind de la părțile diafragmei situate în apropierea coastelor sau a sternului, de la mușchiul limbii, mușchii masticatori sau mușchii abdominali, examenul trichinoscopic trebuie să dureze cel puțin 6 minute.

Timpul minim fixat pentru examen nu include timpul necesar pentru prelevarea probelor și pentru pregătirea preparatelor.

În mod obișnuit, un controlor nu ar trebui să examineze la trichineloscop mai mult de 840 de fragmente pe zi, acest număr putând totuși să fie mărit la 1050 în situații excepționale.

II. METODA DIGESTIEI ARTIFICIALE

a) Aparatură și materiale

¾ Cuțit pentru prelevarea probelor.

¾ Recipiente mici numerotate, care să poată fi închise pentru conservarea probelor, eventual până la o nouă examinare.

¾ Etuvă.

¼ Pâlnie din sticlă de 2 până la 3 litri, cu suport și tub de racordare din cauciuc și pense pentru închiderea sau deschiderea tubului din cauciuc.

¼ Sită din plastic (diametrul sitei 18 cm, cu ochiuri de 1 mm).

¼ Etamină.

¼ Pipetă Pasteur.

¼ Cuvetă.

¼ Mașină de tocat.

¼ Stereomicroscop.

¼ Lichid de digestie compus din: 10 g de pepsină (1200 E g), 5 ml de HCl (minimum 37%), completate până la 1 litru cu apă curentă.

b) Prelevarea probelor

1. Atunci când carcasele sunt întregi se va preleva o probă de cel puțin 20 g din fiecare pilier al diafragmei din zona de tranziție între partea musculoasă și partea cu tendoane; dacă nici un pilier al diafragmei nu este prezent se va preleva aceeași cantitate din partea diafragmei situată în apropierea coastelor sau a sternului sau din musculatura limbii, din mușchii masticatori sau din musculatura abdominală.
2. Pentru bucățile de carne se va preleva o probă de cel puțin 20 g din mușchii scheletici, conținând puțină grăsime și, pe cât posibil, din apropierea oaselor sau a tendoanelor.

c) Metodă

Pentru examenul probelor colective provenind de la 10 porci, o probă cântărind 10 g va fi prelevată din fiecare probă individuală de 20 g. Cele 10 g care rămân vor fi păstrate în vederea unui examen individual, dacă acesta va fi necesar.

10 probe a câte 10 g vor forma o probă colectivă și vor fi mărunțite cu ajutorul unei mașini de tocat (cu diametrul găurilor de 2 mm) și vor fi așezate, fără să fie presate, într-o sită cu etamină. Sita se așează pe pâlnia racordată printr-un tub de cauciuc la o pipetă Pasteur. Pâlnia se umple cu lichidul de digestie astfel încât materialul analizat să fie complet acoperit. Raportul dintre cantitatea de carne și lichidul de digestie trebuie să fie de circa 1/20-1/30.

După o incubajie de 18-20 de ore la o temperatură între 37-39°C, pipeta se debranzează. Se elimină cu precauție lichidul supernatant din tub și se strânge într-o capsulă sedimentul, apoi se clătește cu grijă. Se va cerceta prezența trichinelor cu ajutorul stereomicroscopului cu o mărire de 20-40 de ori.

În cazul în care rezultatul analizei unei probe colective este pozitiv sau neclar se vor analiza individual probele rămase, completate cu câte 20 g prelevate de la fiecare porc sau, în cazul în care este vorba de bucăți de carne, completate cu câte 20 g prelevate din fiecare bucată, conform lit. (b).

III. METODA DIGESTIEI ARTIFICIALE PENTRU PROBELE COLECTIVE

a) Aparatură și reactivi

¼ Un cuțit și pensete pentru prelevarea probelor.

— O mașină de tocat ale cărei găuri trebuie să aibă un diametru cuprins între 2 și 3 mm.

¼ Un vas Erlenmeyer de 3 l prevăzut cu dop de cauciuc sau de vată.

- O pâlnie conică de separare cu o capacitate de 2000 de ml.
- ¾ Un stativ obișnuit cu picior în A de 28 cm lungime, prevăzut cu o tijă de 80 de cm.
- ¾ Un inel de 10-11 cm care se poate fixa pe suport.
- O pensetă cu brațul plat (23 x 40 cm) care se poate atașa suportului cu ajutorul unui mâner dublu.
- O sită "Endecott" nr. 80 din alamă sau oțel inoxidabil (finețea pânzei: 177), cu diametru exterior de 11 cm.
- O pâlnie de plastic cu diametrul interior de cel puțin 12 cm.
- ¾ Un microscop de disecție obișnuit (mărire de 40 de ori) prevăzut cu lampă obișnuită sau un microscop binocular obișnuit (mărire de 40 de ori).
- ¾ Un trichineloscop prevăzut cu o masă orizontală pentru compresor.
- ¾ În cazul folosirii unui trichineloscop: o cuvetă cu aceeași formă exterioară ca compresorul și cu un volum aproximativ de 60-65 cm pentru numărarea larvelor.

Cuveta poate avea următoarele caracteristici:

Forma cuvei corespunde unei plăci de sticlă cu o lungime de 23 cm și cu aceeași grosime cu cea a unei singure plăci a unui compresor obișnuit. Lățimea este în același timp ușor inferioară, de exemplu 4,5 cm, pentru a permite fixarea unei plăci de sticlă de 2 mm grosime, 1,8 cm înălțime și 17,5 cm lungime pe fiecare dintre laturile plăcii de bază.

Cuveta este închisă la extremități de două plăci de sticlă aplicate direct pe placa de bază și având o lungime de 5 cm, o înălțime de 1 cm și o grosime de 2 mm. În aceste condiții, înălțimea cuvei, măsurată în interior, va fi de circa 1 cm.

Plăcile sunt fixate cu ajutorul unui clei obișnuit pentru sticlă. O zonă de circa 2,8 cm la cele două extremități ale plăcii de bază va fi lăsată liberă pentru a permite protecția și pentru a putea manipula mai ușor cuvetă plină.

Volumul total al cuvei este de circa 60-65 cm³.

- ¾ În cazul folosirii microscopului trebuie să se dispună de o serie de cutii Petri cu diametru de 9 cm.
- ¾ Un speedmarker pentru a delimita, pe fundul cutiilor Petri, zone pătrate de examinare de 1 cm.
- ¾ Mai multe pubele de 10 litri pentru tratarea cu formol a aparaturii și pentru sucul digestiv rămas în cazul unui rezultat pozitiv.
- ¾ Acid clorhidric concentrat (37%).
- ¾ Pepsină praf marca Merck la 30.000 de unități pe gram, sau pepsină provenind de la altă firmă dar cu o concentrație cunoscută.
- ¾ Una sau două tăvi care să poată cuprinde 100 de probe de carne de circa 2 g.

b) Prelevarea probelor

1. Atunci când carcasele sunt întregi, se vor preleva probe de circa 2 g dintr-unul din pilierii diafragmei din zona intermediară dintre partea musculară și partea cu tendoane; în absența pilierilor diafragmei, se va preleva aceeași cantitate din partea diafragmei situată în apropierea coastelor și a sternului, din musculatura limbii, din mușchii masticatori sau din musculatura abdominală.
2. Pentru bucățile de carne se vor preleva probe de circa 2 g din mușchii scheletici, conținând puțină grăsime și, pe cât posibil, din apropierea oaselor sau a tendoanelor.

c) Metoda

O probă de aproximativ 1 g se va preleva din fiecare din cele 100 de probe individuale provenind de la porci. Proba colectivă va fi trecută o dată prin mașina de tocat.

Carnea tocată se introduce în vasul Erlenmeyer de 3 litri, se adaugă 7 g de pepsină și se acoperă cu 2 litri de apă curentă încălzită la o temperatură de aproximativ 37-40°C și cu 25 ml de acid clorhidric concentrat. Se agită amestecul pentru a dizolva pepsina.

¼ Ph-ul soluției este de circa 1,5-2.

¼ Pentru digestie, vasul Erlenmeyer se plasează într-o etuvă la 37°C timp de circa 4 ore. În acest timp se agită regulat, de exemplu o dată sau de două ori pe oră.

¼ Soluția digerată se filtrează cu ajutorul sitei prin pâlnia conică de separare de 2 litri și se lasă în repaus pe stativ cel puțin o oră.

¼ Un volum total de circa 45 cm³ este extras din pâlnie și distribuit în mod egal în trei cutii Petri al căror fund este împărțit în pătrate cu latura de 1 cm (câte 15 ml în fiecare cutie).

¼ Fiecare cutie Petri va fi minuțios examinată la microscop pentru depistarea larvelor (mărire de circa 40 de ori).

¼ În cazul folosirii cuvelor pentru numărarea larvelor, cei 45 cm³ sunt distribuiți în două cuve și examinați la trichineloscop.

¼ Larvele se adună pe fundul cuvei, sunt ușor de identificat și, dacă apa este caldă, se observă de obicei înfășurarea și desfășurarea spiralei.

În cazul formării unui sediment insuficient de transparent, sedimentul va fi limpezit. Proba finală de 45 ml va fi vărsată într-o eprubetă cu fundul rotund pentru a se sedimenta timp de 15 minute. Lichidul supernatant este înlăturat prin aspirare, cu grijă, iar sedimentul este pus în circa 45 ml de apă de robinet.

După un nou timp de sedimentare de 15 minute se înlătură din nou lichidul supernatant prin aspirare, cu multă atenție, iar sedimentul este clătit cu grijă cu circa 20 ml de apă de robinet într-o cutie Petri, apoi examinat.

În cazul unui rezultat pozitiv sau neclar al analizei unei probe colective, se vor analiza individual probele rămase, completate cu 20 de g prelevate de la fiecare porc sau, în cazul în care este vorba de bucăți de carne, completate cu 20 de g prelevate din fiecare bucată, conform lit. (b).

ANEXA II

CAPITOLUL I

CONDIȚII PE CARE TREBUIE SĂ LE ÎNDEPLINEASCĂ LABORATOARELE DE DEPISTARE A TRICHINELOR

1. Laboratoarele de depistare a trichinelor trebuie să se afle în imediata apropiere a secțiilor de tranșare a porcilor și trebuie să dispună de cel puțin:

- a) un spațiu cu echipament suficient, care se închide cu cheia, pentru pregătirea preparatelor; pereții acestuia trebuie să fie netezi, placați sau zugrăviți până la o înălțime de 2 m cu vopsea lavabilă deschisă la culoare.

Va fi asigurat spațiul de pregătire pentru fiecare metodă de examinare folosită;

- b) un punct de examen trichinoscopic și microscopic echipat corespunzător, care se închide cu cheia;
- c) sistem de aerisire corespunzător și, dacă este necesar, o instalație de climatizare care să permită obținerea unei temperaturi ambiante care să nu depășească +25°C;
- d) o iluminare naturală sau artificială suficientă, care nu modifică culorile; a se evita lumina solară intensă;
- e) echipamente suficiente pentru curățarea și dezinfecția mâinilor în spațiul pentru pregătirea probelor;
- f) dispozitive de camuflare a spațiilor de examinare;
- g) (eventual) o instalație frigorifică pentru conservarea probelor de carne;
- h) un spațiu de curățare și dezinfecție a materialelor de examinare (recipiente pentru probe, compresoare, cuțite, foarfeci) prevăzut cu:
 - ¾ pardoseală impermeabilă și care nu putrezește, ușor de curățat și de dezinfectat,
 - ¾ pereți netezi, placați sau zugrăviți cu vopsea lavabilă deschisă la culoare până la o înălțime de 2 m;
- i) vestiare, chiuvete, camere de zi, precum și toalete cu bazin de apă;
- j) chiuvete cu apă potabilă curentă, rece și caldă, prevăzute cu produse de curățare și de dezinfecție și cu prosoape de unică folosință;
- k) recipiente etanșe, rezistente la coroziune, prevăzute cu sisteme de închidere ermetică, concepute în așa fel încât să împiedice orice prelevare neautorizată a conținutului, destinate colectării resturilor de la probe;
- l) instalații care să furnizeze o cantitate suficientă de apă potabilă, rece și caldă;
- m) un dispozitiv de evacuare a apelor reziduale în conformitate cu condițiile care reglementează autorizarea abatoarelor;
- n) dispozitive adecvate de protecție împotriva animalelor nedorite precum insectele, rozătoarele etc.

CAPITOLUL II

RECOMANDĂRI PRIVIND PERSONALUL, SPAȚIILE, MATERIALELE ȘI INSTRUMENTELE DIN LABORATOARELE DE DEPISTARE A TRICHINELOR

- 2. Personalul de laborator, spațiile, materialul și instrumentele trebuie să fie în permanență într-o stare perfectă de curățenie.
 - a) Personalul trebuie în special să poarte haine de lucru curate și să se spele pe mâini de mai multe ori în cursul zilei, precum și la fiecare începere a lucrului;
 - b) nici un animal nu trebuie să pătrundă în laboratoarele de depistare a trichinelor;

- c) materialele și instrumentele folosite în lucru trebuie bine întreținute și curățate; acestea trebuie să fie curățate cu grijă și dezinfectate de mai multe ori în cursul aceleiași zile, precum și la sfârșitul activității zilnice.

3. Se impune folosirea apei potabile pentru toate operațiunile.
4. În ceea ce privește starea de sănătate a personalului însărcinat cu prelevarea probelor de carne în vederea examinării, se vor aplica dispozițiile prevăzute în anexa B capitolul IV punctele 11 și 12 din [Directiva 72/462 /CEE](#).
5. Probele de carne necesare pentru examinare trebuie să fie prelevate imediat după sacrificare și examinate fără întârziere în laboratoarele de depistare a trichinelor din abator.
- Este interzis să se procedeze la examinare în afara abatorului în care animalele au fost sacrificate.
6. Pentru a preveni oboseala și consecințele sale, se vor acorda personalului de control scurte pauze.

CAPITOLUL III

RECOMANDĂRI REFERITOARE LA TRICHINELOSCOAPE

Modul de concepere și tipul trichineloscoapelor trebuie să satisfacă următoarele criterii minime:

1. Ușurință în folosire
2. Iluminare puternică
 - rezultatele controlului trebuie să fie exacte chiar dacă spațiile nu sunt complet întunecate,
 - sursa luminoasă va fi o lampă de proiecție de 100 W (12 V).
3. Mărire suficientă
 - mărire de lucru normală: de 50 de ori,
 - mărire de 80 până la 100 de ori pentru o identificare exactă a obiectelor neclar identificate la o mărire de lucru normală.
4. Puterea de separare
 - fiecare mărire trebuie să dea o imagine clară, precisă, de culoare bine identificată.
5. Dispozitiv de comutare
 - orice modificare de mărire trebuie să fie însoțită de o ajustare automată a luminozității imaginii.
6. Mărirea contrastului
 - ¼ condensatorul trebuie să fie echipat cu diafragmă cu iris, care să permită accentuarea contrastelor pentru examinarea aprofundată a cazurilor delicate,
 - ¼ diafragma cu iris trebuie să fie ușor de reglat (de exemplu printr-un levier de comandă fixat pe tabla trichineloscopului).
7. Ușurința punerii în funcțiune
 - ¼ reglare rapidă prin inel de reglare,
 - ¼ reglare fină prin levier de comandă.

8. Reglarea tensiunii
 - care permite obținerea luminozității dorite în situația dată.
9. Deplasarea compresorului în sens unic
 - un sistem de blocare automată trebuie să asigure deplasarea compresorului într-un singur sens pentru a împiedica orice decalaj neașteptat.
10. Vizualizarea optimă a suprafeței de proiecție
11. Suprafața de proiecție
 - ¼ diametru de minimum 54 cm,
 - ¼ putere mare de reflectare,
 - ¼ rezistentă,
 - ¼ demontabilă,
 - ¼ ușor de curățat.

ANEXA III

MARCAREA CĂRNII CARE A FOST SUPUSĂ EXAMENULUI DE DEPISTARE A TRICHINELOR

1. Marcarea cărnii trebuie să fie efectuată sub responsabilitatea medicului veterinar oficial. În acest scop, acesta deține și păstrează:
 - ¼ instrumentele destinate marcării; medicul poate să le înmâneze personalului auxiliar numai în momentul marcării și pentru intervalul de timp necesar acesteia,
 - ¼ ștampilele-plachetă menționate la punctul 5. Aceste ștampile-plachetă sunt înmânate personalului auxiliar în momentul precis când trebuie să fie folosite și într-un număr care corespunde necesităților.
2. Marca trebuie să fie o ștampilă rotundă cu un diametru de 2,5 cm.

Pe ștampilă trebuie să figureze indicațiile următoare, cu caractere perfect vizibile:

 - ¼ spre centru, litera T majusculă, ale cărei segmente vor fi de 1 cm lungime și 0,2 cm lățime,
 - ¼ sub litera T menționată mai sus, una dintre siglele CEE, EEG, EWG, EOF, sau EEC. Literele trebuie să aibă o înălțime de 0,4 cm.
3. Carcasele vor fi marcate cu cerneală sau prin ardere, pe partea interioară a coapsei, conform alin. (2).
4. Capetele sunt marcate cu cerneală sau prin ardere, cu o marcă ce corespunde recomandărilor de la alin. (2).

Bucățile, cu excepția celor excluse de la marcajul de salubritate în temeiul alin. (43) din capitolul X anexa B din [Directiva 72/462/CEE](#), obținute din secții de tranșare din carcase marcate normal, trebuie, în măsura în care nu poartă ștampila, să fie marcate, înainte de aplicarea mărcii de salubritate, conform alin. (2).

Eticheta prevăzută la paragraful al doilea din alin. (43) deja menționat trebuie să respecte condițiile alin. (6) de mai jos.

5. Marcajul se poate efectua de asemenea cu ajutorul unei ștampile-plachetă rotundă. Această ștampilă-plachetă care va apărea pe fiecare bucată sau pe fiecare carcasă trebuie astfel aplicată încât re folosirea ei să fie imposibilă; trebuie să fie făcută din material rezistent, care să răspundă tuturor normelor de igienă.

Pe ștampila-plachetă respectivă trebuie să figureze indicațiile următoare, scrise cu caractere perfect lizibile:

¾ spre centru, litera T majusculă,

¾ sub litera T, una dintre siglele CEE, EEG, EWG, EOF sau EEC.

Literele trebuie să aibă o înălțime de 0,2 cm.

6. Pe eticheta prevăzută la alin. (44) capitolul X anexa B din directiva menționată la punctul 4 trebuie să figureze, pe lângă marca de salubritate, o marcă lizibilă care este replica mărcii prevăzute la alin. (2).

ANEXA IV

TRATAMENTUL LA TEMPERATURI SCĂZUTE

1. Carnea importată în stare congelată va fi conservată în această stare.
2. Instalația tehnică și alimentarea cu energie a camerei frigorifice trebuie să fie în așa fel încât temperatura menționată la punctul 6 să fie atinsă în cel mai scurt timp și menținută în toate zonele camerei frigorifice și în toată carnea.
3. Toate ambalajele izolante trebuie să fie scoase înainte de congelare, în afară de cazul cărnii care, în momentul introducerii în camera frigorifică, va fi atins deja, pe toată suprafața, temperatura menționată la punctul 6.
4. Loturile trebuie să fie conservate separat în camera frigorifică și păstrate sub cheie.
5. Pentru fiecare lot, trebuie notate ziua și ora introducerii în camera frigorifică.
6. Temperatura în camera frigorifică trebuie să atingă cel puțin - 25°C; ea trebuie verificată cu ajutorul aparatelor de măsură termoelectrică etalonate și înregistrată în mod constant. Temperatura nu trebuie măsurată direct în curentul de aer rece. Aparatele de măsură trebuie să fie păstrate sub cheie. Graficele trebuie să poarte indicația numerelor corespunzătoare din registrul de inspecție a cărnii la import, precum și a zilei și orei începutului și sfârșitului congelării și să fie conservate timp de un an.
7. Carnea cu diametru sau grosime mai mic sau egale cu 25 de cm trebuie să fie congelate, fără întrerupere, timp de cel puțin 240 de ore, iar bucățile cu diametru sau grosime cuprinse între 25 și 50 cm timp de cel puțin 480 de ore. Carnea cu diametru sau grosime peste aceste dimensiuni nu trebuie să fie supusă acestui procedeu de congelare. Durata de congelare se calculează începând cu momentul în care în camera de congelare se atinge temperatura menționată la punctul 6.