

KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) 2015/1375**2018/EØS/76/06****av 10. august 2015****om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt****(kodifisering)(*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum⁽¹⁾, særlig artikkel 18 nr. 9 og 10, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005/EF⁽²⁾ er blitt betydelig endret flere ganger⁽³⁾. Av klarhetshensyn og av praktiske årsaker bør nevnte forordning kodifiseres.
- 2) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) No 853/2004⁽⁴⁾, forordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004⁽⁵⁾ fastsettes de hygieneregler og -krav som gjelder for næringsmidler av animalsk opprinnelse, samt den offentlige kontroll som kreves.
- 3) I tillegg til disse reglene bør det fastsettes nærmere bestemmelser om trikiner. Kjøtt fra tamsvin, villsvin, hester og andre dyrearter kan være infestert med rundmark av slekten *Trichinella*. Konsum av kjøtt som er infestert med trikiner, kan forårsake alvorlig sykdom hos mennesker. Det bør treffes tiltak for å hindre sykdom hos mennesker forårsaket av konsum av kjøtt som er infestert med trikiner.
- 4) Denne forordning bør fastsette regler for prøvetaking fra skrotter av arter som er mottakelige for trikininfeksjon, med henblikk på å bestemme status for driftsenheter og delområder, samt vilkår for import av kjøtt til Unionen. Den bør også fastsatte referansemetoder og likeverdige metoder for påvisning av trikiner i prøver fra skrotter.
- 5) For å lette driften av nedskjæringsanleggene bør bestemmelsen om at skrotter av tamsvin på visse vilkår kan nedskjæres i påvente av resultatene av trikinundersøkelsen, også gjelde for hester på de samme vilkårene.
- 6) Vitenskapskomiteen for veterinære tiltak knyttet til vern av menneskers helse vedtok 22. november 2001 en uttalelse om trikinose, epidemiologi, påvisningsmetoder og svineproduksjon fri for trikiner. Vitenskapsgruppen for biologiske farer (BIOHAZ) under Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet vedtok 1. desember 2004 en uttalelse om egnetheten ved og nærmere opplysninger om frysebehandlingsmetoder med sikte på å tillate konsum av kjøtt som er infestert med trikiner eller cysticerker. Den 9. og 10. mars 2005 vedtok BIOHAZ en uttalelse om risikovurdering av en revidert inspeksjon av slaktedyr i områder med lav prevalens av trikiner.
- 7) Den 3. oktober 2011 vedtok Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse om farer for folkehelsen som skal omfattes av inspeksjon av kjøtt (svin)⁽⁶⁾. I nevnte uttalelse fastslo EFSA at trikiner

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 212 av 11.8.2015, s. 7, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 4/2016 av 5. februar 2016 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 45 av 20.7.2017, s. 7.

(1) EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206.

(2) Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005 av 5. desember 2005 om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 60).

(3) Se vedlegg V.

(4) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55).

(5) Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at fôrvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes (EUT L 165 av 30.4.2004, s. 1).

(6) EFSA Journal 2011; 9(10):2351[198 s.], offentliggjort 3. oktober 2011.

utgjør en mellomstor risiko for folkehelsen i forbindelse med konsum av svinekjøtt, og konkluderte med at når det gjelder inspeksjonsmetoder for biologiske farer, vil den eneste måten å sikre effektiv kontroll av de viktigste farene på, være en sikkerhetskontroll av svineskrotter, med en rekke forebyggende tiltak og kontroller som utføres på en integrert måte både på driftsenhetene og slakteriene.

- 8) EFSA identifiserte visse epidemiologiske indikatorer i forbindelse med trikiner. Avhengig av formålet og den epidemiologiske situasjonen i staten kan indikatorene anvendes på nasjonalt eller regionalt plan eller på slakteriet eller driftsenheten.
- 9) EFSA erkjenner at trikiner forekommer sporadisk i Unionen, først og fremst hos frittgående svin og hobbybesetninger av svin. EFSA fastslo også at typen produksjonssystem er den viktigste enkeltstående risikofaktoren med hensyn til trikininfeksjon. Videre viser tilgjengelige opplysninger at risikoen for trikininfeksjon hos svin som holdes under offisielt anerkjente kontrollerte oppstallingsforhold, er ubetydelig.
- 10) En status som ubetydelig risiko for en stat eller region anerkjennes ikke lenger i internasjonal sammenheng av Verdens dyrehelseorganisasjon (OIE). I stedet er en slik anerkjennelse knyttet til delområder som består av en eller flere driftsenheter som anvender særlige kontrollerte oppstallingsforhold.
- 11) For å styrke kontrollsystemet i samsvar med de faktiske risikoene for folkehelsen, bør de risikoreducerende tiltakene for trikiner, herunder importvilkår, på slakterier og vilkårene for bestemmelse av trikininfeksjonsstatus for stater, regioner eller driftsenheter fastsettes idet det tas hensyn til bl.a. internasjonale standarder.
- 12) I 2011 meldte Belgia og Danmark en ubetydelig trikinrisiko for sitt territorium i samsvar med forordning (EF) nr. 2075/2005. En slik status som ubetydelig risiko for en stat eller region er imidlertid ikke lenger anerkjent. Ikke desto mindre bør driftsenheter og delområder i Belgia og Danmark som oppfyller vilkårene for kontrollerte oppstallingsforhold 1. juni 2014, få tillatelse til å anvende unntaket for slike driftsenheter og delområder uten ytterligere vilkår, så som ytterligere krav om senere offisiell anerkjennelse fra vedkommende myndighet.
- 13) Det bør fastsettes at den driftsansvarlige skal sikre at døde dyr samles inn, identifiseres og transporteres uten unødig opphold, i samsvar med artikkel 21 og 22 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009⁽¹⁾ og vedlegg VIII til kommisjonsforordning (EU) nr. 142/2011⁽²⁾.
- 14) Antall tilfeller (importerte og stedegne) av trikiner hos mennesker, herunder epidemiologiske data, skal rapporteres i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/96/EF⁽³⁾.
- 15) En offentlig veterinær bør i de helsesertifikatene som er fastsatt i rådsdirektiv 64/432/EØF⁽⁴⁾ for handel med svin innenfor Unionen og i kommisjonsforordning (EU) nr. 206/2010⁽⁵⁾ for import av tamsvin til Unionen fra tredjestater, angi at opprinnelsenheten er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, slik at medlemsstatene kan bruke de relevante metodene for trikinundersøkelse ved slaktning og ikke risikere mottakerenhetens status med hensyn til avls- og produksjonsdyr av svin.

⁽¹⁾ Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009 av 21. oktober 2009 om fastsettelse av hygieneregler for animalske biprodukter og avledede produkter som ikke er beregnet på konsum, og om oppheving av forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter) (EUT L 300 av 14.11.2009, s. 1).

⁽²⁾ Kommisjonsforordning (EU) nr. 142/2011 av 25. februar 2011 om gjennomføring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1069/2009 om fastsettelse av hygieneregler for animalske biprodukter og avledede produkter som ikke er beregnet på konsum, og om gjennomføring av rådsdirektiv 97/78/EF med hensyn til visse prøver og produkter som er unntatt fra veterinærkontroll på grensen i henhold til nevnte direktiv (EUT L 54 av 26.2.2011, s. 1).

⁽³⁾ Kommisjonsvedtak 2000/96/EF av 22. desember 1999 om smittsomme sykdommer som gradvis skal omfattes av fellesskapsnettet i henhold til europaparlaments- og rådsvedtak nr. 2119/98/EF (EFT L 28 av 3.2.2000, s. 50).

⁽⁴⁾ Rådsdirektiv 64/432/EØF av 26. juni 1964 om dyrehelseproblemer ved handel med storfe og svin innenfor Fellesskapet (EFT 121 av 29.7.1964, s. 1977).

⁽⁵⁾ Kommisjonsforordning (EU) nr. 206/2010 av 12. mars 2010 om fastsettelse av lister over tredjestater, territorier eller deler av slike som er godkjent med hensyn til innføring til Den europeiske union av visse dyr og ferskt kjøtt, og om krav til veterinærsertifikater (EUT L 73 av 20.3.2010, s. 1).

- 16) For å sikre korrekt anvendelse av denne forordning bør tredjestater som eksporterer tamsvin eller kjøtt fra disse, oppføres i de relevante rettsaktene om importvilkår dersom de anvender unntakene fra prøvetaking for å påvise trikiner hos tamsvin, og dersom deres driftsenheter og delområder er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold.
- 17) Hygieneattestasjonen av trikinundersøkelsen bør inngå i de veterinærattestene som følger ferskt kjøtt i samsvar med forordning (EU) nr. 206/2010, bearbeidet kjøtt i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/572/EF⁽¹⁾ og kjøttprodukter i samsvar med kommisjonsvedtak 2007/777/EF⁽²⁾.
- 18) Ulike laboratoriemetoder er godkjent for påvisning av trikiner i ferskt kjøtt. Magnetrørermetoden for undersøkelse av samleprøver anbefales som en pålitelig metode til rutinebruk. Prøvestørrelsen ved analyse for parasitter bør økes dersom prøven ikke kan tas fra stedet der parasittene typisk finnes, og dersom dyrets type eller art medfører høyere risiko for infestasjon. Ved trikinoskopisk undersøkelse er det ikke mulig å påvise ikke-innkapslede trikinarter som angriper husdyr, viltlevende dyr og mennesker, og denne typen undersøkelse er derfor ikke lenger egnet som påvisningsmetode. Andre metoder, f.eks. serologiske prøver, kan være nyttige til overvåking når prøvene er validert av et EU-referanselaboratorium utpekt av Kommissjonen. Serologiske prøver er ikke egnet til å påvise trikininfestasjon hos enkelt dyr beregnet på konsum.
- 19) Private foretak har begynt å produsere ny apparatur for påvisning av trikiner som bygger på en fordøyelsesmetode som er likeverdig med referansemetoden. I tråd med denne utviklingen ble retningslinjer for validering av ny apparatur for trikinundersøkelse med fordøyelsesmetoden enstemmig anbefalt på møtet i Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen 16. desember 2008.
- 20) I samsvar med nevnte retningslinjer validerte EUs referanselaboratorium for parasitter i 2010 en ny apparaturmetode for undersøkelse av trikiner hos tamsvin under kode nr. EURLP_D_001/2011⁽³⁾.
- 21) Frysebehandling av kjøtt kan på nærmere angitte vilkår drepe eventuelle parasitter, men visse trikinarter som forekommer hos vilt og hester, er resistente når frysebehandlingen gjennomføres ved de anbefalte kombinasjonene av tid og temperatur.
- 22) Regelmessig overvåking av tamsvin, villsvin, hester og rever eller andre indikator dyr er et viktig verktøy for å vurdere endringer i sykdomsprevalensen. Resultatene av denne overvåkingen bør framlegges i en årlig rapport i samsvar med europaparlaments- og rådsdirektiv 2003/99/EF⁽⁴⁾.
- 23) Etter denne forordning kan kjøtt fra tamsvin normalt ikke forlate slakteriet før resultatene av trikinundersøkelsen er oversendt til den offentlige veterinæren. Det bør imidlertid gis mulighet til, på visse strenge vilkår, å påføre stempelmerket og frigi kjøttet for transport før resultatene foreligger. I så fall er det avgjørende at vedkommende myndighet verifiserer at full sporbarhet av det frigitte kjøttet er sikret til enhver tid.
- 24) Forordning (EF) nr. 853/2004 får ikke anvendelse på viltlevende vilt eller kjøtt fra viltlevende vilt som leveres direkte til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren. Det bør derfor være medlemsstatenes ansvar å vedta nasjonale tiltak for å redusere risikoen for at trikininfestert kjøtt fra villsvin når sluttforbrukeren.
- 25) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og før —

(1) Kommisjonsvedtak 2000/572/EF av 8. september 2000 om fastsettelse av krav til dyrehelse og hygiene samt utstedelse av veterinærattest ved import av bearbeidet kjøtt til Fellesskapet fra tredjestater (EFT L 240 av 23.9.2000, s. 19).

(2) Kommisjonsvedtak 2007/777/EF av 29. november 2007 om fastsettelse av krav til dyrehelse og hygiene samt sertifikatmodeller for import fra tredjestater av visse kjøttprodukter og behandlede mager, blærer og tarmen beregnet på konsum og om oppheving av vedtak 2005/432/EF (EUT L 312 av 30.11.2007, s. 49).

(3) <http://www.iss.it/crlp/index.php>

(4) Europaparlaments- og rådsdirektiv 2003/99/EF av 17. november 2003 om overvåking av zoonoser og visse zoonotiske smittestoffer, om endring av rådsvedtak 90/424/EØF og om oppheving av rådsdirektiv 92/117/EØF (EUT L 325 av 12.12.2003, s. 31).

VEDTATT DENNE FORORDNING:

KAPITTEL I

ALMINNELIGE BESTEMMELSER

Artikkel 1

Definisjoner

I denne forordning menes med:

- 1) «trikin» en rundmark som tilhører arter av slekten *Trichinella*,
- 2) «kontrollerte oppstallingsforhold» en type husdyrhold der svin til enhver tid holdes under fôrings- og oppstallingsforhold som kontrolleres av den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket,
- 3) «delområde» en gruppe driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold. Alle driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold i en medlemsstat, kan anses som ett delområde.

KAPITTEL II

FORPLIKTELSE FOR VEDKOMMENDE MYNDIGHETER OG DRIFTSANSVARLIGE FOR NÆRINGSMIDDELFORETAK

Artikkel 2

Prøvetaking fra skrotter

1. Som en del av kontrollen post mortem skal det tas prøver fra skrotter av tamsvin på slakterier som følger:
 - a) Alle skrotter av avlspurker og -rånere eller minst 10 % av skrottene av de dyrene som hvert år sendes til slaktning fra hver driftsenhet som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal undersøkes for trikiner.
 - b) Alle skrotter fra driftsenheter som ikke er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal systematisk undersøkes for trikiner.

Det skal tas en prøve fra hver skrott, og prøven skal undersøkes for trikiner i et laboratorium som er utpekt av vedkommende myndighet, ved hjelp av en av følgende påvisningsmetoder:

- a) referansemetoden for påvisning beskrevet i vedlegg I kapittel I eller
- b) en likeverdig påvisningsmetode beskrevet i vedlegg I kapittel II.

2. Det skal systematisk tas prøver fra skrotter av hester, villsvin og andre arter av produksjonsdyr og villlevende dyr som er mottakelige for trikininfestasjon, på slakterier eller i viltbehandlingsanlegg som en del av kontrollen post mortem.

Det skal tas en prøve fra hver skrott, og prøven skal undersøkes i samsvar med vedlegg I og III i et laboratorium som er utpekt av vedkommende myndighet.

3. I påvente av resultatene av trikinundersøkelsen og forutsatt at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket garanterer full sporbarhet, kan skrotter av tamsvin og hester deles i høyst seks deler på et slakteri eller i et nedskjæringsanlegg i de samme lokalene.

Som unntak fra første ledd og etter godkjenning fra vedkommende myndighet kan slike skrotter nedskjæres i et nedskjæringsanlegg som er tilknyttet eller atskilt fra slakteriet, forutsatt at

- a) dette skjer under tilsyn av vedkommende myndighet,
- b) en skrott eller deler av denne ikke har mer enn ett nedskjæringsanlegg som bestemmelsessted,

- c) nedskjæringsanlegget ligger på medlemsstatens territorium, og
- d) alle deler erklæres uegnet til konsum dersom resultatet er positivt.

Artikkel 3

Unntak

1. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 skal kjøtt fra tamsvin som har gjennomgått frysebehandling i samsvar med vedlegg II under tilsyn av vedkommende myndighet, unntas fra trikinundersøkelsen.
2. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 skal skrotter og kjøtt fra tamsvin som ikke er avvente, og som er yngre enn fem uker, unntas fra trikinundersøkelsen.
3. Som unntak fra artikkel 2 nr. 1 kan skrotter og kjøtt fra tamsvin unntas fra trikinundersøkelsen når dyrene kommer fra en driftsenhet eller et delområde som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med vedlegg IV, dersom
 - a) det i de siste tre årene ikke er påvist stedeagne trikininfestasjoner i medlemsstaten hos tamsvin som holdes i driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, og det i dette tidsrommet kontinuerlig er blitt gjennomført undersøkelser i samsvar med artikkel 2, eller
 - b) historiske data fra kontinuerlige undersøkelser av bestanden av slaktede svin viser med et konfidensnivå på minst 95 % at prevalensen av trikiner ikke overstiger én per million i denne bestanden, eller
 - c) driftsenhetene som anvender kontrollerte oppstallingsforhold, ligger i Belgia eller Danmark.
4. Dersom en medlemsstat benytter seg av unntaket fastsatt i nr. 3, skal den underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene i Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr og framlegge en årlig rapport for Kommisjonen med opplysningene nevnt i vedlegg IV kapittel II. Kommisjonen skal på sitt nettsted offentliggjøre listen over medlemsstater som benytter seg av unntaket.

Dersom en medlemsstat ikke framlegger den årlige rapporten, eller den årlige rapporten ikke er tilfredsstillende med hensyn til kravene i denne artikkel, skal unntaket opphøre å gjelde for denne medlemsstaten.

Artikkel 4

Trikinundersøkelse og påføring av stempelmerke

1. Skrotter som nevnt i artikkel 2 eller deler av disse, unntatt de som er nevnt i artikkel 2 nr. 3 annet ledd, kan ikke forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ.

Tilsvarende kan andre deler av et dyr beregnet på konsum eller fôr som inneholder tverrstripet muskelvev, ikke forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ.

2. Avfall fra dyr og animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum og ikke inneholder tverrstripet muskulatur, kan forlate lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger.

Vedkommende myndighet kan imidlertid kreve en trikinundersøkelse eller en forutgående behandling av animalske biprodukter før det gis tillatelse til at de forlater lokalene.

3. Dersom det finnes en framgangsmåte på slakteriet som sikrer at ingen deler av skrotter som undersøkes, forlater lokalene før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger og prøven er negativ, og framgangsmåten er formelt godkjent av vedkommende myndighet, eller dersom unntaket fastsatt i artikkel 2 nr. 3 annet ledd får anvendelse, kan stempelmerket nevnt i artikkel 5 nr. 2 i forordning (EF) nr. 854/2004 påføres før resultatet av trikinundersøkelsen foreligger.

*Artikkel 5***Opplæring**

Vedkommende myndighet skal påse at alt personale som arbeider med undersøkelse av prøver for påvisning av trikiner, har riktig opplæring og deltar i

- a) et program for kvalitetskontroll av undersøkelsene som brukes til å påvise trikiner, og
- b) en regelmessig vurdering av framgangsmåtene for prøvetaking, registrering og analyse som brukes i laboratoriet.

*Artikkel 6***Påvisningsmetoder**

1. Påvisningsmetodene beskrevet i vedlegg I kapittel I og II skal brukes til å undersøke prøvene nevnt i artikkel 2 dersom de gir grunn til å mistenke trikininfestasjon.
2. Alle positive prøver skal sendes til det nasjonale referanselaboratoriet eller EU-referanselaboratoriet for bestemmelse av den aktuelle trikinarten.

*Artikkel 7***Beredskapsplaner**

Vedkommende myndigheter i medlemsstatene skal utarbeide en beredskapsplan med en oversikt over alle tiltak som skal treffes dersom prøvene nevnt i artikkel 2 gir positivt resultat for trikiner. Planen skal inneholde opplysninger om følgende:

- a) sporbarhet for infesterte skrotter og deler av disse som inneholder muskelvev,
- b) tiltak for håndtering av infesterte skrotter og deler av disse,
- c) undersøkelse av infestasjonskilden og eventuell spredning blant villlevende dyr,
- d) tiltak som skal treffes på detaljist- eller forbrukernivå,
- e) tiltak som skal treffes dersom infesterte skrotter ikke kan identifiseres på slakteriet,
- f) bestemmelse av de aktuelle trikinartene.

*Artikkel 8***Offisiell anerkjennelse av driftsenheter som anvender kontrollerte oppstallingsforhold**

1. For formålene i denne forordning kan vedkommende myndighet offisielt anerkjenne en driftsenhet eller et delområde som anvender kontrollerte oppstallingsforhold, dersom kravene fastsatt i vedlegg IV er oppfylt.
2. Driftsenheter eller delområder i Belgia eller Danmark som 1. juni 2014 anvender kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med artikkel 3 nr. 3 bokstav c), anses å være offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold som angitt i vedlegg IV.

*Artikkel 9***Driftsansvarlige for næringsmiddelforetags plikt til å underrette**

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak med ansvar for driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, skal underrette vedkommende myndighet dersom et av kravene fastsatt i vedlegg IV ikke lenger er oppfylt, eller dersom det har oppstått andre endringer som kan påvirke disse driftsenhetenes trikinstatus.

*Artikkel 10***Kontroll av driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold**

Vedkommende myndighet skal påse at det regelmessig foretas kontroller av driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold.

Hyppigheten av kontrollene skal være basert på en risikovurdering, idet det tas hensyn til sykdomshistorie og prevalens, tidligere observasjoner, geografisk område, lokale mottakelige viltlevende dyr, dyreholdspraksis, veterinærkontroll og oppdretternes overholdelse av regelverket.

Vedkommende myndighet skal kontrollere at tamsvin som kommer fra disse driftsenhetene, undersøkes i samsvar med artikkel 2 nr. 1.

*Artikkel 11***Overvåkingsprogrammer**

Vedkommende myndighet kan gjennomføre et overvåkingsprogram som omfatter bestanden av tamsvin fra en driftsenhet eller et delområde som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, for å kontrollere at trikiner ikke forekommer i bestanden.

Prøvingshyppigheten, antall dyr som det skal foretas prøving av, og prøvetakingsplanen skal fastsettes i overvåkingsprogrammet. For dette formål skal det tas kjøttprøver som skal undersøkes for forekomst av trikinparasitter i samsvar med vedlegg I kapittel I eller II.

Overvåkingsprogrammet kan omfatte serologiske metoder som et tilleggsverktøy så snart EU-referanselaboratoriet har validert en egnet metode.

*Artikkel 12***Tilbakekalling av offisiell anerkjennelse av driftsenheter for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold**

1. Dersom resultatene av kontrollene som er foretatt i samsvar med artikkel 10, viser at kravene i vedlegg IV ikke lenger er oppfylt, skal vedkommende myndighet umiddelbart tilbakekalle driftsenhetens offisielle anerkjennelse.
2. Dersom prøver fra tamsvin fra en driftsenhet som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold, gir positivt resultat for trikiner, skal vedkommende myndighet umiddelbart
 - a) tilbakekalle driftsenhetens offisielle anerkjennelse,
 - b) undersøke alle tamsvin på driftsenheten på slaktetidspunktet,
 - c) spore og foreta prøving av alle avlsdyr som er kommet til driftsenheten, og så langt det er mulig, alle dyr som har forlatt driftsenheten i løpet av minst de siste seks månedene før det positive resultatet. For dette formål skal det tas kjøttprøver som skal undersøkes for forekomst av trikinparasitter ved hjelp av påvisningsmetodene fastsatt i vedlegg I kapittel I og II,
 - d) ved behov og så langt det er mulig, undersøke spredningen av parasittinfestasjon forårsaket av distribusjon av kjøtt fra tamsvin som er slaktet i tidsrommet før det positive resultatet,
 - e) underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene,
 - f) ved behov iverksette en epidemiologisk undersøkelse for å klarlegge årsaken til infestasjonen,
 - g) treffe hensiktsmessige tiltak dersom en infisert skrott ikke kan identifiseres på slakteriet, herunder
 - i) øke størrelsen på hver kjøttprøve som tas for undersøkelse av skrottene under mistanke, eller
 - ii) erklære skrottene uegnet til konsum,
 - iii) treffe hensiktsmessige tiltak med sikte på å destruere skrotter under mistanke eller deler av disse samt skrotter som reagerer positivt på prøver.

3. Etter at en anerkjennelse er tilbakekalt, kan driftsenhetene på nytt bli offisielt anerkjent når de identifiserte problemene er løst og vedkommende myndighet anser at kravene fastsatt i vedlegg IV er oppfylt på en tilfredsstillende måte.
4. Dersom det ved inspeksjon påvises manglende overholdelse av artikkel 9 eller tas prøver med positivt resultat på en driftsenhet i et delområde, bør den berørte driftsenheten fjernes fra delområdet inntil kravene igjen overholdes.

KAPITTEL III

IMPORT

Artikkel 13

Hygienekrav ved import

1. Kjøtt som inneholder tverrstripet muskulatur av dyrearter som kan være bærere av trikiner, kan bare importeres til Unionen dersom det før eksporten er undersøkt for trikiner i samsvar med vilkår som tilsvarer vilkårene fastsatt i artikkel 2 eller 3, i den tredjestaten der dyrene ble slaktet.
2. En tredjestat kan bare anvende unntakene fastsatt i artikkel 3 nr. 2 og 3 dersom den har underrettet Kommisjonen om anvendelsen av unntakene og er oppført for dette formål
 - i) i del 1 i vedlegg I til forordning (EU) nr. 206/2010 for import av levende tamsvin,
 - ii) i del 1 i vedlegg II til forordning (EU) nr. 206/2010 for import av ferskt kjøtt av tamsvin eller
 - iii) i del 2 i vedlegg II til vedtak 2007/777/EF for import av kjøttprodukter framstilt utelukkende av kjøtt eller kjøttprodukter av tamsvin.»

Artikkel 14

Dokumenter

1. I helsesertifikatet for handel med levende tamsvin innenfor Unionen, som angitt i modell 2 i vedlegg F til direktiv 64/432/EØF, skal den offentlige veterinæren angi at opprinnelsesenheten er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstallingsforhold i samsvar med artikkel 8 i denne forordning.
2. I helsesertifikatet for import til av tamsvin til Unionen, som angitt i modell POR-X og POR-Y i del 2 i vedlegg I til forordning (EU) nr. 206/2010, skal den offentlige veterinæren angi at vedkommende myndighet i tredjestaten offisielt har anerkjent at opprinnelsesenheten anvender kontrollerte oppstallingsforhold som tilsvarer dem som er fastsatt i vedlegg IV til denne forordning.
3. I veterinærattesten som følger forsendelser av kjøtt beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modell «POR» i del 2 i vedlegg II til forordning (EU) nr. 206/2010, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.
4. I dyrehelse- og hygienesertifikatet som følger forsendelser av bearbeidet kjøtt beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modellen i vedlegg II til vedtak 2000/572/EF, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.
5. I dyrehelse- og hygienesertifikatet som følger forsendelser av visse kjøttprodukter og behandlede mager, blærer og tarmer beregnet på import til Unionen fra tredjestater, som angitt i modellen i vedlegg III til vedtak 2007/777/EF, skal den offentlige veterinæren inkludere hygieneattestasjonen av den trikinundersøkelsen som i samsvar med artikkel 13 i denne forordning er gjennomført i kjøttets opprinnelsestredjestat.

KAPITTEL IV

OPPHEVING OG SLUTTBESTEMMELSER*Artikkel 15***Oppheving**

Forordning (EF) nr. 2075/2005 oppheves.

Henvisninger til den opphevede forordningen skal forstås som henvisninger til denne forordning og leses som angitt i sammenligningstabellen i vedlegg IV.

*Artikkel 16***Ikrafttredelse**

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 10. august 2015.

For Kommissjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

VEDLEGG I

Påvisningsmetoder

KAPITTEL I

REFERANSEMETODE FOR PÅVISNING

Magnetrorermetoden for undersøkelse av samleprøver1. *Apparatur og reagenser*

- a) Kniv eller saks og pinsett til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En blander med skarp hakkekniv. Dersom prøvene veier mer enn 3 g, må det brukes kjøttkvern med huller på 2–4 mm eller saks. Når det gjelder fryst kjøtt eller tunge (etter at hinnen som ikke kan fordøyas, er fjernet), er det nødvendig med kjøttkvern, og prøven må være betydelig større.
- d) Magnetrorere med termostatregulert varmeplate og ca. 5 cm lange teflonbelagte rørestaver.
- e) Koniske skilletrakter av glass på minst 2 liter, helst med sikkerhetskraner av teflon.
- f) Stativer, ringer og klemmer.
- g) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 µm.
- h) Trakter med indre diameter på minst 12 cm, der silene skal settes inn.
- i) 3-liters begerglass.
- j) Målesylindrer på 50-100 ml, eller sentrifugerør.
- k) Et trikinoskop med horisontalt bord, eller et stereomikroskop med en lyskilde med gjennomfallende lys nedenfra og justerbar lysstyrke.
- l) Dersom det brukes stereomikroskop, et antall petriskåler med diameter på 9 cm der undersiden er inndelt i kontrollkvadrater på 10 × 10 mm ved hjelp av et spisst redskap.
- m) Dersom det brukes trikinoskop, et larvetellebasseng som er lagd av 3 mm tykke akrylplater, på følgende måte:
 - i) bunnen av bassenget skal være 180 × 40 mm og være inndelt i kvadrater,
 - ii) sidestykkene skal være 230 × 20 mm,
 - iii) endestykkene skal være 40 × 20 mm. Bunnen og endestykkene skal settes inn mellom sidestykkene, slik at det dannes to små håndtak i hver ende. Oversiden av bunnstykket skal ligge 7-9 mm over nedre kant av rammen som dannes av side- og endestykkene. Delene festes ved hjelp av et lim som egner seg for materialet.
- n) Aluminiumsfolie.
- o) 25 % saltsyre.
- p) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- q) Springvann oppvarmet til 46–48 °C.

- r) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
- s) 10-15-liters metallbakter til oppsamling av den resterende fordøyelsesvæsken.
- t) Pipetter i forskjellige størrelser (1, 10 og 25 ml) og pipetteholdere.
- u) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
- v) Hevert til springvann.

2. Prøvetaking og mengde som skal fordøyas

- a) Fra hele skrotter av tamsvin skal det tas en prøve på minst 1 g fra en av hovedmusklene i mellomgulvet ved overgangen til den senete delen. Det kan brukes en særlig trikintang forutsatt at en nøyaktighet på 1,00-1,15 g kan garanteres.

Fra avlspurker og -råner skal det tas en større prøve på minst 2 g fra en av hovedmusklene i mellomgulvet ved overgangen til den senete delen.

I mangel av hovedmuskler fra mellomgulvets skal det tas en dobbelt så stor prøve, dvs. 2 g (eller 4 g ved avlspurker og -råner) fra ribbeinsdelen eller brystbeinsdelen av mellomgulvet, eller fra tyggemuskelen, tungemuskelen eller bukmusklene.

- b) Fra kjøttstykker skal det tas en prøve på minst 5 g fra tverrstripet muskulatur med lite fett, og om mulig i nærheten av bein eller sener. En prøve av samme størrelse skal tas fra kjøtt som ikke er beregnet på å kokes grundig eller behandles på andre måter etter slaktning.
- c) Fra fryste prøver skal det tas en prøve på minst 5 g fra tverrstripet muskulatur til analyse.

Kjøttprøvenes vekt viser til en kjøttprøve som er fri for fett og muskelhinner. Det må vises særlig aktsomhet ved prøvetaking av muskelprøver fra tungen for å unngå kontaminering med tungens hinne, som ikke kan nedbrytes, og som kan hindre avlesing av bunnfallet.

3. Framgangsmåte

I. Komplette samleprøver (100 g prøver samtidig)

- a) Det tilsettes $16 \pm 0,5$ ml saltsyre i et 3-liters begerglass som inneholder 2,0 liter springvann oppvarmet til 46–48 °C. En rørestav plasseres i begerglasset, begerglasset settes på den forvarmede platen, og omrøringen påbegynnes.
- b) $10 \pm 0,2$ g pepsin eller $30 \pm 0,5$ ml pepsinløsning tilsettes.
- c) 100 g prøver tatt i samsvar med nr. 2 hakkes i blanderen.
- d) Det hakkede kjøttet legges i et 3-liters begerglass som inneholder vann, pepsin og saltsyre.
- e) Hakkeinnsatsen i blanderen senkes flere ganger ned i fordøyelsesvæsken i begerglasset, og blenderskålen skylles med en liten mengde fordøyelsesvæske for å fjerne alt kjøtt som henger fast.
- f) Begerglasset dekkes med aluminiumsfolie.
- g) Magnetrøreren skal innstilles slik at den holder en konstant temperatur på 44–46 °C gjennom hele prosessen. Under omrøringen skal fordøyelsesvæsken rotere raskt nok til at det dannes en dyp virvel, men uten at det spruter.
- h) Fordøyelsesvæsken røres til kjøttpartiklene forsvinner (ca. 30 minutter). Deretter slås magnetrøreren av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen og ned i bunnfellingstrakten. Det kan være nødvendig med lengre fordøyelsestid (høyst 60 minutter) ved behandling av visse typer kjøtt (tunge, viltkjøtt osv.).
- i) Fordøyelsesprosessen anses som tilfredsstillende dersom høyst 5 % av prøvens opprinnelige vekt blir værende igjen i silen.
- j) La fordøyelsesvæsken stå i trakten i 30 minutter.

- k) Etter 30 minutter tappes en væskeprøve på 40 ml raskt over i målesylindren eller sentrifugerørret.
- l) Fordøyelsesvæsken og annet flytende avfall oppbevares i en bakke til resultatene er ferdig avlest.
- m) La prøven på 40 ml stå i 10 minutter. 30 ml av supernatanten suges deretter omhyggelig opp for å fjerne de øverste lagene, slik at det blir igjen høyst 10 ml.
- n) De resterende 10 ml av bunnfallet helles over i et larvetellebasseng eller en petriskål.
- o) Målesylindren eller sentrifugerørret skylles med høyst 10 ml springvann, som tilsettes til prøven i larvetellebassenget eller i petriskålen. Deretter undersøkes prøven med trikinoskop eller stereomikroskop ved 15–20 gangers forstørrelse. Det er tillatt å bruke andre visualiseringsmetoder, forutsatt at undersøkelse av positive kontrollprøver er dokumentert å gi tilsvarende eller bedre resultat enn tradisjonelle visualiseringsmetoder. I alle tilfeller av mistenkelige områder eller parasittlignende former skal det brukes kraftigere forstørrelser (60–100 ganger).
- p) Fordøyelsesvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Dersom fordøyelsesvæskene ikke undersøkes i løpet av 30 minutter etter tillagingen, skal de klares på følgende måte: Den endelige prøven på 40 ml helles over i en målesylinder, der den hviler i 10 minutter. Deretter fjernes 30 ml av supernatanten, slik at det blir igjen 10 ml. De resterende 10 ml fylles opp til 40 ml med springvann. Etter nok en bunnfellingsperiode på 10 minutter suges 30 ml av supernatanten opp, og de resterende høyst 10 ml helles over i en petriskål eller et larvetellebasseng for undersøkelse. Målesylindren skylles med 10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven i petriskålen eller larvetellebassenget for undersøkelse.

Dersom bunnfallet er uklart ved undersøkelsen, helles prøven over i en målesylinder som fylles opp til 40 ml med springvann. Deretter følges framgangsmåten beskrevet i dette avsnitt. Framgangsmåten kan gjentas 2–4 ganger til væsken er tilstrekkelig klar til at avlesingen blir pålitelig.

II. Samleprøver på under 100 g

Om nødvendig kan opptil 15 g tilsettes til en samleprøve på 100 g og undersøkes sammen med disse prøvene i samsvar med avsnitt I. Over 15 g må undersøkes som en hel samleprøve. For samleprøver på opptil 50 g kan fordøyelsesvæsken og bestanddelene reduseres til 1 liter vann, 8 ml saltsyre og 5 g pepsin.

III. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet av undersøkelsen av en samleprøve er positivt eller usikkert, skal det tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert svin i samsvar med nr. 2 bokstav a). Prøvene på 20 g fra fem svin undersøkes samlet ved hjelp av metoden beskrevet i dette kapittel. På denne måten undersøkes prøver fra 20 grupper, hver på fem svin.

Dersom det påvises trikiner i en samleprøve fra fem svin, tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert dyr i gruppen, og hver prøve undersøkes enkeltvis ved hjelp av metoden beskrevet i dette kapittel.

Parasittprøver skal oppbevares i 90 % etanol med henblikk på konservering og artsbestemmelse ved EU-referanselaboratoriet eller det nasjonale referanselaboratoriet.

Etter innsamling av parasitter skal positive væsker (fordøyelsesvæske, supernatant, skyllevann osv.) dekontamineres ved oppvarming til minst 60 °C.

IV. Rengjørings- og dekontamineringsrutiner etter et positivt eller usikkert resultat

Dersom resultatet av undersøkelsen av en samleprøve eller enkeltprøve er positivt eller usikkert, må alt materiale som har vært i kontakt med kjøtt (blanderskål og -kniv, begerglass, rørestav, temperaturføler, konisk filtertrakt, sil og tang), dekontamineres omhyggelig ved å vaskes i varmt vann (65–90 °C). Det anbefales å skylle hver del omhyggelig for å fjerne eventuelt rengjøringsmiddel som er brukt ved vaskingen.

KAPITTEL II

LIKEVERDIGE METODER

A. Mekanisk støttet fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver / bunnfellingsmetode

1. Apparatur og reagenser

- a) Kniv eller saks til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) Kjøttkvern eller elektrisk blender.
- d) En Stomacher laboratorieblander, modell 3 500 Thermo.
- e) Plastposer som passer til Stomacher-blanderen.
- f) 2-liters koniske skilletrakter, helst med sikkerhetskraner av teflon.
- g) Stativer, ringer og klemmer.
- h) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 µm.
- i) Trakter med indre diameter på minst 12 cm, der silene skal settes inn.
- j) Målesylindrer på 100 ml.
- k) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
- l) En vibrator, f.eks. en barbermaskin der hodet er fjernet.
- m) Et relé som slår seg av og på med intervaller på ett minutt.
- n) Et trikinoskop med horisontalt bord eller et stereomikroskop med en lyskilde med gjennomfallende lys nedenfra og justerbar lysstyrke.
- o) Et larvetellebasseng og et antall petriskåler med diameter på 9 cm lik dem som er fastsatt i kapittel I nr. 1 bokstav l) og m).
- p) 17,5 % saltsyre.
- q) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- r) Et antall 10-liters bøtter som skal brukes når det foretas dekontaminering, f.eks. formalinbehandling, av apparaturen og av den resterende fordøyelsvæsken i tilfelle positiv reaksjon.
- s) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.

2. Prøvetaking og mengde som skal fordøyas

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. Framgangsmåte

I. Maling

Når kjøttprøvene males i en kjøttkvern på forhånd, blir fordøyelseskvaliteten bedre. Dersom det brukes en elektrisk blender, må den kjøres tre til fire ganger i ca. et sekund hver gang.

II. Fordøyelsesmetode

Denne metoden kan omfatte komplette samleprøver (100 g prøver samtidig) eller samleprøver på mindre enn 100 g.

- a) Komplette samleprøver (100 prøver samtidig):
- i) En dobbel plastpose plasseres i Stomacher 3 500-blanderen, og temperaturen stilles til 40–41 °C.
 - ii) 1,5 l vann, forvarmet til 40–41 °C, helles i den innerste plastposen.
 - iii) Vannet i Stomacher-blanderen tilsettes 25 ml 17,5 % saltsyre.
 - iv) Det tilsettes 100 prøver som veier ca. 1 g hver (ved 25-30 °C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2.
 - v) Til slutt tilsettes 6 g pepsin eller 18 ml pepsinløsning. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.
 - vi) Innholdet i posen behandles i Stomacher-blanderen i 25 minutter.
 - vii) Plastposen tas ut av Stomacher-blanderen, og fordøyelsesvæsken filtreres gjennom silen og ned i et 3-liters begerglass.
 - viii) Plastposen skylles med ca. 100 ml vann, som deretter brukes til å skylle silen, og som til slutt tilsettes til filtratet i begerglasset.
 - ix) Opptil 15 enkeltprøver kan tilsettes til en samleprøve på i alt 100 prøver og undersøkes sammen med dem.
- b) Mindre samleprøver (under 100 prøver)
- i) En dobbel plastpose plasseres i Stomacher 3 500-blanderen, og temperaturen stilles til 40–41 °C.
 - ii) En fordøyelsesvæske framstilles ved å blande ca. 1,5 l vann og 25 ml 17,5 % saltsyre. Det tilsettes 6 g pepsin, og væsken blandes ved en temperatur på 40-41 °C. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.
 - iii) Av fordøyelsesvæsken måles det opp en mengde som tilsvarer 15 ml per gram prøve (til 30 prøver kreves det f.eks. en mengde på $30 \times 15 \text{ ml} = 450 \text{ ml}$), og den helles over i den innerste plastposen sammen med kjøttprøvene som veier ca. 1 g (ved 25-30 C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2.
 - iv) Vann med en temperatur på ca. 41 °C helles i den ytre plastposen, slik at den samlede væskemengden i de to plastposene blir 1,5 l. Innholdet i posen behandles i Stomacher-blanderen i 25 minutter.
 - v) Plastposen tas ut av Stomacher-blanderen, og fordøyelsesvæsken filtreres gjennom silen og ned i et 3-liters begerglass.
 - vi) Plastposen skylles med ca. 100 ml vann (ved 25–30 °C), som deretter brukes til å skylle silen og til slutt tilsettes til filtratet i begerglasset.

III. Påvisning av larver ved bunnfelling

- Fordøyelsesvæsken tilsettes is (300–400 g flakis, skjellis eller knust is), slik at væskemengden blir ca. 2 l. Fordøyelsesvæsken røres til isen har smeltet. Ved mindre samleprøver (se avsnitt II bokstav b)) reduseres ismengden tilsvarende.
- Den avkjølte fordøyelsesvæsken helles over i en 2-liters skilletrakt, utstyrt med en vibrator i en ekstra klemme.
- Væsken settes til bunnfelling i 30 minutter, mens bunnfellingstrakten vibreres i intervaller, dvs. ett minutt vibrasjon fulgt av ett minutt pause.
- Etter 30 minutter tappes en prøve på 60 ml av bunnfallet over i en målesylinder på 100 ml (etter bruk skylles trakten med et rengjøringsmiddel).

- La prøven på 60 ml stå i minst 10 minutter, og deretter suges supernatanten opp, slik at det blir igjen 15 ml som skal undersøkes for forekomst av larver.
- Til oppsuging kan det brukes en engangssprøyte utstyrt med et plastrør. Røret skal ha en slik lengde at 15 ml blir værende igjen i målesylindren når flensen på sprøyten hviler på kanten av sylindren.
- De resterende 15 ml helles over i et larvetellebasseng eller i to petriskåler og undersøkes med trikinoskop eller stereomikroskop.
- Målesylindren skylles med 5-10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven.
- Fordøyelsvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Dersom fordøyelsvæskene ikke er tilstrekkelig klare, eller de ikke undersøkes i løpet av 30 minutter etter tillagingen, skal de klares på følgende måte:

- Den endelige prøven på 60 ml helles over i en målesylinder, der den hviler i 10 minutter. Deretter suges 45 ml av supernatanten opp, og de resterende 15 ml fylles opp til 45 ml med springvann.
- Etter nok en bunnfellingsperiode på 10 minutter suges 30 ml av supernatanten opp, og de resterende 15 ml helles over i en petriskål eller et larvetellebasseng for undersøkelse.
- Målesylindren skylles med 10 ml springvann, og dette skyllevannet tilsettes til prøven i petriskålen eller larvetellebassenget for undersøkelse.

IV. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

B. Mekanisk støttet fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver / filtreringsteknikk

1. Apparatur og reagenser

Som fastsatt i avsnitt A nr. 1.

Tilleggsutstyr:

- a) En 1-liters Gelman-trakt med filterholder (diameter 45 mm).
- b) Filterskiver som består av en rund netting i rustfritt stål med en maskevidde på 35 µm (skivens diameter: 45 mm), to 1 mm tykke gummiringer (ytre diameter: 45 mm, indre diameter: 38 mm), nettingen plasseres mellom de to gummiringene og festes ved hjelp av et tokomponentlim som egner seg for de to materialene.
- c) En 3-liters erlenmeyerkolbe med et siderør til oppsuging.
- d) En vannstrålepumpe.
- e) Plastposer som rommer minst 80 ml.
- f) Utstyr til forsegling av plastposene.
- g) Rennilase, styrke 1:150 000 Soxhlet-enheter per gram.

2. Prøvetaking

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. Framgangsmåte

I. Maling

Når kjøttprøvene males i en kjøttkvern på forhånd, blir fordøyelseskvaliteten bedre. Dersom det brukes en elektrisk blander, må den kjøres tre til fire ganger i ca. et sekund hver gang.

II. Fordøyelsesmetode

Denne metoden kan omfatte komplette samleprøver (100 g prøver samtidig) eller samleprøver på mindre enn 100 g.

a) Komplette samleprøver (100 prøver samtidig)

Se avsnitt A nr. 3 II bokstav a).

b) Mindre samleprøver (under 100 prøver)

Se avsnitt A nr. 3 II bokstav b).

III. Påvisning av larver ved filtrering

a) Fordøyelsesvæsken tilsettes is (300–400 g flakis, skjellis eller knust is), slik at væskemengden blir ca. 2 l. Ved mindre samleprøver reduseres ismengden tilsvarende.

b) Fordøyelsesvæsken røres til isen har smeltet. La den avkjølte fordøyelsesvæsken stå i ro i minst tre minutter, slik at larvene kan rulle seg sammen.

c) Gelman-trakten, utstyrt med filterholder og filterskive, monteres på erlenmeyerkolben, som koples til en vannstrålepumpe.

d) Fordøyelsesvæsken helles over i Gelman-trakten og filtreres. Når filtreringen nærmer seg slutten, kan vannstrålepumpen brukes til å suge med, for å få væsken til å passere lettere gjennom filteret. Sugingen må stanses rett før filteret blir tørt, dvs. når det er 2–5 ml væske igjen i trakten.

e) Når all fordøyelsesvæsken er filtrert, tas filterskiven ut og legges i en plastpose på 80 ml sammen med 15–20 ml rennilaseløsning. Rennilaseløsningen lages ved å tilsette 2 g rennilase til 100 ml springvann.

f) Plastposen forsegles to ganger og plasseres i Stomacher-blanderen mellom den indre og den ytre posen.

g) Stomacher-blanderen skal arbeide i tre minutter, enten det dreier seg om en komplett eller en mindre samleprøve.

h) Etter tre minutter tas plastposen med filterskiven og rennilaseløsningen ut av Stomacher-blanderen og åpnes med en saks. Væskeinnholdet helles over i et larvetellebasseng eller en petriskål. Posen skylles med 5–10 ml vann, som deretter helles i larvetellebassenget for undersøkelse med trikinoskop, eller i petriskålen for undersøkelse med stereomikroskop.

i) Fordøyelsesvæskene skal undersøkes så snart de er ferdige. Undersøkelsen skal ikke under noen omstendigheter utsettes til neste dag.

Merk: Det må aldri brukes filterskiver som ikke er helt rene. Urene skiver må aldri få lov til å tørke ut. Filterskiver kan rengjøres ved å legge dem i rennilaseløsning over natten. Før bruk skal de vaskes i frisk rennilaseløsning ved hjelp av Stomacher-blanderen.

IV. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

C. Automatisk fordøyelsesmetode for undersøkelse av samleprøver på opptil 35 g1. *Apparatur og reagenser*

- a) Kniv eller saks til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En Trichomatic 35®-blander med filtreringsinnsats.
- d) Saltsyre $8,5 \pm 0,5$ % vekt.
- e) Membranfiltre av gjennomsiktig polykarbonat med diameter på 50 mm og porestørrelse på 14 μm .
- f) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- g) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
- h) En pinsett med flat spiss.
- i) Et antall objektglass med en sidelengde på minst 5 cm, eller et antall petriskåler med diameter på minst 6 cm, der undersiden er inndelt i kvadrater på 10×10 mm ved hjelp av et spisst redskap.
- j) Et (stereo)mikroskop med gjennomfallende lys (forstørrelse 15–60 ganger) eller et trikinoskop med horisontalt bord.
- k) En bøtte til oppsamling av flytende avfall.
- l) Et antall 10-liters bøtter som skal brukes når det foretas dekontaminering, f.eks. formalinbehandling, av apparaturen og av den resterende fordøyelsesvæsken i tilfelle positiv reaksjon.
- m) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.

2. *Prøvetaking*

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. *Framgangsmåte*

I. Fordøyelsesmetode

- a) Blanderen med filtreringsinnsatsen settes opp, og avfallsrøret koples til og føres fram til avfallsbøtten.
- b) Når blanderen slås på, begynner oppvarmingen.
- c) Før start åpnes og lukkes bunnventilen, som er plassert under reaksjonskammeret.
- d) Det tilsettes opptil 35 prøver som veier ca. 1 g hver (ved 25–30 °C), og som er tatt fra hver av enkeltprøvene i samsvar med nr. 2. Store stykker av sener og bindevev må fjernes, ettersom de kan føre til at membranfilteret tetter seg.
- e) Hell i vann opp til kanten av et væskekompartiment (på ca. 400 ml) som er koplet til blanderen.
- f) Hell ca. 30 ml saltsyre (8,5 %) opp til kanten av det mindre væskekompartimentet som er koplet til blanderen.
- g) Plasser et membranfilter under grovfilteret i filterholderen i filtreringsinnsatsen.
- h) Til slutt tilsettes 7 g pepsin eller 21 ml pepsinløsning. Denne rekkefølgen må følges nøye for å unngå at pepsinet brytes ned.

- i) Steng lokkene til reaksjons- og væskekamrene.
- j) Velg fordøyelsestid. Velg kort fordøyelsestid (5 minutter) for svin i vanlig slaktealder og utvidet fordøyelsestid (8 minutter) for andre prøver.
- k) Når det trykkes på startknappen på blanderen, starter prosessen med blanding og fordøyelse automatisk, etterfulgt av filtrering. Etter 10-13 minutter er prosessen ferdig og stanser automatisk.
- l) Lokket til reaksjonskammeret åpnes etter at det er kontrollert at kammeret er tømt. Dersom det er skum eller rester av fordøyelsesvæske i kammeret, gjentas prosessen i samsvar med avsnitt V.

II. Påvisning av larver

- a) Ta av filterholderen, og overfør membranfilteret til et objektglass eller en petriskål.
- b) Membranfilteret undersøkes ved hjelp av et (stereo)mikroskop eller et trikinoskop.

III. Rengjøring av utstyret

- a) Dersom resultatet er positivt, fylles reaksjonskammeret i blanderen to tredels fullt med kokende vann. Vanlig springvann helles i det tilkoblede væskekammeret til den nedre nivåføleren er dekket. Det automatiske rengjøringsprogrammet gjennomføres. Dekontaminerer filterholderen og øvrig utstyr, f.eks. med formalin.
- b) Ved arbeidshagens slutt fylles væskekammeret i blanderen med vann, og det kjøres et standardprogram.

IV. Bruk av membranfiltre

Hvert membranfilter av polykarbonat kan brukes høyst fem ganger. Filteret skal snus før det brukes neste gang. Dessuten skal filteret hver gang det har vært brukt, undersøkes for eventuelle skader som kan gjøre det uegnet til ytterligere bruk.

V. Metode som skal brukes når fordøyelsen er ufullstendig og filtreringen ikke kan gjennomføres

Når den automatiske prosessen i blanderen er gjennomført i samsvar med avsnitt I, åpnes lokket til reaksjonskammeret, og det kontrolleres om det er skum eller væske igjen i kammeret. Dersom dette er tilfellet, utføres følgende punkter:

- a) Steng bunnventilen under reaksjonskammeret.
- b) Ta av filterholderen, og overfør membranfilteret til et objektglass eller en petriskål.
- c) Legg et nytt membranfilter i filterholderen, og sett filterholderen på plass.
- d) Fyll vann i væskekammeret i blanderen til den nedre nivåføleren er dekket.
- e) Kjør det automatiske rengjøringsprogrammet.
- f) Når rengjøringsprogrammet er ferdig, åpnes lokket til reaksjonskammeret, og det kontrolleres om det finnes væske igjen i kammeret.
- g) Dersom kammeret er tomt, tas filterholderen av, og membranfilteret overføres ved hjelp av en pinsett til et objektglass eller en petriskål.
- h) De to membranfiltrene undersøkes i samsvar med avsnitt II. Dersom filtrene ikke kan undersøkes, gjentas hele fordøyelsesprosessen med utvidet fordøyelsestid i samsvar med avsnitt I.

VI. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet er positivt eller usikkert, får bestemmelsene fastsatt i kapittel I nr. 3 III anvendelse.

D. Magnetrørermetode for undersøkelse av samlet fordøyelsesprøve ved filtreringsteknikk og påvisning av larver ved en lateksagglutinasjonstest

Denne metoden anses likeverdig bare ved undersøkelse av kjøtt fra tamsvin.

1. *Apparatur og reagenser*

- a) Kniv eller saks og pinsett til prøvetaking.
- b) Bakker inndelt i 50 kvadrater som hvert kan romme prøver på ca. 2 g kjøtt, eller andre hjelpemidler som gir likeverdig garanti med hensyn til prøvenes sporbarhet.
- c) En blander med skarp hakkekniv. Dersom prøvene veier mer enn 3 g, må det brukes kjøttkvern med huller på 2–4 mm eller saks. Når det gjelder fryst kjøtt eller tunge (etter at hinnen som ikke kan fordøyas, er fjernet), er det nødvendig med kjøttkvern, og prøven må være betydelig større.
- d) Magnetrørere med termostatregulert varmeplate og ca. 5 cm lange teflonbelagte rørestaver.
- e) 3-liters begerglass.
- f) Siler med ytre diameter på 11 cm og netting i rustfritt stål eller messing med maskevidde på 180 µm.
- g) Filtreringsapparat av stål for 20 µm nettingfilter, med ståltrakt.
- h) Vakuumpumpe.
- i) 10–15-liters metall- eller plastbeholdere til oppsamling av fordøyelsesvæsken.
- j) Roterende ristepapparat med tredimensjonal (3D) bevegelse.
- k) Aluminiumsfolie.
- l) 25 % saltsyre.
- m) Pepsin med en styrke på 1:10 000 NF (US National Formulary), som tilsvarer 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) og 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), eller stabilisert pepsinløsning med minst 660 enheter/ml i henhold til Den europeiske farmakopé.
- n) Springvann oppvarmet til 46–48 °C.
- o) En vekt med en nøyaktighet på 0,1 g.
- p) Pipetter i forskjellige størrelser (1, 10 og 25 ml), mikropipetter etter anvisning fra produsenten av lateksagglutinasjonstesten og pipetteholdere.
- q) Filtre i nylon med maskevidde på 20 µm og en diameter som passer til filtreringssystemet.
- r) Pinsett i plast eller stål, 10–15 cm lang.
- s) 15-ml erlenmeyerkolber.
- t) En pistill med konisk spiss av teflon eller stål som passer i erlenmeyerkolbene.
- u) Et termometer med en nøyaktighet på 0,5 °C innenfor området 1–100 °C.
- v) Lateksagglutinasjonsplate fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
- w) Bufferløsning med konserveringsmiddel (prøveløsning) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.

- x) Bufferløsning supplert med konserveringsmiddel (negativ kontroll) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - y) Bufferløsning supplert med *Trichinella spiralis*-antigener og konserveringsmiddel (positiv kontroll) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
 - z) Bufferløsning med polystyrenpartikler overtrukket med antistoffer supplert med konserveringsmiddel (latekskuler) fra Trichin-L-antigenprøvesettet validert under kode nr. EURLP_D_001/2011.
- aa) Engangspinner.

2. Prøvetaking

Som fastsatt i kapittel I nr. 2.

3. Framgangsmåte

I. For komplette samleprøver (100 g prøver samtidig)

- a) Det tilsettes $16 \pm 0,5$ ml 25 % saltsyre (sluttkonsentrasjon 0,2 %) i et 3-liters begerglass som inneholder 2,0 liter ± 200 ml springvann oppvarmet til 46–48 °C. En rørestav plasseres i begerglasset, begerglasset settes på den forvarmede platen, og omrøringen påbegynnes.
- b) 10 ± 1 g pepsin i pulverform (eller 30 ± 3 ml pepsinløsning) tilsettes.
- c) 100-115 g prøver tatt i samsvar med nr. 2 hakkes i blanderen med 150 ± 15 ml forvarmet fordøyelsesbuffer.
- d) Det hakkede kjøttet legges i et 3-liters begerglass som inneholder vann, pepsin og saltsyre.
- e) Hakkeinnsatsen i blanderen senkes flere ganger ned i fordøyelsesvæsken i begerglasset, og blenderskålen skylles med en liten mengde fordøyelsesvæske for å fjerne alt kjøtt som henger fast.
- f) Begerglasset dekkes med aluminiumsfolie.
- g) Magnetrøreren skal innstilles slik at den holder en konstant temperatur på 44–46 °C gjennom hele prosessen. Under omrøringen skal fordøyelsesvæsken rotere raskt nok til at det dannes en dyp virvel, men uten at det spruter.
- h) Fordøyelsesvæsken røres til kjøttpartiklene forsvinner (ca. 30 minutter). Deretter slås magnetrøreren av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen og ned i bunnfellingstrakten. Det kan være nødvendig med lengre fordøyelsestid (høyst 60 minutter) ved behandling av visse typer kjøtt (tunge, viltkjøtt osv.).
- i) Fordøyelsesprosessen anses som tilfredsstillende dersom høyst 5 % av prøvens opprinnelige vekt blir værende igjen i silen.
- j) Nylonfilteret med maskevidde på 20 μm plasseres på filterholderen. Ståltrakten festes i filterholderen ved hjelp av låsesystemet, og stålsilen med maskevidde på 180 μm plasseres på trakten. Vakuumpumpen koples til filterstøtten og metall- eller plastbeholderen, for å samle opp fordøyelsesvæsken.
- k) Magnetrøreren slås av, og fordøyelsesvæsken helles gjennom silen ned i filtreringstrakten. Begerglasset skylles med ca. 250 ml varmt vann. Skyllvæsken helles gjennom filtreringsstativet etter vellykket filtrering av fordøyelsesvæsken.
- l) Filteret løftes opp ved å holde det i kanten med tangen. Filteret brettes minst fire ganger og plasseres i den koniske kolben på 15 ml. Den koniske kolben som velges, må passe til pistillen.

- m) Filteret trykkes mot bunnen av den koniske kolben på 15 ml ved hjelp av pistillen, og deretter presses filteret kraftig sammen ved at pistillen, som er plassert inne i det sammenbrettede filteret etter produsentens anvisninger, føres fram og tilbake ca. 20 ganger.
- n) $0,5 \pm 0,01$ ml av prøveløsningen pipetteres over til den koniske kolben på 15 ml, og filteret jevnes ut med pistillen ved at denne forsiktig føres fram og tilbake i ca. 30 sekunder, idet brå bevegelser unngås for å unngå sprut, etter produsentens anvisninger.
- o) Alle prøver, den negative kontrollen og den positive kontrollen, fordeles med pipette på de forskjellige feltene på agglutinasjonsplaten etter produsentens anvisninger.
- p) Latekskulene pipetteres ned i hvert felt på agglutinasjonsplaten etter produsentens anvisninger, uten at de kommer i kontakt med prøven/prøvene og kontrollene. Latekskulene i hvert felt blandes deretter ved hjelp av en engangspinne til den ensartede væsken dekker hele feltet.
- q) Agglutinasjonsplaten plasseres på 3D-risteapparatet og ristes i 10 ± 1 minutter etter produsentens anvisninger.
- r) Etter tidsrommet angitt i produsentens anvisninger stanses ristingen, agglutinasjonsplaten plasseres på en plan flate, og resultatene av reaksjonen avleses umiddelbart, etter produsentens anvisninger. Ved en positiv prøve skal kulene ha dannet ansamlinger. Ved en negativ prøve skal løsningen forbli ensartet, uten ansamlinger av kuler.

II. Samleprøver på mindre enn 100 g som angitt i kapittel I nr. 3 II.

For samleprøver på mindre enn 100 g skal framgangsmåten angitt i kapittel I nr. 3 II følges.

III. Positive eller usikre resultater

Dersom resultatet av undersøkelsen med lateksagglutinasjon av en samleprøve er positivt eller usikkert, skal det tas en ytterligere prøve på 20 g fra hvert svin i samsvar med kapittel I nr. 2 bokstav a). Prøvene på 20 g fra fem svin samles og undersøkes ved hjelp av metoden beskrevet i avsnitt I. På denne måten skal prøver fra 20 grupper à fem svin undersøkes.

Når en undersøkelse med lateksagglutinasjon av en gruppe på fem svin gir et positivt resultat, skal det samles inn prøver på 20 g fra det enkelte svin i gruppen, og hver prøve skal undersøkes separat ved hjelp av metoden beskrevet i avsnitt I.

Når en undersøkelse med lateksagglutinasjon gir et positivt eller usikkert resultat, må minst 20 g svinemuskel sendes til det nasjonale referanselaboratoriet for bekreftelse ved hjelp av en av metodene beskrevet i kapittel I.

Parasittprøver skal oppbevares i 90 % etanol med henblikk på konservering og artsbestemmelse ved EU-referanselaboratoriet eller det nasjonale referanselaboratoriet.

Etter innsamling av parasitter skal væsker med positive funn dekontamineres ved oppvarming til minst 60 °C.

IV. Rengjørings- og dekontamineringsrutiner etter et positivt eller usikkert resultat

Dersom resultatet av undersøkelsen med lateksagglutinasjon av en samleprøve eller enkeltprøve er positivt eller usikkert, må alt materiale som har vært i kontakt med kjøtt (blanderskål og -kniv, pistill, begerglass, rørestav, temperaturføler, konisk filtertrakt, sil og tang), dekontamineres omhyggelig ved å dyppes i varmt vann (65–90 °C) i noen sekunder. Kjøttrester eller inaktiverede larver som måtte være igjen på overflaten, kan fjernes med en ren svamp og springvann. Om nødvendig kan noen dråper rengjøringsmiddel tilsettes for å avfette utstyret. Det anbefales deretter å skylle hver del omhyggelig for å fjerne alle rester av rengjøringsmiddelet.

E. Undersøkelse med kunstig fordøyelse for in vitro-påvisning av trikinlarver i kjøttprøver, PrioCHECK® Trichinella AAD Kit

Denne metoden anses likeverdig bare ved undersøkelse av kjøtt fra tamsvin.

PrioCHECK® *Trichinella* AAD Kit skal brukes i samsvar med bruksanvisningen for settet ved hjelp av skilletrakter (Lenz NS 29/32) og et reagensglass på 80 ml.

VEDLEGG II

Frysebehandling**A. Frysebehandlingsmetode 1**

- a) Kjøtt som allerede er fryst når det bringes inn, skal fortsatt holdes fryst.
- b) Det tekniske utstyret og energitilførselen til fryserommet skal sikre at den foreskrevne temperaturen nås svært raskt og opprettholdes i hele rommet og i alle deler av kjøttet.
- c) All isolerende emballasje skal fjernes før innfrysing, men ikke fra kjøtt som allerede har nådd den foreskrevne temperaturen i alle deler når det plasseres i fryserommet, eller fra kjøtt som er pakket slik at emballasjen ikke hindrer at kjøttet når den foreskrevne temperaturen i løpet av det angitte tidsrommet.
- d) I fryserommet skal partiene oppbevares atskilt og innelåst.
- e) For hvert parti skal det noteres dato og klokkeslett for plassering i fryserommet.
- f) Temperaturen i fryserommet skal være minst -25°C . Den skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Den skal ikke måles direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres de relevante dataene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.
- g) Kjøtt med diameter eller tykkelse på opptil 25 cm skal fryses sammenhengende i minst 240 timer, og kjøtt med diameter eller tykkelse på mellom 25 og 50 cm skal fryses sammenhengende i minst 480 timer. Denne frysebehandlingen kan ikke benyttes på kjøtt med større diameter eller tykkelse. Frysetiden skal beregnes fra tidspunktet da temperaturen angitt i bokstav f) er oppnådd i fryserommet.

B. Frysebehandlingsmetode 2

De alminnelige bestemmelsene i bokstav a)–e) under metode 1 skal overholdes, og følgende kombinasjoner av tid og temperatur skal anvendes:

- a) Kjøttstykker med en diameter eller tykkelse på opptil 15 cm skal fryses etter en av disse kombinasjonene av tid og temperatur:
 - 20 dager ved -15°C ,
 - 10 dager ved -23°C ,
 - 6 dager ved -29°C .
- b) Kjøttstykker med en diameter eller tykkelse på mellom 15 cm og 50 cm skal fryses etter en av disse kombinasjonene av tid og temperatur:
 - 30 dager ved -15°C ,
 - 20 dager ved -25°C ,
 - 12 dager ved -29°C .

Temperaturen i fryserommet skal ikke være høyere enn den valgte inaktiveringstemperaturen. Den skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Den skal ikke måles direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres de relevante dataene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.

Dersom det brukes frysetunneler og framgangsmåtene beskrevet i avsnitt A og B ikke følges nøye, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket kunne dokumentere overfor vedkommende myndighet at den alternative metoden effektivt dreper trikinparasitter i svinekjøtt.

C. Frysebehandlingsmetode 3

Behandlingen består av kommersiell frysetørrking eller frysing av kjøtt med en angitt kombinasjon av tid og temperatur og med kontroll av kjøttstykkets kjernetemperatur.

a) De alminnelige bestemmelsene i bokstav a)–e) i avsnitt A (metode 1) skal overholdes, og følgende kombinasjoner av tid og temperatur skal anvendes:

- 106 timer ved -18 °C ,
- 82 timer ved -21 °C ,
- 63 timer ved $-23,5\text{ °C}$,
- 48 timer ved -26 °C ,
- 35 timer ved -29 °C ,
- 22 timer ved -32 °C ,
- 8 timer ved -35 °C ,
- 1/2 time ved -37 °C .

b) Temperaturen skal måles med kalibrerte termoelektriske instrumenter og registreres fortløpende. Termometerets målesonde skal plasseres i midten av et kjøttstykke som ikke er mindre enn det tykkeste kjøttstykket som skal innfrys. Dette kjøttstykket plasseres på det ugunstigste stedet i fryserommet, ikke nær kjøleutstyret eller direkte i strømmen av kaldluft. Instrumentene skal oppbevares innelåst. Temperaturdiagrammene skal påføres datanumrene fra importkontrolljournalen samt dato og klokkeslett da frysebehandlingen begynte og ble avsluttet, og de skal oppbevares i ett år.

VEDLEGG III

Undersøkelse av andre dyr enn svin

Hestekjøtt, kjøtt fra viltlevende vilt og annet kjøtt som kan inneholde trikinparasitter, skal undersøkes i samsvar med en av fordøyelsesmetodene beskrevet i vedlegg I kapittel I eller II, med følgende endringer:

- a) Det skal tas prøver på minst 10 g fra tunge- eller tyggemusklene hos hester og fra forbein, tunge eller mellomgulv hos villsvin.
- b) Når det gjelder hester der disse musklene mangler, skal det tas en større prøve fra mellomgulvets hovedmuskler ved overgangen til den senete delen. Muskelen skal være fri for bindevev og fett.
- c) En prøve på minst 5 g fordøyes etter referansemetoden for påvisning beskrevet i vedlegg I kapittel I eller en likeverdig metode beskrevet i kapittel II. For hver fordøyelsesmetode må den samlede vekten av muskel til undersøkelse ikke overstige 100 g for metoden beskrevet i kapittel I og metode A og B beskrevet i kapittel II, og ikke overstige 35 g for metode C beskrevet i kapittel II.
- d) Ved positivt resultat skal det tas en ny prøve på 50 g til en etterfølgende uavhengig undersøkelse.
- e) Med forbehold for reglene for vern av dyrearter skal alt kjøtt av andre viltlevende dyr enn villsvin, for eksempel bjørner, kjøttetende pattedyr (herunder havpattedyr) og krypdyr, undersøkes ved at det tas prøver på 10 g muskelvev fra de stedene der parasittene typisk finnes, eller større prøver dersom disse stedene ikke er tilgjengelige. Stedene der parasittene typisk finnes, er følgende:
 - i) hos bjørner: mellomgulv, ytre tyggemuskel og tunge,
 - ii) hos hvalrosser: tunge,
 - iii) hos krokodiller: ytre tyggemuskel, vingemuskler og interkostal muskulatur,
 - iv) hos fugler: hodemuskulatur (f.eks. tyggemusklene og halsmusklene).
- f) Fordøyelsestiden må være lang nok til å sikre tilstrekkelig fordøyelse av vevet fra disse dyrene, men må ikke overstige 60 minutter.

VEDLEGG IV

KAPITTEL I

OFFISIELL ANERKJENNELSE AV AT EN DRIFTSENHET ELLER ET DELOMRÅDE ANVENDER KONTROLLERTE OPPSTALLINGSFORHOLD

- A. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal oppfylle følgende krav for å få driftsenheter offisielt anerkjent:
- a) Den driftsansvarlige skal ha tatt alle praktiske forholdsregler med hensyn til oppføring og vedlikehold av bygninger med sikte på å hindre at gnagere, andre typer pattedyr og kjøttetende fugler får adgang til bygningene der dyrene holdes.
 - b) Den driftsansvarlige skal på en effektiv måte følge et program for skadedyrbekjempelse, særlig overfor gnagere, for å hindre at svinene blir infestert. Den driftsansvarlige skal føre et register over programmet på en måte som oppfyller vedkommende myndigheters krav.
 - c) Den driftsansvarlige skal sørge for at alle fôrvarer kommer fra et anlegg som produserer fôrvarer i samsvar med prinsippene omhandlet i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005⁽¹⁾.
 - d) Den driftsansvarlige skal oppbevare fôr beregnet på arter som er mottakelige for trikiner, i lukkede siloer eller andre beholdere som gnagere ikke kan trenge inn i. Alt annet fôr skal være varmebehandlet eller produsert og oppbevart på en måte som oppfyller vedkommende myndigheters krav.
 - e) Den driftsansvarlige skal sikre at døde dyr samles inn, identifiseres og transporteres uten unødig opphold i samsvar med artikkel 21 og 22 i forordning (EF) nr. 1069/2009 og vedlegg VIII til forordning (EU) nr. 142/2011.
 - f) Dersom det ligger en fyllplass i nærheten av driftsenheten, skal den driftsansvarlige underrette vedkommende myndighet. Deretter skal vedkommende myndighet vurdere den aktuelle risikoen og avgjøre om driftsenheten skal anerkjennes for anvendelse av kontrollerte oppstillingsforhold.
 - g) Den driftsansvarlige skal sørge for at tamsvinene identifiseres, slik at hvert enkelt dyr kan spores tilbake til driftsenheten.
 - h) Den driftsansvarlige skal sørge for at tamsvin innføres til driftsenheten bare dersom de har sin opprinnelse i og kommer fra driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstillingsforhold.
 - i) Ingen av tamsvinene får oppholde seg utendørs med mindre den driftsansvarlige gjennom en risikoanalyse kan godtgjøre overfor vedkommende myndighet at tidsrommet, anlegget og forholdene ved opphold utendørs ikke innebærer noen fare for at trikiner innføres til driftsenheten.
 - j) Ingen avls- eller produksjonsdyr av svin, som definert i artikkel 2 nr. 2 bokstav c) i direktiv 64/432/EØF, er etter å ha forlatt opprinnelsesenheten blitt lesset av på en oppsamlingssentral, som definert i artikkel 2 nr. 2 bokstav o) i direktiv 64/432/EØF, med mindre oppsamlingssentralen oppfyller kravene i bokstav a)–i) og alle tamsvin som samles for å utgjøre sendinger på oppsamlingssentralen, har sin opprinnelse i og kommer fra driftsenheter som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstillingsforhold, eller fra offisielt anerkjente delområder.
- B. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som er offisielt anerkjent for anvendelse av kontrollerte oppstillingsforhold, skal underrette vedkommende myndighet dersom et av kravene fastsatt i del A ikke lenger er oppfylt, eller dersom det har oppstått andre endringer som kan påvirke driftsenhetens status.
- C. Vedkommende myndigheter i medlemsstatene kan anerkjenne en driftsenhet eller en kategori av driftsenheter bare dersom de har kontrollert at kravene fastsatt i del A er oppfylt.

⁽¹⁾ Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005 av 12. januar 2005 om fastsettelse av krav til fôrvarehygiene (EUT L 35 av 8.2.2005, s. 1).

KAPITTEL II

RAPPORTERING OM TRIKINSITUASJONEN

- a) Antall tilfeller (importerte og stedegne) av trikiner hos mennesker, herunder epidemiologiske data, skal rapporteres i samsvar med kommisjonsvedtak 2000/96/EF.
- b) Antall undersøkelser og resultatene av trikinundersøkelsene av tamsvin, villsvin, hester, vilt og eventuelle andre mottakelige dyr skal framlegges i samsvar med vedlegg IV til direktiv 2003/99/EF. Data om tamsvin skal minst inneholde særskilte opplysninger om
- i) undersøkelser av dyr som er oppdrettet under kontrollerte oppstallingsforhold,
 - ii) undersøkelser av avlspurker og -rånere og oppføringssvin.

*VEDLEGG V***Opphevet forordning med liste over endringer**

Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005	(EUT L 338 av 22.12.2005, s. 60)
Kommisjonsforordning (EF) nr. 1665/2006	(EUT L 320 av 18.11.2006, s. 46)
Kommisjonsforordning (EF) nr. 1245/2007	(EUT L 281 av 25.10.2007, s. 19).
Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 1109/2011	(EUT L 287 av 4.11.2011, s. 23)
Kommisjonsforordning (EU) nr. 216/2014	(EUT L 69 av 8.3.2014, s. 85)
Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 1114/2014	(EUT L 302 av 22.10.2014, s. 46)

VEDLEGG VI

Sammenligningstabell

Forordning (EF) nr. 2075/2005	Denne forordning
Artikkel 1–5	Artikkel 1–5
Artikkel 6 nr. 1 innledende tekst	Artikkel 6 nr. 1
Artikkel 6 nr. 1 bokstav a)	Artikkel 6 nr. 1
Artikkel 6 nr. 1 bokstav b)	—
Artikkel 6 nr. 2	Artikkel 6 nr. 2
Artikkel 7–13	Artikkel 7–13
Artikkel 15	Artikkel 14
Artikkel 16	—
—	Artikkel 15
Artikkel 17 første ledd	Artikkel 16
Artikkel 17 annet ledd	—
Vedlegg I kapittel I	Vedlegg I kapittel I
Vedlegg I kapittel II	Vedlegg I kapittel II
Vedlegg I kapittel III	—
Vedlegg II, III og IV	Vedlegg II, III og IV
—	Vedlegg V
—	Vedlegg VI