

377L0096

31. 1. 77

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 26/67

## DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 21 de diciembre de 1976

relativa a la detección de triquinas en el momento de la importación, procedente de terceros países, de carnes frescas procedentes de animales domésticos de la especie porcina

(77/96/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 72/462/CEE del Consejo, de 12 de diciembre de 1972, relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en la importación de animales de las especies bovina y porcina y de las carnes frescas procedentes de terceros países<sup>(1)</sup>, modificada en último lugar por la Directiva 75/379/CEE<sup>(2)</sup>, y, en particular, su artículo 21,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que en la Directiva 72/462/CEE el Consejo ha previsto, en el artículo 21, la elaboración de un método y unas modalidades necesarias para revelar la presencia de triquinas en las carnes frescas de animales de la especie porcina;

Considerando que la aplicación de la Directiva 72/462/CEE no producirá los efectos esperados mientras existan disparidades entre los Estados miembros en cuanto a las garantías exigidas en lo que se refiere a la detección de las triquinas en el momento de la importación de las carnes frescas procedentes de terceros países; que es necesario, por consiguiente, establecer un régimen comunitario en la materia;

Considerando que, con objeto de proteger la salud del consumidor, es necesario que la carne fresca de porcino sea sometida sistemáticamente a un examen que aplique métodos reconocidos como eficaces, con objeto de eliminar a la que contenga triquinas;

Considerando que, cuando el examen se efecture en el tercer país expedidor, debe hacerse en mataderos que respondan a determinadas condiciones y que cuenten en particular con un laboratorio de examen provisto de un material de examen apropiado;

Considerando que, con objeto de poder distinguir las carnes examinadas de las que no lo sean, es necesario

prever la fijación de una marca especial en las carnes cuyo examen haya resultado negativo;

Considerando que es conveniente confiar a un procedimiento por el que se establezca una cooperación estrecha y eficaz entre la Comisión y los Estados miembros, la evaluación sobre la oportunidad de admitir a establecimientos que se encuentren en terceros países a la realización de dicho examen o al trabajo de las carnes examinadas y que es conveniente, además, confiar al mismo procedimiento la tarea de adaptar, en función de la evolución de la técnica y de la experiencia adquirida, las disposiciones técnicas que se refieren en particular a los métodos de examen, a las exigencias relativas a los laboratorios de examen y a las modalidades de marcado de las carnes examinadas;

Considerando que resulta oportuno autorizar a los Estados miembros a que admitan las carnes frescas que no hayan sido objeto de un examen de detección de triquinas en el tercer país expedidor siempre que se someta a tales carnes a un tratamiento por frío, que garantice la inactivación de posibles triquinas presentes, en el tercer país expedidor o en el Estado miembro destinatario; que, no obstante, dicho tratamiento debe realizarse siguiendo determinadas modalidades bien definidas y en establecimientos que respondan a determinadas condiciones,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La presente Directiva recoge las definiciones previstas en la Directiva 72/462/CEE.

Además, se entenderá por:

- a) carnes frescas: las carnes frescas de los animales domésticos de la especie porcina;
- b) examen: el examen encaminado a detectar la presencia de triquinas en las carnes frescas.

*Artículo 2*

1. Para poder se admitidas al tráfico intracomunitario, las carnes frescas procedentes de terceros países que contengan músculos esqueléticos deberán ser sometidas a un

<sup>(1)</sup> DO n° L 302 de 31. 12. 1972, p. 28.

<sup>(2)</sup> DO n° L 172 de 3. 7. 1975, p. 17.

examen efectuado bajo el control y la responsabilidad de un veterinario oficial.

2. El examen deberá efectuarse de acuerdo con uno de los métodos indicados en el Anexo I, sobre el animal entero o, en su defecto, sobre cada media canal, cuarto o trozo destinados a ser importados en la Comunidad.

3. El examen deberá efectuarse en un matadero autorizado en el país expedidor, con arreglo al artículo 4 de la Directiva 72/462/CEE, y admitido a la ejecución de dicho examen, con arreglo al artículo 4 de la presente Directiva.

4. El examen deberá efectuarse antes de la colocación del marcado de inspección veterinaria previsto en el capítulo X del Anexo B de la Directiva 72/462/CEE.

5. Cuando el examen no pueda efectuarse en el país expedidor, el Estado miembro destinatario podrá autorizar la importación de las carnes frescas siempre que el examen se efectúe en su territorio en el momento del control de inspección veterinaria previsto en el apartado 2 del artículo 24 de la Directiva 72/462/CEE, en un puesto de control con arreglo a la letra b) del apartado 1 del artículo 27 de la mencionada Directiva.

6. a) Cuando el resultado del examen sea negativo, las carnes frescas deberán marcarse inmediatamente después del final del examen, con arreglo al Anexo III.

b) Para el marcado con tinta, procede utilizar un colorante con arreglo al apartado 3 del artículo 17 de la Directiva 72/462/CEE.

#### Artículo 3

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, el Estado miembro destinatario podrá autorizar que carnes frescas procedentes de determinados terceros países o partes de estos puedan no ser sometidas a examen, siempre que sean sometidas a un tratamiento por frío efectuado con arreglo al Anexo IV.

2. Dicho tratamiento se efectuará en un establecimiento situado en el territorio del tercer país expedidor y contemplado en el apartado 1 del artículo 4.

La ejecución del tratamiento por frío en el tercer país expedidor deberá ser objeto de una certificación por parte del veterinario oficial en los certificados de inspección veterinaria que acompañan a las carnes frescas y contemplados en el apartado 3 del artículo 22 de la Directiva 72/462/CEE.

3. En caso de que dicho tratamiento no se efectúe en el tercer país expedidor, deberá efectuarse en un puesto de control indicado en el apartado 5 del artículo 2.

La ejecución del tratamiento por frío en el Estado miembro deberá ser objeto de una certificación por parte del veterinario oficial en los certificados que acompañan a las carnes frescas contemplados en el artículo 25 de la Directiva 72/462/CEE.

#### Artículo 4

1. La admisión de un matadero a la ejecución del examen y la de una sala de despiece al despiece o al deshuesado de las carnes frescas que hayan sido sometidas a dicho examen, o la admisión de un establecimiento al tratamiento por frío contemplado en el artículo 3, se decidirá de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 9. Se tendrán en cuenta, además de los requisitos previstos en el artículo 4 de la Directiva 72/462/CEE, las garantías que se ofrezcan en cuanto al respeto de las disposiciones de la presente Directiva, y, en lo que se refiere a los mataderos:

- a) de la existencia de los locales y el instrumental necesario para la ejecución del examen,
- b) de la cualificación del personal asignado a la ejecución de dicho examen.

La admisión de un matadero y de una sala de despiece únicamente podrá producirse cuando las autoridades competentes del tercer país hayan reconocido oficialmente que dicho matadero y dicha sala de despiece están en condiciones de cumplir los requisitos previstos en el artículo 5 y en el Anexo III; además, en lo que se refiere al matadero, que este dispone de un laboratorio que se ajusta a los requisitos previstos en el capítulo I del Anexo II y que están en condiciones de cumplir lo dispuesto en los demás capítulos de dicho Anexo II y en el Anexo I.

La admisión de un establecimiento al tratamiento por frío únicamente podrá producirse cuando las autoridades competentes del tercer país hubieren reconocido oficialmente que dicho establecimiento está en condiciones de cumplir los requisitos previstos en el Anexo IV.

2. Se insertará una indicación especial en la lista o listas contempladas en el apartado 4 del artículo 4 de la Directiva 72/462/CEE respecto de los nombres de los establecimientos admitidos con arreglo al apartado 1.

#### Artículo 5

1. En los mataderos admitidos con arreglo al artículo 4, el sacrificio de los porcinos cuyas carnes se destinen a la Comunidad deberá efectuarse en locales o, en su defecto, en momentos diferentes de aquellos en los que sean sacrificados los porcinos cuyas carnes no se destinen a la Comunidad, excepto si las carnes de dichos porcinos se sometieren a un examen efectuado de acuerdo con las mismas modalidades.

2. El despiece y el deshuesado de carnes que hayan sido objeto de un examen cuyo resultado haya sido negativo y que se destinen a la Comunidad deberán efectuarse en salas de despiece, con arreglo al artículo 4.

En dichas salas de despiece, el despiece o el deshuesado de tales carnes deberá efectuarse en locales o, en su defecto, en momentos diferentes de aquellos en los que se despiecen o deshuesen las carnes que no se destinen a la Comunidad, excepto si tales carnes hubieren sido sometidas a un examen de acuerdo con las mismas modalidades.

#### *Artículo 6*

Los controles en los terceros países previstos en el artículo 5 de la Directiva 72/462/CEE tendrán asimismo por objeto verificar la aplicación de la presente Directiva.

#### *Artículo 7*

Los Estados miembros establecerán y comunicarán a la Comisión la lista de los puestos de control contemplados en el apartado 5 del artículo 2 en los que podrán realizarse:

- el examen,
- el tratamiento por frío previsto en el artículo 3.

Velarán por que dichos puestos dispongan de las instalaciones necesarias para la ejecución de las operaciones correspondientes.

#### *Artículo 8*

El Consejo, a propuesta de la Comisión, decidirá, antes del 1 de enero de 1979, los complementos que deberán aportarse a los métodos previstos en el Anexo I.

#### *Artículo 9*

1. En los casos en los que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité veterinario permanente, creado por la Decisión del Consejo, de 15 de octubre de 1968, denominado en lo sucesivo «Comité», será convocado sin demora por su Presidente, bien a iniciativa de este, bien a petición de un Estado miembro.

2. Dentro del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán en la forma prevista en el apartado 2

del artículo 148 del Tratado. El Presidente no tomará parte en la votación.

3. El representante de la Comisión someterá un proyecto de medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre tales medidas en un plazo que el Presidente podrá fijar en función de la urgencia de las cuestiones sometidas a su examen. Se pronunciará por mayoría de cuarenta y un votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará inmediatamente, cuando se ajusten al dictamen del Comité. Cuando no se ajusten al dictamen del Comité o a falta del mismo, la Comisión someterá inmediatamente al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse.

El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Cuando, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en la que se haya sometido la propuesta al Consejo, éste no haya adoptado medida alguna, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las pondrá inmediatamente en vigor, salvo en caso de que el Consejo se haya pronunciado por mayoría simple contra dichas medidas.

#### *Artículo 10*

El artículo 9 será aplicable hasta el 21 de junio de 1981.

#### *Artículo 11*

Los Estados miembros aplicarán, a más tardar el 1 de enero de 1979, las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva. Informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

#### *Artículo 12*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1976.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

A. P. L. M. M. van der STEE

## ANEXO I

## MÉTODOS DE DETECCIÓN DE TRIQUINAS

## I. EXAMEN TRIQUINOSCÓPICO

## a) Instrumental

Triquinoscopio de lámpara incandescente que permita un aumento de 50 y 80 a 100 veces.

Compresor, formado por dos plaquetas de vidrio que puedan comprimirse una contra otra, una de las cuales estará dividida en zonas iguales, unas tijeras pequeñas curvas, una pinza pequeña, un cuchillo para cortar las muestras, pequeños recipientes numerados destinados a recoger las muestras, un cuentagotas, un vaso que contenga ácido acético y otro que contenga una solución de potasa cáustica para aclarar en caso de posible calcificación o para ablandar la carne seca.

## b) Toma de muestras

Cuando la canal esté entera, deberá tomarse por lo menos una muestra del grosor de una avellana de cada uno de los pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa.

Cuando únicamente se disponga de un pilar del diafragma, habrá que tomar de él una muestra que tenga un grosor doble que el de una avellana. A falta de ambos pilares del diafragma, habrá que tomar dos muestras del grosor aproximado de una avellana de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón o de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores o incluso de los músculos abdominales.

Para los trozos de carne: de cada trozo, tres muestras de músculos esqueléticos, que contengan poca grasa, si es posible del tamaño de una avellana y tomadas en puntos diferentes, en la medida de lo posible cerca de los huesos o de los tendones.

## c) Modo de operar

De cada una de las muestras tomadas de canales enteras, anteriormente descritas, el controlador de las triquinas deberá cortar, en caso de que se disponga de ambos pilares del diafragma, siete fragmentos del tamaño de un grano de avena, es decir catorce fragmentos en total, y en caso de que se cuente únicamente con uno de los pilares del diafragma, catorce fragmentos, en diferentes lugares y si es posible en la zona intermedia entre músculo y tendón, y comprimirlos entre las láminas de vidrio del compresor de forma que puedan leerse fácilmente a través de las preparaciones los caracteres de imprenta normales. Cuando la carne de los trozos que vayan a examinarse esté seca y envejecida, las preparaciones deberán empaparse durante diez a veinte minutos en una solución de potasa diluida en dos volúmenes de agua antes de comprimirlos.

Cuando, en el caso de las canales enteras, las muestras procedan de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón, de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores o incluso de los músculos abdominales, deberán cortarse catorce fragmentos del tamaño de un grano de avena de cada muestra, es decir veintiocho fragmentos en total.

De cada una de las muestras tomadas de los trozos de carne, el controlador de las triquinas deberá cortar cuatro fragmentos del tamaño de un grano de avena, es decir doce fragmentos en total.

El examen en el triquinoscopio deberá hacerse de modo que cada preparado sea examinado lenta y cuidadosamente. Cuando durante el examen triquinoscópico se detecten lugares sospechosos cuya naturaleza no pueda determinarse con certeza, ni siquiera con ayuda del mayor aumento del triquinoscopio, deberá procederse a un examen de control con ayuda del microscopio.

El examen microscópico deberá hacerse de modo que cada preparación sea examinada lenta y cuidadosamente con un aumento de 30 a 40 veces.

En caso de duda, deberá proseguirse el examen con otras muestras y preparados, si es necesario con aumentos superiores, hasta que se obtengan las precisiones deseadas. El examen triquinoscópico deberá durar por lo menos tres minutos.

En caso de que se utilicen muestras de reserva procedentes de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón, de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores o de los músculos abdominales, el examen triquinoscópico deberá durar por lo menos 6 minutos.

El tiempo mínimo establecido para el examen no incluye el tiempo necesario para la toma de las muestras ni para la confección de las preparaciones.

En general, un controlador no debería examinar en el triquinoscopio más de 840 fragmentos por día, pudiendo no obstante elevarse excepcionalmente dicho número a 1 050.

## II. MÉTODO DE LA DIGESTIÓN ARTIFICIAL

### a) Instrumental y material

- Cuchillo para la toma de las muestras.
- Pequeños recipientes numerados que puedan ser cerrados para la conservación de las muestras, en su caso hasta la repetición de los exámenes.
- Estufa.
- Embudo de vidrio de dos a tres litros con soporte y tubo de conexión de caucho, pinzas para separar el tubo de conexión.
- Tamiz de plástico (diámetro de 18 cm aproximadamente, mallas de 1 mm aproximadamente).
- Cedazo.
- Tubo ahusado de punta soldada.
- Cubeta.
- Picadora de carne.
- Estereomicroscopio.
- Líquido de digestión compuesto del modo siguiente: 10 g de pepsina (1 200 E/g), 5 ml de HCL (37 % por lo menos), y añadir agua corriente hasta completar un litro.

### b) Toma de las muestras

1. Cuando las canales están enteras, tomar una muestra de 20 gramos por lo menos en uno de los pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa; cuando no se disponga del pilar del diafragma, tomar la misma cantidad de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón o de la musculatura de la lengua o de los músculos masticadores, o incluso de la musculatura abdominal.
2. Para los trozos de carne, tomar una muestra de 20 gramos por lo menos de los músculos esqueléticos que contenga poca grasa y, en la medida de lo posible, cerca de los huesos o de los tendones.

### c) Método

Para el examen de una muestra colectiva procedente de 10 cerdos, se tomará una muestra que pese 10 gramos de cada muestra individual (20 gramos). Los 10 gramos restantes se conservarán para un examen individual que pudiera ser necesario.

Se reunirán 10 muestras de 10 gramos cada una en una muestra colectiva, se machacarán por medio de una picadora de carne (diámetro de los agujeros: 2 mm) y se colocarán, sin aplastar, en el tamiz provisto de un cedazo. Se suspenderá entonces el tamiz en un embudo unido por un trozo de tubo de caucho a un tubo ahusado, de punta soldada; se llenará el embudo con el líquido de digestión hasta que el material de análisis esté completamente recubierto. La relación material de análisis/líquido de digestión deberá 1/20 a 1/30 aproximadamente.

Después de una incubación de 18 a 20 horas a una temperatura de 37 a 39° C, se separará el tubo ahusado. Eliminar con precaución el líquido que sobrenade en dicho tubo y recoger en una cápsula el sedimento, que será cuidadosamente aclarado. Buscar la presencia de triquinas con ayuda del estereomicroscopio con un aumento de 20 a 40 veces.

En caso de resultado positivo o dudoso del análisis de una muestra colectiva, analizar individualmente las muestras restantes a las que se añadirán 20 gramos tomados de cada cerdo o, en caso de que se trate de trozos de carne, 20 gramos tomados de cada trozo, con arreglo a la letra b).

## III. MÉTODO DE LA DIGESTIÓN ARTIFICIAL DE MUESTRAS COLECTIVAS

## a) Instrumental y reactivos

- Un cuchillo y una pinzas para la toma de las muestras.
- Una picadora de carne cuyos agujeros deberán tener un diámetro comprendido entre 2 y 3 milímetros.
- Un Erlenmeyer de 3 litros provisto de un tapón de caucho o de guata.
- Un embudo cónico de separación con una capacidad de 2 000 mililitros.
- Un soporte ordinario de pie en A de 28 cm de longitud, provisto de una varilla de 80 cm.
- Un anillo de 10 a 11 cm que pueda fijarse en el soporte.
- Una pinza provista de una boca plana (de 23 × 40 mm) que pueda atarse al soporte con ayuda de un doble manguito.
- Un tamiz «Endecott» n° 80 (finura de la malla: 177) de un diámetro exterior de 11 cm provisto de una rejilla de latón o de acero inoxidable.
- Un embudo de plástico de un diámetro interno de 12 cm por lo menos.
- Un microscopio de disección ordinario (de 40 aumentos) provisto de su lámpara ordinaria, o un microscopio binocular ordinario (de 40 aumentos).
- Un triquinoscopio provisto de una mesa horizontal para el compresor.
- En caso de utilización del triquinoscopio: una cubeta para el recuento de las larvas de la misma forma exterior que el compresor y con un volumen aproximado de 60 a 65 cm<sup>3</sup>. La cubeta podrá presentarse del modo siguiente:

La forma de la cubeta corresponderá a una placa de vidrio de una longitud de 23 cm y del mismo espesor que la de una sola placa de un compresor ordinario. La anchura será sin embargo ligeramente inferior, por ejemplo de 4,5 cm, con objeto de permitir la fijación de una placa de vidrio de 2 mm de espesor, de 1,8 cm de altura y de 17,5 cm de longitud en cada uno de los lados mayores de la placa de fondo.

La cubeta estará cerrada en las extremidades mediante dos placas de vidrio, aplicadas directamente sobre la plaqueta del fondo, y que tendrán una longitud de 5 cm, una altura de 1 cm y un grosor de 2 mm. En tales condiciones, la altura de la cubeta, medida interiormente, será de 1 cm aproximadamente.

Las placas se fijarán con ayuda de una cola ordinaria para vidrio. Se dejará libre una zona de aproximadamente 2,8 cm, en ambos extremos de la placa del fondo, para permitir una protección y para poder manipular fácilmente la cubeta llena.

El volumen total de la cubeta será de 60 a 65 cm<sup>3</sup> aproximadamente.
- En caso de utilización del microscopio, será preciso, disponer de una serie de placas de Petri de un diámetro de 9 cm.
- Un speedmarker para delimitar, en el fondo de las placas de Petri, unas zonas cuadradas de examen, de 1 cm.
- Varios cubos de 10 litros para emplear en el tratamiento con formol del instrumental y para el jugo digestivo restante en caso de resultado positivo.
- Ácido clorhídrico concentrado (37 %).
- Pepsina en polvo Merck de 30 000 unidades por gramo o pepsina procedente de otra firma pero que tenga una concentración conocida.
- Una o dos bandejas que puedan contener 100 muestras de carne de dos gramos aproximadamente.

## b) Toma de las muestras

1. Cuando las canales estén enteras, tomar una muestra de aproximadamente 2 gramos en uno de los pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa; si no se dispone de ninguno de los dos pilares del diafragma, tomar la misma cantidad en la parte del diafragma situada detrás de las costillas o del esternón o de la musculatura de la lengua o los músculos masticadores, o de la musculatura abdominal.
2. Para los trozos de carne, tomar una muestra de aproximadamente 2 gramos en los músculos esqueléticos, que contenga poca grasa y, en la medida de lo posible, cerca de los huesos o de los tendones.

**c) Método**

Se tomará una muestra de aproximadamente un gramo por cada 100 muestras individuales procedentes de los cerdos. La muestra colectiva se pasará una vez por la picadora de carne.

La carne picada se colocará en el Erlenmeyer de 3 litros, al mismo tiempo que 7 gramos de pepsina y se recubrirá de 2 litros de agua del grifo calentada a una temperatura aproximada de 37 a 40 °C, y de 25 ml de ácido clorhídrico concentrado. Agitar la mezcla para disolver la pepsina.

El pH de la solución será entonces de 1,5 a 2 aproximadamente.

- Para la digestión, se colocará el Erlenmeyer en una estufa a 37 °C durante 4 horas aproximadamente. Durante ese tiempo, se agitará con regularidad, por ejemplo, una o dos veces por hora.
- La solución digerida se filtrará con ayuda del tamiz a través del embudo cónico de separación de 2 litros y se dejará reposar sobre el soporte durante una hora por lo menos.
- Se retirará del embudo un volumen total de aproximadamente 45 cm<sup>3</sup> y se repartirá en 3 placas de Petri, cuyo fondo estará dividido en cuadrados de 1 cm de lado, a razón de 15 ml por placa.
- Cada placa de Petri se examinará minuciosamente al microscopio con objeto de detectar las larvas (40 aumentos aproximadamente).
- En caso de utilización de cubetas para el recuento de las larvas, los 45 cm<sup>3</sup> se repartirán en dos cubetas y se examinarán al triquinoscopio.
- Las larvas aparecerán en el depósito como organismos identificables y, si el agua está tibia se observará con frecuencia como se enrolla y se desenrolla la espiral.

En caso de formación de un sedimento insuficientemente transparente, se aclarará el sedimento lavándolo. La muestra final de 45 ml se vertirá en un tubo de fondo redondo para que se sedimente durante 15 minutos. El líquido que sobrenada se retirará entonces mediante aspiración, con precaución, y el sedimento se pondrá en suspensión en unos 45 ml de agua del grifo.

Después de un nuevo período de sedimentación de 15 minutos, el líquido que sobrenada se retirará de nuevo mediante aspiración, con precaución, y se lavará el sedimento con cuidado con unos 20 ml de agua del grifo en una placa de Petri, y a continuación se examinará.

En caso de resultado positivo o dudoso del análisis de una muestra colectiva, analizar individualmente las muestras restantes, a las que se añadirán 20 gramos tomados de cada cerdo o, en caso de que se trate de trozos de carne, se les añadirán 20 gramos tomados de cada trozo, con arreglo a la letra b).

---

**ANEXO II****CAPÍTULO I****CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS LABORATORIOS  
DE DETECCIÓN DE TRIQUINAS**

1. Los laboratorios de detección de triquinas deberán encontrarse en los alrededores inmediatos de los locales de sacrificio de los cerdos y deberán disponer por lo menos:
  - a) de un local suficientemente equipado, que pueda cerrarse con llave, para la confección de las preparaciones; sus paredes serán lisas, y estarán revestidas o pintadas con pintura lavable y clara hasta una altura de dos metros.  
Se dispondrá de un local de preparación para cada método de examen utilizado;
  - b) de un local de examen triquinoscópico y microscópico suficientemente equipado, que pueda cerrarse con llave;
  - c) de equipos de ventilación suficientes y, en caso necesario, de una instalación de aire acondicionado que permita conseguir una temperatura ambiente que no sobrepase los 25 °C sobre cero;
  - d) de una iluminación natural o artificial suficiente que no modifique los colores; deberá evitarse la luz solar intensa;

- e) de equipos suficientes para la limpieza y la desinfección de las manos en el local donde se realizan las preparaciones;
- f) de dispositivos de oscurecimiento del local de examen;
- g) en su caso, de una instalación frigorífica para la conservación de las muestras de carne;
- h) de un cuarto con agua corriente para la limpieza y la desinfección del material de examen (por ejemplo recipientes de muestras, compresores, cuchillos y tijeras) provisto
  - de un revestimiento de suelo impermeable e imputrescible, fácil de limpiar y de desinfectar,
  - de paredes lisas revestidas o pintadas con una pintura lavable y clara hasta una altura de dos metros como mínimo;
- i) de vestuarios, lavabos y cuartos de estar así como de excusados equipados con cisterna;
- j) de lavabos alimentados de agua potable corriente, fría y caliente, provistos de productos de limpieza y de desinfección y de toallas de usar y tirar;
- k) de recipientes estancos, que resistan a la corrosión, provistos de tapaderas que cierren herméticamente, concebidos de modo que impidan toda toma no autorizada del contenido, destinadas a recoger los restos de muestras;
- l) de instalaciones que suministren una cantidad suficiente de agua potable, fría o caliente;
- m) de un dispositivo de evacuación de las aguas residuales con arreglo a las prescripciones que regulen la autorización de los mataderos;
- n) de dispositivos apropiados de protección contra los animales indeseables tales como insectos, roedores, etc.

## CAPÍTULO II

### DISPOSICIONES APLICABLES AL PERSONAL, A LOS LOCALES, AL MATERIAL Y A LOS INSTRUMENTOS DE LOS LABORATORIOS DE DETECCIÓN DE TRIQUINAS

2. Se exigirá en todo momento un estado de limpieza absoluta del personal del laboratorio, de los locales, del material y de los instrumentos.
  - a) El personal deberá, en particular llevar ropa de trabajo limpia y lavarse las manos varias veces durante una misma jornada de trabajo, así como a cada reinicio del trabajo;
  - b) ningún animal deberá penetrar en los laboratorios de detección de triquinas;
  - c) el material y los instrumentos utilizados para el trabajo deberán conservarse en buen estado de mantenimiento y de limpieza; deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces durante una misma jornada de trabajo así como al final de las operaciones de la jornada.
3. Se exigirá la utilización de agua potable para todos los usos.
4. En lo que se refiere al estado de salud del personal asignado a la toma de muestras de carne para el examen, se aplicarán las disposiciones previstas en los números 11 y 12 del capítulo IV del Anexo B de la Directiva 72/462/CEE.
5. Las muestras de carne necesarias para el examen deberán tomarse inmediatamente después del sacrificio y examinarse sin demora en el laboratorio de detección de triquinas del matadero.

Queda prohibido proceder a dicho examen fuera del matadero en el que hayan sido sacrificados los animales.
6. Para prevenir la fatiga y sus consecuencias, deberán concederse al personal de control breves interrupciones de trabajo.

## CAPÍTULO III

## DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS TRIQUINOSCOPIOS

La concepción y el tipo de los triquinoscopios deberán responder a los criterios mínimos siguientes:

1. Facilidad de uso
  2. Iluminación potente
    - es preciso que los resultados del control sean seguros incluso si los locales no se encuentran completamente a oscuras,
    - la fuente luminosa será una lámpara de proyección de 100 W (12 V).
  3. Aumentos suficientes
    - para el trabajo normal serán necesarios 50 aumentos,
    - para una identificación segura de los objetos que no sean claramente identificables con los aumentos de trabajo normal, serán necesarios de 80 a 100 aumentos.
  4. Poder separador
    - cada aumento deberá dar una imagen clara, precisa, de color neto.
  5. Dispositivo de conmutación
    - todo cambio de aumento deberá ir acompañado de un ajuste automático de la luminosidad de la imagen.
  6. Aumento del contraste
    - el condensador deberá ir equipado de un diafragma de iris que permita reforzar los contrastes para el examen profundo de los casos delicados,
    - el diafragma de iris deberá ser de fácil regulación (por ejemplo mediante una palanca de control fijada a la mesa del triquinoscopio).
  7. Facilidad de enfoque
    - enfoque rápido mediante anillo regulador,
    - enfoque fino mediante palanca de mando.
  8. Regulación de la tensión
    - que permita obtener la luminosidad deseada en la situación dada.
  9. Desplazamiento del compresor en sentido único
    - un sistema de bloqueo automático deberá garantizar el desplazamiento del compresor en un solo sentido para impedir todo desplazamiento intempestivo.
  10. Campo visual libre en dirección hacia la superficie de proyección.
  11. Superficie de proyección
    - diámetro de 54 cm como mínimo,
    - alto poder de reflexión,
    - duradera,
    - desmontable,
    - fácil de limpiar.
-

## ANEXO III

## MARCADO DE LAS CARNES QUE HAYAN SIDO OBJETO DEL EXAMEN DE DETECCIÓN DE TRIQUINAS

1. El marcado de las carnes deberá efectuarse bajo la responsabilidad del veterinario oficial. A este efecto, este tendrá en su posesión y conservará:
  - los instrumentos destinados al marcado; únicamente podrá remitirlos al personal auxiliar en el momento mismo del marcado y durante el lapso de tiempo necesario para ello,
  - los marchamos en forma de placas que se mencionan en el número 5. Dichos marchamos en forma de placas se remitirán al personal auxiliar en el momento mismo en el que deban utilizarse y en número que corresponda a las necesidades.
2. La marca deberá ser un sello de forma redonda de 2,5 cms de diámetro.  
En el sello deberán figurar las indicaciones siguientes, en caracteres perfectamente legibles:
  - hacia el centro, la letra T mayúscula, cuyas barras tendrán un centímetro de longitud y 0,2 cms de anchura,
  - bajo la letra T anteriormente citada, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF o EEC. Las letras deberán tener una altura de 0,4 cm.
3. Las canales se marcarán con tinta o al fuego, en la cara interna de los muslos con arreglo al apartado 2.
4. Las cabezas se marcarán con tinta o al fuego, con ayuda de una marca que responda a lo prescrito en el apartado 2.  
  
Los trozos, con excepción de los excluidos del marcado de inspección veterinaria en virtud del apartado 43 del capítulo X del Anexo B de la Directiva 72/462/CEE, obtenidos en las salas de despiece a partir de canales regularmente marcadas, deberán, en la medida en que no lleven estampilla alguna, ser marcados, antes de la colocación del marcado de veterinaria, con arreglo al apartado 2.  
  
La etiqueta prevista en el párrafo segundo del apartado 43 anteriormente mencionado deberá responder a las condiciones establecidas en el apartado 6 del presente Anexo.
5. El marcado podrá efectuarse también con ayuda de un marchamo redondo en forma de chapa. Dicho marchamo en forma de chapa se fijará en cada trozo o en cada canal y deberá ser tal que su sustitución resulte imposible; deberá ser de materiales resistentes, que cumplan todos los requisitos de la higiene.  
  
Sobre el marchamo en forma de placa deberán figurar las indicaciones siguientes en caracteres perfectamente legibles:
  - hacia el centro, la letra T mayúscula,
  - bajo la letra T anteriormente citada, una de las siglas CEE, EEG, EWG, EØF o EEC.  
Las letras deberán tener una altura de 0,2 cm.
6. Sobre la etiqueta prevista en el apartado 44 del capítulo X del Anexo B de la Directiva mencionada en el número 4 deberá figurar, además de la marca de inspección veterinaria, una marca bien legible que sea la réplica de la marca prevista en el apartado 2.

## ANEXO IV

## TRATAMIENTO POR FRÍO

1. Las carnes importadas en estado congelado deberán conservarse en dicho estado.
  2. La instalación técnica y la alimentación en energía de la cámara frigorífica deberán ser tales que la temperatura contemplada en el número 6 pueda alcanzarse en el plazo más breve posible y mantenerse en todas las partes de la cámara frigorífica así como de la carne.
  3. Antes de la congelación deberán quitarse todos los embalajes aislantes, excepto en lo que se refiere a la carne que, en el momento de la introducción en la cámara frigorífica, haya alcanzado ya en todas sus partes la temperatura contemplada en el número 6.
  4. Los lotes deberán conservarse por separado en la cámara frigorífica y guardarse bajo llave.
  5. Deberán anotarse, para cada lote, el día y la hora de su introducción en la cámara frigorífica.
  6. La temperatura en la cámara frigorífica deberá alcanzar por lo menos los 25 °C bajo cero; deberá verificarse mediante aparatos de medida termoeléctrica homologados y registrarse constantemente. No deberá medirse en las corrientes de aire frío. Los aparatos de medida deberán guardarse bajo llave. Los gráficos deberán llevar la indicación de los números correspondientes del registro de la inspección de las carnes a la importación así como del día y de la hora del comienzo y del final de la congelación, y conservarse durante un año.
  7. Las carnes cuyo diámetro o cuyo espesor sea igual o inferior a 25 cm deberán congelarse, sin interrupción, durante 240 horas por lo menos, aquellas cuyo diámetro o cuyo espesor esté comprendido entre 25 y 50 cm, durante 480 horas por lo menos. Las carnes cuyo diámetro o cuyo espesor sea superior a dichas dimensiones no deberán ser sometidas a dicho proceso de congelación. El período de congelación se calculará a partir del momento en que se alcance en la cámara de congelación la temperatura contemplada en número 6.
-