

D023051/05

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION EXTRAORDINAIRE DE 2012-2013

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
le 30 juillet 2013

Enregistré à la Présidence du Sénat
le 30 juillet 2013

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT.

Règlement (UE) de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 19 juillet 2013 (22.07)
(OR. en)**

12615/13

**AGRILEG 110
DENLEG 88
VETER 73**

NOTE DE TRANSMISSION

Origine: Commission européenne
Date de réception: 18 juillet 2013
Destinataire: Secrétariat général du Conseil

N° doc. Cion: D023051/05

Objet: Règlement (UE) n° .../.. de la commission du **XXX** modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - D023051/05.

p.j.: D023051/05



Bruxelles, le **XXX**
SANCO/11157/2012Rev.1
(POOL/G4/2012/11157/11157R1-
EN.doc) D023051/05
[...] (2013) **XXX** draft

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

modifiant le règlement (CE) n° 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine¹, et notamment son article 18, points 6, 8, 10 et 12,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes² fixe les règles applicables au prélèvement d'échantillons sur les carcasses d'espèces sensibles à l'infestation par *Trichinella* effectué aux fins de la détermination du statut des exploitations et des régions et des conditions d'importation des viandes dans l'Union. Il prévoit également les méthodes de référence et les méthodes équivalentes de détection de *Trichinella* dans les échantillons prélevés sur les carcasses.
- (2) L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté, le 3 octobre 2011, un avis scientifique sur les dangers sanitaires à prendre en considération lors de l'inspection des viandes (porcines)³. Dans son avis, l'EFSA constate que *Trichinella* constitue un risque moyen pour la santé publique inhérent à la consommation de viande de porc et arrive à la conclusion qu'en ce qui concerne les méthodes d'inspection portant sur les risques biologiques, une assurance qualité des carcasses de porc, associant une série de mesures et de contrôles préventifs mis en œuvre dans les exploitations et dans les abattoirs de manière intégrée, est le seul moyen de garantir une maîtrise efficace des principaux dangers.
- (3) L'EFSA a identifié certains indicateurs épidémiologiques se rapportant à *Trichinella*. En fonction de l'objectif et de la situation épidémiologique du pays, les indicateurs

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206.

² JO L 338 du 22.12.2005, p. 60.

³ *EFSA Journal* 2011; 9(10):2351 [198 pp.], publié le 3 octobre 2011.

peuvent être appliqués à l'échelon national ou régional ou au niveau de l'abattoir ou de l'exploitation.

- (4) L'EFSA reconnaît la présence sporadique de *Trichinella* dans l'Union, principalement chez les porcs élevés en plein air et chez les porcs de basse-cour. L'EFSA a également constaté que le type de système de production est le principal facteur de risque des infestations par *Trichinella*. En outre, les données disponibles montrent que le risque d'infestation par *Trichinella* des porcs hébergés dans des conditions contrôlées officiellement reconnues est négligeable.
- (5) À l'échelon international, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) ne reconnaît plus le statut «risque négligeable» pour un pays ou une région. Ce statut n'est plus accordé qu'à des compartiments d'une ou de plusieurs exploitations appliquant certaines conditions d'hébergement contrôlées.
- (6) Il convient d'adapter, de rationaliser et de simplifier les mesures d'atténuation des risques d'infestation par *Trichinella* (conditions d'importation, mesures dans les abattoirs et conditions de détermination du statut des pays, régions et exploitations au regard de l'infestation), afin de les mettre en concordance avec les normes internationales et d'adapter le système de contrôle aux risques sanitaires réels.
- (7) En 2011, la Belgique et le Danemark ont notifié, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005, que leur territoire présentait un risque négligeable de présence de *Trichinella*. Ce statut de pays ou de région présentant un risque négligeable n'est toutefois plus reconnu. Néanmoins, les exploitations et les compartiments situés en Belgique et au Danemark qui satisfont aux conditions d'hébergement contrôlées à la date d'entrée en vigueur du présent règlement doivent être autorisés à appliquer la dérogation prévue pour les exploitations et compartiments de ce type sans devoir remplir des conditions préalables additionnelles telles que des exigences supplémentaires de reconnaissance postofficielle par l'autorité compétente.
- (8) Le laboratoire de référence de l'Union européenne pour les parasites a recommandé de préciser le texte du règlement en ce qui concerne la procédure de certaines méthodes équivalentes de détection de *Trichinella*.
- (9) Il convient de prévoir que les exploitants doivent veiller à ce que les animaux morts soient collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux dispositions des articles 21 et 22 du règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)⁴ et aux dispositions de l'annexe VIII du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive⁵.

⁴ JO L 300 du 14.11.2009, p. 1.

⁵ JO L 54 du 26.2.2011, p. 1.

- (10) Il convient que le nombre de cas (importés et autochtones) d'infestation par *Trichinella* chez l'homme ainsi que les données épidémiologiques y afférentes soient communiqués conformément à la décision 2000/96/CE de la Commission du 22 décembre 1999 concernant les maladies transmissibles que le réseau communautaire doit couvrir sur une base progressive en application de la décision n° 2119/98/CE du Parlement européen et du Conseil⁶.
- (11) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 2075/2005 en conséquence.
- (12) Les exigences prévues par le présent règlement impliquent une adaptation des pratiques actuelles tant des exploitants du secteur alimentaire que des autorités compétentes. Il convient par conséquent d'autoriser l'application différée de certaines dispositions du présent règlement.
- (13) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et n'ont soulevé l'opposition ni du Parlement européen ni du Conseil,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 2075/2005 est modifié comme suit:

- (1) L'article 1^{er} est remplacé par le texte suivant:

«Article premier
Définitions

Aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) «*Trichinella*», tout nématode appartenant aux espèces du genre *Trichinella*;
 - 2) «conditions d'hébergement contrôlées», un type d'élevage où les porcs sont maintenus en permanence dans des conditions contrôlées par l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne l'alimentation et l'hébergement;
 - 3) «compartiment», un groupe d'exploitations qui appliquent des conditions d'hébergement contrôlées. L'ensemble des exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées dans un État membre peuvent être considérées comme un compartiment.»
- (2) Les articles 2 et 3 sont remplacés par le texte suivant:

«Article 2
Prélèvement d'échantillons sur les carcasses

1. Des échantillons sont prélevés sur les carcasses de porcins domestiques dans les abattoirs à l'occasion des examens post mortem dans les conditions suivantes:

⁶ JO L 28 du 3.2.2000, p. 50.

- a) toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats ou au moins 10 % des carcasses d'animaux envoyés chaque année à l'abattoir en provenance de chaque exploitation dont il est officiellement reconnu qu'elle applique des conditions d'hébergement contrôlées sont soumises à un examen visant à détecter la présence de *Trichinella*;
- b) toutes les carcasses provenant d'exploitations dont il n'est pas officiellement reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées sont systématiquement soumises à un examen visant à détecter la présence de *Trichinella*.

Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et il est soumis à un examen visant à détecter la présence de *Trichinella*, dans un laboratoire désigné par l'autorité compétente, au moyen de l'une des méthodes suivantes:

- a) la méthode de détection de référence décrite à l'annexe I, chapitre I; ou
 - b) une méthode de détection équivalente décrite à l'annexe I, chapitre II.
2. Dans l'attente des résultats de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* et à condition que l'exploitant du secteur alimentaire puisse garantir une traçabilité absolue, ces carcasses peuvent être découpées en six parties au maximum dans un abattoir ou dans un atelier de découpe se trouvant dans les mêmes locaux que l'abattoir (les «locaux»).

Par dérogation au premier alinéa et après approbation par l'autorité compétente, ces carcasses peuvent être découpées dans un atelier de découpe attenant à l'abattoir ou séparé de ce dernier, à condition:

- a) que la procédure soit supervisée par l'autorité compétente;
 - b) qu'une carcasse ou les parties de celle-ci n'aient qu'un seul atelier de découpe comme destination;
 - c) que l'atelier de découpe soit situé sur le territoire de l'État membre; et
 - d) qu'en cas de résultat positif, toutes les parties soient déclarées impropres à la consommation humaine.
3. Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de chevaux, de sangliers et d'autres espèces d'animaux d'élevage ou sauvages sensibles à l'infestation par *Trichinella* dans les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier à l'occasion de l'examen post mortem.

Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et il est examiné conformément aux annexes I et III dans un laboratoire désigné par l'autorité compétente.

Article 3 *Dérogations*

1. Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, les viandes de porcins domestiques qui ont subi un traitement par congélation conformément à l'annexe II sous la

supervision de l'autorité compétente sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella*.

2. Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, les carcasses et viandes de porcins domestiques non sevrés âgés de moins de cinq semaines sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella*.
3. Par dérogation à l'article 2, paragraphe 1, les carcasses et viandes de porcins domestiques peuvent être dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* lorsque les animaux proviennent d'une exploitation ou d'un compartiment dont il est officiellement reconnu qu'ils appliquent des conditions d'hébergement contrôlées conformément aux dispositions de l'annexe IV, si:
 - a) aucune infestation autochtone par *Trichinella* n'a été détectée dans l'État membre au cours des trois dernières années, durant lesquelles des tests ont été constamment effectués conformément à l'article 2 chez les porcins domestiques détenus dans des exploitations dont il est officiellement reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées; ou
 - b) les données historiques sur la réalisation ininterrompue de tests sur la population porcine abattue indiquent avec une probabilité d'au moins 95 % que la prévalence de *Trichinella* ne dépasse pas 1 par million dans cette population; ou
 - c) les exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées sont situées en Belgique ou au Danemark.
4. Lorsqu'un État membre applique la dérogation prévue au paragraphe 3, il en informe la Commission et les autres États membres au comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale et présente à la commission un rapport annuel contenant les informations mentionnées à l'Annexe IV, chapitre II. La Commission publie sur son site web la liste des États membres qui appliquent la dérogation.

Lorsqu'un État membre ne présente pas ledit rapport annuel ou que celui-ci est insuffisant pour l'application du présent article, la dérogation cesse de s'appliquer audit État membre.»

- (3) Les articles 8 à 12 sont remplacés par le texte suivant:

«Article 8

Reconnaissance officielle des exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées

1. Aux fins du présent règlement, l'autorité compétente peut reconnaître officiellement une exploitation ou un compartiment appliquant des conditions d'hébergement contrôlées lorsque les exigences énoncées à l'annexe IV sont respectées.

2. Les exploitations ou les compartiments qui, conformément à l'article 3, paragraphe 3, point c), appliquent des conditions d'hébergement contrôlées en Belgique ou au Danemark à la date de mise en application du présent règlement sont réputés être officiellement reconnus comme exploitations ou compartiments appliquant les conditions d'hébergement contrôlées mentionnées à l'annexe IV du présent règlement.

Article 9

Obligation d'information incombant aux exploitants du secteur alimentaire

Les exploitants du secteur alimentaire responsables d'exploitations officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées informent l'autorité compétente dès lors que l'une des exigences prévues à l'annexe IV n'est plus remplie ou que toute autre évolution est susceptible de remettre en cause le statut desdites exploitations au regard de *Trichinella*.

Article 10

Audits des exploitations officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées

L'autorité compétente veille à ce que les exploitations officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées soient soumises à des audits périodiques.

La fréquence des audits est fondée sur le risque, compte tenu de l'historique et de la prévalence de la maladie, des constatations précédentes, de la zone géographique, de la faune et de la flore sauvages locales sensibles, des pratiques en matière d'élevage, de la surveillance vétérinaire et de l'observation des règles par les éleveurs.

L'autorité compétente vérifie si les porcins domestiques provenant de ces exploitations sont examinés conformément à l'article 2, paragraphe 1.

Article 11

Programmes de surveillance

L'autorité compétente peut mettre en œuvre un programme de surveillance de la population de porcins domestiques provenant d'une exploitation ou d'un compartiment officiellement reconnu comme exploitation ou compartiment appliquant des conditions d'hébergement contrôlées, afin de vérifier l'absence effective de *Trichinella* dans cette population.

Le programme de surveillance précise la fréquence des tests, le nombre d'animaux à soumettre aux tests et le programme de prélèvement d'échantillons. Aux fins dudit programme de surveillance, les échantillons de viande sont prélevés et sont soumis à des examens visant à détecter la présence de parasites *Trichinella* conformément à l'annexe I, chapitre I ou II.

Le programme de surveillance peut prévoir, à titre additionnel, le recours à des méthodes sérologiques dès qu'un test approprié est validé par le laboratoire de référence de l'Union européenne.

Article 12

Retrait de la reconnaissance officielle des exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées

1. Lorsque les résultats des audits effectués conformément à l'article 10 montrent que les exigences de l'annexe IV ne sont plus remplies, l'autorité compétente retire immédiatement la reconnaissance officielle de l'exploitation concernée.
2. Lorsque des porcins domestiques provenant d'une exploitation officiellement reconnue comme exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées obtiennent un résultat positif au test visant à détecter la présence de *Trichinella*, l'autorité compétente doit immédiatement:
 - a) retirer la reconnaissance officielle de l'exploitation;
 - b) examiner tous les porcins domestiques de cette exploitation au moment de l'abattage;
 - c) tracer et tester tous les animaux reproducteurs qui sont arrivés dans l'exploitation et, dans la mesure du possible, tous ceux qui ont quitté l'exploitation au cours de la période minimale de six mois qui a précédé l'obtention du résultat positif; à cette fin, des échantillons de viande sont prélevés et soumis à des examens visant à détecter la présence de parasites *Trichinella*, effectués au moyen des méthodes de détection décrites à l'annexe I, chapitres I et II;
 - d) s'il y a lieu, dans la mesure du possible, étudier la propagation de l'infestation parasitaire due à la distribution de viandes provenant des porcins domestiques abattus au cours de la période qui a précédé l'obtention du résultat positif;
 - e) informer la Commission et les autres États membres;
 - f) s'il y a lieu, ouvrir une enquête épidémiologique pour découvrir la cause de l'infestation;
 - g) prendre les mesures appropriées lorsqu'une carcasse infestée ne peut être identifiée à l'abattoir, notamment:
 - i) augmenter la taille de chaque échantillon de viande prélevé en vue de soumettre les carcasses suspectes à des tests; ou
 - ii) déclarer les carcasses impropres à la consommation humaine;
 - iii) prendre les mesures appropriées pour éliminer les carcasses ou parties de carcasses suspectes et celles qui ont obtenu un résultat positif au test.
3. Après le retrait de la reconnaissance, les exploitations peuvent être de nouveau reconnues officiellement dès que les problèmes constatés ont été résolus et que les exigences énoncées à l'annexe IV sont remplies, à la satisfaction de l'autorité compétente.

4. S'il ressort de l'inspection que l'article 9 n'est pas observé ou que les résultats aux tests sont positifs dans une exploitation d'un compartiment, l'exploitation concernée est retirée du compartiment jusqu'à ce que sa conformité soit rétablie.»

- (4) L'article 13 est remplacé par le texte suivant:

«Article 13
Conditions sanitaires à l'importation

Les viandes d'espèces animales pouvant être porteuses de *Trichinella*, contenant des muscles striés et provenant d'un pays tiers ne peuvent être importées dans l'Union européenne que si elles ont été soumises à un examen visant à détecter la présence de *Trichinella* dans le pays tiers concerné avant d'être exportées.»

- (5) L'article 14 est supprimé.
- (6) L'article 15 est remplacé par le texte suivant:

«Article 15
Documents

Le certificat sanitaire accompagnant les importations de viandes mentionnées à l'article 13 porte une déclaration du vétérinaire officiel attestant que l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* qui a été effectué dans le pays tiers d'origine l'a été conformément à l'article 13.

L'original de ce document accompagne les viandes, sauf si une dérogation a été accordée conformément à l'article 14, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 854/2004.»

- (7) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.
- (8) L'annexe IV est remplacée par le texte figurant à l'annexe II du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à partir du 1^{er} juin 2014.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

*Par la Commission
Le président*

José Manuel BARROSO

ANNEXE I

L'annexe I est modifiée comme suit:

1) Au chapitre I, le point suivant est ajouté:

«IV. Procédure de nettoyage et de décontamination après un résultat positif ou douteux

Lorsque l'examen d'un échantillon collectif ou individuel suivant la procédure d'agglutination au latex donne un résultat positif ou douteux, tout le matériel ayant été en contact avec la viande (bol du mixeur, bécher, barreau magnétique, capteur de température, entonnoir conique de filtration, tamis et pinces) doit être soigneusement décontaminé en étant trempé quelques secondes dans l'eau chaude (65 °C à 90 °C). Les résidus de viande ou les larves inactivées qui adhèreraient aux surfaces de ce matériel peuvent être enlevés avec une éponge propre et de l'eau du robinet. Si nécessaire, ajouter quelques gouttes de détergent pour dégraisser l'équipement. Il est alors recommandé de rincer chaque pièce complètement afin d'enlever toutes les traces de détergent.»

2) Au chapitre II, lettre D, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

«3. Procédure

I. Pools complets d'échantillons (100 g d'échantillons à la fois)

- a) Introduire $16 \pm 0,5$ ml d'acide chlorhydrique à 25 % (0,2 % du volume final) dans un bécher de 3 litres contenant 2,0 litres ± 200 ml d'eau du robinet chauffée à 46-48 °C; placer un barreau magnétique dans le bécher, poser le bécher sur la plaque préchauffée et mettre en route l'agitation.
- b) Ajouter 10 ± 1 g de pepsine en poudre (ou 30 ± 3 ml de pepsine liquide).
- c) Hacher dans le mixeur 100-115 g des échantillons prélevés conformément au point 2 avec $150 \text{ ml} \pm 15 \text{ ml}$ de tampon de digestion préchauffé.
- d) Transférer la viande hachée dans le bécher de 3 litres contenant l'eau, la pepsine et l'acide chlorhydrique.
- e) Tremper plusieurs fois le dispositif de hachage du mixeur dans le liquide de digestion se trouvant dans le bécher et rincer le bol du mixeur avec une petite quantité de liquide de digestion pour en ôter la viande y adhérant encore.
- f) Couvrir le bécher d'une feuille d'aluminium.
- g) L'agitateur magnétique doit être réglé de telle sorte qu'une température constante de 44-46 °C puisse être maintenue pendant

le fonctionnement. Durant l'agitation, le liquide de digestion doit tourner à une vitesse suffisamment élevée pour former un profond tourbillon central sans provoquer d'éclaboussures.

- h) Agiter le liquide de digestion jusqu'à ce que les particules de viande disparaissent (environ 30 minutes). Ensuite, arrêter l'appareil, filtrer le liquide de digestion au travers du tamis et recueillir le filtrat dans une ampoule à décantier. Des périodes de digestion plus longues (ne dépassant pas 60 minutes) peuvent être nécessaires pour le traitement de certains types de viandes (langue, gibier, etc.).
- i) Le procédé de digestion est jugé satisfaisant si 5 % au maximum du poids de l'échantillon initial reste sur le tamis.
- j) Placer le filtre à mailles en nylon de 20 μm sur le support de filtration. Fixer l'entonnoir conique de filtration en acier au support à l'aide du système de blocage et placer le tamis en acier à mailles de 180 μm sur l'entonnoir. Connecter la pompe à vide au support de filtration et au réservoir en métal ou en plastique pour collecter le liquide de digestion.
- k) Arrêter de remuer et verser le liquide de digestion sur le tamis placé sur l'entonnoir de filtration. Rincer le béccher avec environ 250 ml d'eau chaude. Verser le liquide de rinçage dans la rampe de filtration après filtration du liquide de digestion.
- l) À l'aide des pinces, saisir la membrane de filtration en la tenant par un côté. Plier la membrane de filtration au moins en quatre et l'insérer dans la fiole conique de 15 ml. Le choix de la fiole conique doit être adapté au pilon.
- m) Pousser la membrane de filtration au fond de la fiole conique de 15 ml à l'aide du pilon et appuyer fortement en faisant environ vingt mouvements de va-et-vient successifs à l'aide du pilon, qui doit être placé dans le pli de la membrane de filtration conformément aux instructions du fabricant.
- n) Ajouter 0,5 ml \pm 0,01 ml de diluant type dans la fiole conique de 15 ml à l'aide d'une pipette et homogénéiser la membrane de filtration à l'aide du pilon en effectuant des mouvements de va-et-vient successifs de faible amplitude pendant environ 30 secondes; éviter les mouvements brusques afin de limiter les éclaboussures conformément aux instructions du fabricant.
- o) Avec une pipette, répartir chaque échantillon, le contrôle négatif et le contrôle positif, dans des zones distinctes de la carte d'agglutination, conformément aux instructions du fabricant.
- p) À l'aide d'une pipette, ajouter les perles de latex dans chaque zone de la carte d'agglutination, conformément aux instructions du fabricant, sans les mettre en contact avec le ou les échantillons et

les contrôles. À l'aide d'un bâton jetable, mélanger doucement les perles de latex dans chaque zone jusqu'à ce que le liquide homogène couvre l'ensemble de la zone.

- q) Placer la carte d'agglutination sur l'agitateur 3D et agiter pendant 10 ± 1 minutes conformément aux instructions du fabricant.
- r) À l'issue du laps de temps prescrit dans les instructions du fabricant, arrêter d'agiter et placer la carte d'agglutination sur une surface plane et lire immédiatement les résultats de la réaction, conformément aux instructions du fabricant. Si l'échantillon est positif, des agrégats de perles doivent apparaître. Si l'échantillon est négatif, la suspension reste homogène sans agrégats de perles.

II. Pools de moins de 100 g, tels qu'indiqués au chapitre I, point 3 II

Pour les pools de moins de 100 g, il est impératif de suivre la procédure décrite au chapitre I, point 3 II.

III. Résultats positifs ou douteux

Lorsque l'examen d'un échantillon collectif suivant la procédure d'agglutination au latex donne un résultat positif ou incertain, un nouvel échantillon de 20 g doit être prélevé sur chaque porcine conformément au chapitre I, point 2 a). Les échantillons de 20 g prélevés sur cinq porcins sont regroupés et examinés suivant la méthode décrite au point I. Des échantillons prélevés sur 20 groupes de cinq porcins doivent ainsi être examinés.

Lorsque le test d'agglutination au latex effectué à partir d'un groupe de cinq porcins donne un résultat positif, de nouveaux échantillons de 20 g sont prélevés sur chaque porcine du groupe et examinés séparément suivant la méthode décrite au point I.

Lorsque le test d'agglutination au latex donne un résultat positif ou incertain, au moins 20 g de muscle porcine doivent être envoyés au laboratoire national de référence pour confirmation suivant l'une des méthodes décrites au chapitre I.

Les échantillons contenant des parasites doivent être maintenus dans de l'alcool éthylique à 90 % en vue de leur conservation et de l'identification des espèces au laboratoire de référence de l'Union européenne ou au laboratoire national de référence.

Après le prélèvement des parasites, les liquides positifs doivent être décontaminés en étant chauffés à une température d'au moins 60 °C.

IV. Procédure de nettoyage et de décontamination après un résultat positif ou douteux

Lorsque l'examen d'un échantillon collectif ou individuel suivant la procédure d'agglutination au latex donne un résultat positif ou douteux,

tout le matériel ayant été en contact avec la viande (bol du mixeur, bécher, barreau magnétique, capteur de température, entonnoir conique de filtration, tamis et pinces) doit être soigneusement décontaminé en étant trempé quelques secondes dans l'eau chaude (65 °C à 90 °C). Les résidus de viande ou les larves inactivées qui adhèreraient aux surfaces de ce matériel peuvent être enlevés avec une éponge propre et de l'eau du robinet. Si nécessaire, ajouter quelques gouttes de détergent pour dégraisser l'équipement. Il est alors recommandé de rincer chaque pièce complètement afin d'enlever toutes les traces de détergent.»

ANNEXE II

«ANNEXE IV

CHAPITRE I

RECONNAISSANCE OFFICIELLE DES EXPLOITATIONS OU COMPARTIMENTS APPLIQUANT DES CONDITIONS D'HÉBERGEMENT CONTRÔLÉES

- A. Les exploitants du secteur alimentaire doivent remplir les exigences énoncées ci-après pour obtenir la reconnaissance officielle.
- a) L'exploitant doit avoir pris toutes les précautions pratiques concernant la construction et l'entretien des bâtiments qui sont nécessaires pour empêcher les rongeurs, tout autre mammifère et les oiseaux carnivores d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés des animaux.
 - b) L'exploitant doit exécuter un programme de lutte contre les animaux nuisibles, en particulier les rongeurs, afin de prévenir toute infestation des porcs. L'exploitant doit conserver une documentation relative au programme, à la satisfaction de l'autorité compétente.
 - c) L'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil ⁽ⁱ⁾.
 - d) L'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à *Trichinella* dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente.
 - e) L'exploitant doit veiller à ce que les animaux morts soient collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux articles 21 et 22 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil ⁽ⁱⁱ⁾ et à l'annexe VIII du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission ⁽ⁱⁱⁱ⁾.
 - f) En cas de présence d'une décharge à proximité de l'exploitation, l'exploitant doit informer l'autorité compétente de cette présence. L'autorité compétente doit ensuite évaluer les risques inhérents à cette présence et décider si l'exploitation doit être reconnue comme exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées.
 - g) L'exploitant doit veiller à ce que les porcelets introduits dans l'exploitation et les porcs achetés soient nés et aient été élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées.
 - h) L'exploitant doit veiller à ce que les porcs soient identifiés de manière à assurer la traçabilité de chaque animal jusqu'à l'exploitation.

- i) L'exploitant ne peut introduire de nouveaux animaux dans l'exploitation que si ceux-ci proviennent d'exploitations qui sont également officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées.
 - j) Aucun animal n'a accès à des installations extérieures, sauf si l'exploitant peut démontrer au moyen d'une analyse des risques, à la satisfaction de l'autorité compétente, que la période, les installations et les circonstances relatives à cet accès à l'extérieur ne font courir aucun risque d'introduction de *Trichinella* dans l'exploitation.
- B. Les exploitants du secteur alimentaire responsables d'exploitations officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées informent l'autorité compétente lorsque l'une des exigences prévues au point A n'est plus remplie ou qu'une autre évolution est susceptible de remettre en cause le statut des exploitations.
- C. Les autorités compétentes des États membres ne peuvent reconnaître une exploitation ou une catégorie d'exploitations que si elles ont vérifié que les exigences énoncées au point A sont remplies.

CHAPITRE II

NOTIFICATION DE LA SITUATION EN MATIÈRE DE *TRICHINELLA*

- a) Le nombre de cas (importés et autochtones) de *Trichinella* chez l'homme ainsi que les données épidémiologiques y afférentes sont notifiés conformément à la décision 2000/96/CE de la Commission.
- b) Le nombre de tests et les résultats des tests visant à détecter la présence de *Trichinella* chez les porcins domestiques, les sangliers, les chevaux, le gibier et les autres animaux sensibles sont communiqués conformément aux dispositions de l'annexe IV de la directive 2003/99/CE^(iv). Les données relatives aux porcins domestiques contiennent au moins des informations spécifiques sur:
 - i) les tests effectués sur les animaux élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées;
 - ii) les tests effectués sur les truies reproductrices, les verrats et les porcs à l'engrais.

i JO L 35 du 8.2.2005, p. 1.
ii JO L 300 du 14.11.2009, p. 1.
iii JO L 54 du 26.2.2011, p. 1.
iv JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.»