

REGLAMENTO (UE) N° 216/2014 DE LA COMISIÓN

de 7 de marzo de 2014

que modifica el Reglamento (CE) n° 2075/2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 18, apartados 6, 8, 10 y 12,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 2075/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne ⁽²⁾, establece normas para el muestreo de las canales de especies sensibles a la infestación por triquinas y la determinación de la situación sanitaria de las explotaciones y de las regiones y fija asimismo los requisitos para la importación de carne a la Unión. También prevé métodos de referencia y métodos equivalentes para detectar la presencia de triquinas en las muestras de las canales.
- (2) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó el 3 de octubre de 2011 un dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública que deben tenerse en cuenta en la inspección de la carne (de porcino) ⁽³⁾. En dicho dictamen, la EFSA clasificó la presencia de triquinas como un riesgo medio para la salud pública en relación con el consumo de carne de porcino y llegó a la conclusión de que, por lo que respecta a los métodos de control de riesgos biológicos, la única forma de garantizar el control eficaz de los principales riesgos era una garantía de seguridad de las canales porcinas con una gama de medidas y controles preventivos aplicados tanto en las explotaciones ganaderas como en los mataderos de forma integrada.
- (3) La EFSA estableció determinados indicadores epidemiológicos en relación con las triquinas. Dependiendo de la finalidad y la situación epidemiológica del país, los indicadores pueden aplicarse a nivel nacional o regional, en los mataderos o en las explotaciones.
- (4) La EFSA reconoce la presencia esporádica de triquinas en la Unión, principalmente en cerdos criados en libertad y para el autoconsumo. La EFSA señaló, además, que el tipo de sistema de producción era el principal factor de riesgo de infestación por triquinas. Además, los datos disponibles demuestran que el riesgo de infestación en los cerdos procedentes de explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación ha sido reconocido oficialmente es insignificante.
- (5) La Organización Mundial de Sanidad Animal ya no reconoce una situación de riesgo insignificante para un país o región en un contexto internacional. En cambio, tal reconocimiento está ahora vinculado a compartimentos de una o varias explotaciones que cumplan determinadas condiciones controladas de estabulación.
- (6) Con el fin de ser coherentes con las normas internacionales y de adecuar mejor el sistema de control a los riesgos reales para la salud pública, deben adaptarse, racionalizarse y simplificarse las medidas de reducción del riesgo de infestación por triquinas, en particular las condiciones que regulan la importación en los mataderos y la determinación del estado de infestación por triquinas de los países, las regiones y las explotaciones.
- (7) Bélgica y Dinamarca notificaron en 2011 un riesgo insignificante de infestación por triquinas en su territorio, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 2075/2005. No obstante, ya no se reconoce tal situación de riesgo insignificante para un país o región. Sin embargo, las explotaciones y compartimentos de Bélgica y Dinamarca que cumplan las condiciones controladas de estabulación en la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento deben poder acogerse a la excepción establecida para las explotaciones y compartimentos de los mismos sin ningún otro requisito adicional como un reconocimiento oficial otorgado por la autoridad competente.
- (8) El laboratorio de referencia de la UE para parásitos ha recomendado que se aclare el texto del Reglamento en relación con el procedimiento de determinados métodos equivalentes para detectar la presencia de triquinas.
- (9) Debe estipularse que los operadores garanticen la recogida, la identificación y el transporte de los animales muertos sin retrasos indebidos de acuerdo con los artículos 21 y 22 del Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales) ⁽⁴⁾, y con el anexo VIII del Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma ⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 206.

⁽²⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 60.

⁽³⁾ *EFSA Journal* (2011); 9 (10): 2351 (198 pp.), publicado el 3 de octubre de 2011.

⁽⁴⁾ DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.

⁽⁵⁾ DO L 54 de 26.2.2011, p. 1.

- (10) El número de casos (importados y autóctonos) de triquinosis en humanos, incluidos los datos epidemiológicos, deben notificarse con arreglo a la Decisión 2000/96/CE de la Comisión, de 22 de diciembre de 1999, relativa a las enfermedades transmisibles que deben quedar progresivamente comprendidas en la red comunitaria, en aplicación de la Decisión n° 2119/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.
- (11) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 2075/2005 en consecuencia.
- (12) Los requisitos previstos en el presente Reglamento implican una adaptación de las prácticas actuales, tanto para los operadores de empresas alimentarias como para las autoridades competentes. Es, por tanto, conveniente aceptar retrasos en la aplicación de algunas de las disposiciones del presente Reglamento.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 2075/2005 queda modificado como sigue:

- 1) El artículo 1 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 1

Definiciones

A efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- 1) “triquina”: cualquier nematodo perteneciente a una especie del género *Trichinella*;
 - 2) “condiciones controladas de estabulación”: un tipo de cría de animales en que los cerdos se encuentran continuamente sometidos a condiciones de alimentación y alojamiento controladas por el operador de la empresa alimentaria, y
 - 3) “compartimento”: un conjunto de explotaciones en que se cumplen las condiciones controladas de estabulación. Todas las explotaciones de un Estado miembro en que se cumplan las condiciones controladas de estabulación pueden considerarse como un compartimento.»
- 2) Los artículos 2 y 3 se sustituyen por el texto siguiente:

«Artículo 2

Muestreo de las canales

1. Se tomarán muestras de las canales de cerdos domésticos en los mataderos, en el marco de los exámenes *post mortem*, de acuerdo con las siguientes directrices:
 - a) se harán análisis para detectar la presencia de triquinas a todas las canales de las cerdas de cría y los verracos, o al menos al 10 % de las canales de los animales que se envíen para ser sacrificados cada año de cada explotación

cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente, y

- b) se harán análisis sistemáticos para detectar la presencia de triquinas a todas las canales procedentes de explotaciones que no hayan obtenido el reconocimiento oficial del cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación.

Se tomará una muestra de cada canal, que se analizará para detectar triquinas en un laboratorio designado por la autoridad competente, utilizando uno de los métodos siguientes:

- a) el método de detección de referencia que se establece en el capítulo I del anexo I, o
- b) un método de detección equivalente que figure en el capítulo II del anexo I.

2. A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad, las canales podrán cortarse en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece dentro de las instalaciones del matadero (“las instalaciones”).

Sin perjuicio del párrafo primero, y previa autorización de la autoridad competente, las canales podrán cortarse en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él, en cuyo caso:

- a) el procedimiento se desarrollará bajo la supervisión de la autoridad competente;
- b) cada canal y sus trozos se destinarán a una sola sala de despiece;
- c) la sala de despiece estará situada dentro del territorio del Estado miembro, y
- d) todos los trozos se declararán no aptos para el consumo humano en caso de que el resultado del análisis sea positivo.

3. Se tomarán muestras de las canales de caballos, jabalíes y otras especies de animales salvajes y de cría sensibles a la infestación por triquinas de forma sistemática en mataderos o establecimientos de manipulación de carne de caza en el marco de los exámenes *post mortem*.

Se tomará una muestra de cada canal, que se analizará en un laboratorio designado por la autoridad competente de conformidad con lo establecido en los anexos I y III.

Artículo 3

Excepciones

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, no será necesario investigar la presencia de triquinas en la carne de cerdos domésticos que haya sido sometida a un tratamiento de congelación de conformidad con el anexo II efectuado bajo la supervisión de la autoridad competente.
2. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, no será necesario investigar la presencia de triquinas en las canales y la carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.

⁽¹⁾ DO L 28 de 3.2.2000, p. 50.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, podrán estar exentos de análisis para detectar la presencia de triquinas las canales y la carne de cerdos domésticos que procedan de una explotación o un compartimento cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente, de conformidad con el anexo IV, si:

- a) no se ha detectado ninguna infestación autóctona por triquinas en el Estado miembro en cerdos domésticos criados en explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación ha sido reconocido oficialmente durante los últimos tres años, período en que se han llevado a cabo análisis continuos, de conformidad con el artículo 2, o
- b) el historial de los análisis continuos realizados a la población porcina sacrificada dan una garantía de al menos un 95 % de que la prevalencia de triquinas no excede del 0,0001 %, o
- c) las explotaciones que cumplen las condiciones controladas de estabulación se encuentran en Bélgica o en Dinamarca.

4. Cuando un Estado miembro aplique la excepción contemplada en el apartado 3, informará de ello a la Comisión y a los demás Estados miembros en el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y presentará a la Comisión un informe anual con la información a la que hace referencia el capítulo II del anexo IV. La Comisión publicará en su sitio web la lista de los Estados miembros que aplican la excepción.

Cuando un Estado miembro no presente el informe anual o este sea insatisfactorio a los efectos del presente artículo, dejará de aplicarse la excepción a ese Estado miembro.»

3) Los artículos 8 a 12 se sustituyen por el texto siguiente:

«Artículo 8

Reconocimiento oficial de las explotaciones que cumplen las condiciones controladas de estabulación

1. A efectos del presente Reglamento, la autoridad competente podrá reconocer oficialmente que una explotación o un compartimento cumple las condiciones controladas de estabulación si se satisfacen los requisitos establecidos en el anexo IV.

2. Se considerará que las explotaciones y compartimentos que cumplen las condiciones controladas de estabulación en Dinamarca o Bélgica de conformidad con el artículo 3, apartado 3, letra c), en la fecha de aplicación del presente Reglamento tienen el reconocimiento oficial de que cumplen las condiciones controladas de estabulación incluidas en el anexo IV del presente Reglamento.

Artículo 9

Obligación de notificación de los operadores de empresas alimentarias

Los operadores de empresas alimentarias de explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de

estabulación haya sido reconocido oficialmente notificarán a la autoridad competente cualquier cesación del cumplimiento de cualquier de los requisitos establecidos en el anexo IV o cualquier otro cambio que pueda afectar al estado de infestación por triquinas de las explotaciones.

Artículo 10

Inspecciones de las explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente

La autoridad competente velará por que se efectúen inspecciones periódicas de las explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente.

La frecuencia de las inspecciones será la que dicte el riesgo, teniendo en cuenta el historial y la prevalencia de la infestación, los hallazgos anteriores, la zona geográfica, la fauna salvaje local sensible, las prácticas ganaderas, el control veterinario y la conformidad de los ganaderos.

La autoridad competente velará por que se analicen todos los cerdos domésticos que procedan de dichas explotaciones con arreglo al artículo 2, apartado 1.

Artículo 11

Programas de seguimiento

La autoridad competente podrá aplicar un programa de seguimiento dirigido a la población de porcinos domésticos procedentes de una explotación o compartimento cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente a fin de comprobar que no hay triquinas en dicha población.

En el programa de seguimiento se establecerán la frecuencia de las pruebas, el número de animales que se deben analizar y el plan de muestreo. A tal fin, se tomarán muestras de carne que se analizarán para detectar la presencia de triquinas conforme a lo establecido en los capítulos I y II del anexo I.

El programa de seguimiento podrá incluir métodos serológicos como medida complementaria cuando el laboratorio de referencia de la UE haya validado una prueba adecuada.

Artículo 12

Retirada del reconocimiento oficial otorgado a explotaciones que cumplan las condiciones controladas de estabulación

1. Cuando los resultados de las inspecciones realizadas conforme al artículo 10 demuestren que ya no se cumplen los requisitos del anexo IV, la autoridad competente retirará inmediatamente el reconocimiento oficial otorgado a dichas explotaciones.

2. Cuando los cerdos domésticos de una explotación cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente den un resultado positivo en la detección de triquinas, la autoridad competente procederá inmediatamente a:

- a) retirar el reconocimiento oficial de la explotación;
- b) examinar todos los cerdos domésticos de la explotación en el momento del sacrificio;
- c) seguir la pista de todos los animales de cría que hayan entrado en la explotación y, en la medida de lo posible, de todos los que hayan salido de ella, al menos en los seis meses anteriores al resultado positivo, y analizar estos animales; a tal fin, se tomarán muestras de carne que se analizarán para detectar la presencia de triquinas utilizando los métodos que se establecen en los capítulos I y II del anexo I;
- d) investigar la propagación de la infestación parasitaria debida a la distribución de carne de cerdos domésticos sacrificados en el período anterior al resultado positivo, en la medida de lo posible y cuando proceda;
- e) informar a la Comisión y a los demás Estados miembros;
- f) poner en marcha una investigación epidemiológica para aclarar las causas de la infestación cuando proceda;
- g) tomar las medidas oportunas si alguna canal infectada no puede ser identificada en el matadero, incluidas las siguientes medidas:
 - i) aumentar el tamaño de las muestras de carne tomadas para analizar las canales sospechosas, o
 - ii) declarar las canales no aptas para el consumo humano, y
 - iii) adoptar las medidas necesarias para eliminar las canales o sus partes sospechosas y las que hayan dado positivo en los análisis.

3. Una vez retirado el reconocimiento oficial, las explotaciones podrán recuperarlo tras haber resuelto los problemas detectados y siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el anexo IV a satisfacción de la autoridad competente.

4. En caso de que la inspección ponga de manifiesto que no se cumple el artículo 9, o los análisis den un resultado positivo en una explotación de un compartimento, deberá

eliminarse la explotación en cuestión del compartimento hasta que vuelvan a cumplirse los requisitos.».

- 4) El artículo 13 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 13

Requisitos sanitarios para la importación

Podrá importarse a la Unión la carne de especies de animales que puedan ser portadoras de triquinas con músculos estriados que proceda de un tercer país únicamente si se han hecho análisis para detectar la presencia de triquinas en ese tercer país antes de su exportación de conformidad con los artículos 2 y 3.».

- 5) Se suprime el artículo 14.

- 6) El artículo 15 se sustituye por el texto siguiente:

«Artículo 15

Documentos

El certificado sanitario que acompañe a las importaciones de carne a que se refiere el artículo 13 irá respaldado por una declaración del veterinario oficial de que el análisis para la detección de triquinas en el tercer país de origen se ha llevado a cabo de conformidad con el artículo 13.

El original de este documento acompañará a la carne, a menos que se haya concedido una exención con arreglo al artículo 14, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 854/2004.».

- 7) El anexo I queda modificado con arreglo al anexo I del presente Reglamento.
- 8) El anexo IV se sustituye por el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de junio de 2014.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de marzo de 2014.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO I

El anexo I del Reglamento (CE) n° 2075/2005 queda modificado como sigue:

1) En el capítulo I, punto 3. Procedimiento, se añade el apartado siguiente:

«IV. Procedimiento de limpieza y desparasitación tras un resultado positivo o dudoso.

Cuando el examen de una muestra colectiva o individual dé un resultado positivo o dudoso de aglutinación del látex, se desinfectará cuidadosamente todo el material que haya entrado en contacto con la carne (la taza del mezclador, el vaso de precipitados, el agitador, el sensor de temperatura, el embudo de separación cónico, el tamiz y el fórceps) dejándolo durante unos segundos en agua caliente (entre 65 °C y 90 °C). Los residuos de carne y las larvas inactivadas que hayan podido quedar en la superficie pueden eliminarse con una esponja limpia y agua del grifo. Si fuera necesario, se pueden añadir gotas de detergente para desengrasar los aparatos, en cuyo caso se recomienda enjuagar a fondo cada pieza para eliminar los restos de detergente.».

2) En la parte D del capítulo II, el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. *Procedimiento*

I. Para grupos completos de muestras (100 g de muestras a la vez)

- a) Añadir $16 \pm 0,5$ ml de una concentración con 25 % de ácido clorhídrico (0,2 % de la mezcla final) a un vaso de precipitados de 3 litros que contenga 2 litros \pm 200 ml de agua del grifo, precalentada a una temperatura de entre 46 °C y 48 °C; colocar el agitador en el vaso de precipitados, el vaso de precipitados en la cubeta previamente calentada y comenzar a agitar.
- b) Añadir 10 ± 1 g de pepsina en polvo (o 30 ± 3 ml de pepsina líquida).
- c) Triturar en el mezclador 100-115 g de muestras obtenidas de acuerdo con el punto 2 junto con 150 ml de digestión \pm 15 ml de solución amortiguadora previamente calentada.
- d) Introducir la carne picada en el vaso de precipitados de 3 litros que contenga el agua, la pepsina y el ácido clorhídrico.
- e) Introducir varias veces el dispositivo de triturado del mezclador en el líquido de digestión del vaso de precipitados y enjuagar la taza del mezclador con una pequeña cantidad de líquido de digestión para quitar la carne que aún esté adherida.
- f) Cubrir el vaso de precipitados con papel de aluminio.
- g) Regular el agitador magnético de tal forma que durante su funcionamiento mantenga una temperatura constante de entre 44 °C y 46 °C. Durante la agitación, el líquido de digestión deberá girar a una velocidad suficiente como para formar un remolino profundo sin salpicaduras.
- h) Agitar el líquido de digestión hasta que desaparezcan las partículas de carne (durante 30 minutos aproximadamente). Detener el mezclador y verter el líquido de digestión a través del tamiz en el embudo de separación. Pueden ser necesarios períodos más largos de digestión (que no superen los 60 minutos) para determinados tipos de carne (lengua, carne de caza, etc.).
- i) Se considera satisfactorio el proceso de digestión si no permanece más del 5 % del peso de la muestra inicial en el tamiz.
- j) Colocar el filtro con malla de nailon de 20 micras en el soporte de filtración. Fijar el embudo de separación cónico de acero al soporte con el sistema de bloqueo y colocar el tamiz de acero de malla de 180 micras en el embudo. Conectar la bomba de vacío al soporte de filtración y al depósito de metal o de plástico para recoger el líquido de digestión.
- k) Dejar de agitar y verter el líquido de digestión en el embudo de separación a través del tamiz. Enjuagar el vaso de precipitados con 250 ml aproximadamente de agua caliente. Verter el líquido del enjuagado en la rampa de filtración una vez se ha filtrado adecuadamente el líquido de digestión.
- l) Agarrar la membrana de filtración por el borde con el fórceps para extraerla. Doblarla en cuatro, como mínimo, y colocarla en el tubo cónico de 15 ml. Usar un tubo cónico adecuado para la mano del mortero.

- m) Empujar la membrana de filtración hasta el fondo del tubo cónico de 15 ml con la mano del mortero y prensarla con fuerza mediante aproximadamente veinte movimientos sucesivos de vaivén de la mano del mortero, que se habrá colocado sobre la membrana de filtración siguiendo las instrucciones del fabricante.
- n) Pipetear 0,5 ml \pm 0,01 ml del diluyente de muestra en el tubo cónico de 15 ml y homogeneizar la membrana de filtración con la mano del mortero mediante ligeros movimientos de vaivén durante 30 segundos aproximadamente, evitando movimientos bruscos que produzcan salpicaduras siguiendo las instrucciones del fabricante.
- o) Distribuir cada muestra, junto con el control negativo y el control positivo, en distintos campos de las placas de aglutinación con pipetas siguiendo las instrucciones del fabricante.
- p) Pipetear las microesferas de látex en cada campo de las placas de aglutinación siguiendo las instrucciones del fabricante sin que entren en contacto con las muestras ni con los controles. En cada campo, mezclar las microesferas de látex suavemente con un bastoncillo desechable hasta que quede totalmente cubierto por un líquido homogéneo.
- q) Colocar la placa de aglutinación en el balancín 3D giratorio y agitar durante 10 ± 1 minutos siguiendo las instrucciones del fabricante.
- r) Una vez transcurrido el tiempo indicado en las instrucciones del fabricante, detener la agitación; colocar la placa de aglutinación en una superficie plana y leer inmediatamente los resultados de la reacción de acuerdo con las instrucciones. Si la muestra es positiva, aparecen agregados de microesferas. Si es negativa, la suspensión se mantiene homogénea y no se forman agregados de microesferas.

II. Para grupos de menos de 100 g, de acuerdo con el capítulo I, punto 3, apartado II

Para grupos de menos de 100 g, seguir el procedimiento establecido en el capítulo I, punto 3, apartado II.

III. En caso de resultados positivos o dudosos

Cuando el examen de una muestra colectiva dé un resultado positivo o dudoso de aglutinación del látex, se tomará una nueva muestra de 20 g de cada cerdo con arreglo al capítulo I, punto 2, letra a). Las muestras de 20 g procedentes de cinco cerdos se reunirán y examinarán utilizando el método descrito en la sección I. De esta forma se examinarán muestras de veinte grupos de cinco cerdos.

Cuando se obtenga un resultado positivo de aglutinación del látex de un grupo de cinco cerdos, se tomarán más muestras de 20 g de los individuos del grupo y se examinarán por separado mediante el método descrito en la sección I.

Cuando se obtenga un resultado positivo o dudoso de aglutinación del látex, se enviarán al menos 20 g de músculo porcino al laboratorio nacional de referencia para confirmar el resultado mediante uno de los métodos descritos en el capítulo I.

Las muestras con parásitos se mantendrán en alcohol etílico al 90 % para su conservación y la identificación de su especie en el laboratorio de referencia, nacional o de la UE.

Una vez recogidos los parásitos, los líquidos positivos se desparasitarán sometiéndolos a una temperatura de al menos 60 °C.

IV. Limpieza y desparasitación tras un resultado positivo o dudoso

Cuando el examen de una muestra colectiva o individual dé un resultado positivo o dudoso de aglutinación del látex, se desparasitará cuidadosamente todo el material que haya entrado en contacto con la carne (la taza del mezclador, el vaso de precipitados, el agitador, el sensor de temperatura, el embudo de separación cónico, el tamiz y el fórceps) dejándolo durante unos segundos en agua caliente (entre 65 °C y 90 °C). Los residuos de carne y las larvas inactivadas que hayan podido quedar en la superficie deben eliminarse con una esponja limpia y agua del grifo. Si fuera necesario, pueden añadirse gotas de detergente para desengrasar los aparatos, en cuyo caso se recomienda enjuagar a fondo cada pieza para eliminar los restos de detergente.»

ANEXO II

«ANEXO IV

CAPÍTULO I

RECONOCIMIENTO OFICIAL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES CONTROLADAS DE ESTABULACIÓN POR PARTE DE UNA EXPLOTACIÓN O UN COMPARTIMENTO

- A. Para que el operador de una empresa alimentaria obtenga el reconocimiento oficial de que cumple las condiciones controladas de estabulación, deberá satisfacer los siguientes requisitos:
- a) haber tomado todas las precauciones prácticas por lo que respecta a la construcción y el mantenimiento de los edificios para evitar que entren roedores, otros mamíferos o aves carnívoras en los locales en que se guarda el ganado;
 - b) aplicar un programa de control de plagas, en particular contra roedores, a fin de evitar de forma eficaz la infestación de los cerdos, y mantener registros sobre dicho programa a satisfacción de la autoridad competente;
 - c) velar por que todos los piensos procedan de fábricas que produzcan piensos con arreglo a los principios establecidos en el Reglamento (CE) n^o 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo (*);
 - d) almacenar los piensos destinados a animales de especies sensibles a las triquinias en silos cerrados u otros contenedores en los que no puedan entrar roedores, y velar por que todos los demás piensos hayan sido sometidos a tratamiento térmico o producidos y almacenados a satisfacción de la autoridad competente;
 - e) garantizar que los cadáveres de los animales se recojan, identifiquen y transporten inmediatamente de acuerdo con los artículos 21 y 22 del Reglamento (CE) n^o 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo (**) y con el anexo VIII del Reglamento (UE) n^o 142/2011 de la Comisión (***);
 - f) informar a la autoridad competente en caso de que se instale un vertedero en las proximidades de la explotación. La autoridad competente deberá, a continuación, evaluar los riesgos y decidir si la explotación puede obtener el reconocimiento oficial de que cumple las condiciones controladas de estabulación;
 - g) velar por que los lechones que lleguen a la explotación procedentes del exterior y los cerdos que se adquieran hayan nacido y se hayan criado en condiciones controladas de estabulación;
 - h) velar por que los cerdos estén identificados de manera que sea posible localizar la explotación de origen;
 - i) introducir nuevos animales en la explotación únicamente si proceden de explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente;
 - j) asegurarse de que ninguno de los animales tiene acceso a instalaciones al aire libre, salvo que el operador de la empresa alimentaria pueda demostrar mediante un análisis de riesgos a satisfacción de las autoridades competentes que el período de tiempo, las instalaciones y las circunstancias del acceso al exterior no presentan ningún riesgo de introducción de triquinias en la explotación.
- B. Cuando deje de cumplirse alguno de los requisitos enunciados en el punto A o se produzca cualquier otro cambio que pueda afectar a la situación de la explotación, el operador de la empresa alimentaria de las explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido previamente reconocido oficialmente lo notificará a la autoridad competente.
- C. Las autoridades competentes de los Estados miembros solo podrán reconocer a una explotación o una categoría de explotaciones en caso de que hayan verificado que se cumplen los requisitos previstos en el punto A.

CAPÍTULO II

INFORMAR SOBRE LA SITUACIÓN DE INFESTACIÓN POR TRIQUINAS

- a) Se notificará el número de casos (importados y autóctonos) de presencia de triquinas en humanos, incluidos los datos epidemiológicos, de conformidad con la Decisión 2000/96/CE de la Comisión (****).
- b) Se presentarán el número y los resultados de las pruebas para detectar la presencia de triquinas en los cerdos domésticos, jabalíes, caballos, animales de caza y todo tipo de animales sensibles a la infestación, de conformidad con el anexo IV de la Directiva 2003/99/CE. Se proporcionará información sobre los cerdos domésticos que estará relacionada, como mínimo, con:
- i) los análisis de los animales criados en condiciones controladas de estabulación,
 - ii) los análisis de las cerdas de cría, los verracos y los cerdos de engorde.

(*) DO L 35 de 8.2.2005, p. 1.

(**) DO L 300 de 14.11.2009, p. 1.

(***) DO L 54 de 26.2.2011, p. 1.

(****) DO L 28 de 3.2.2000, p. 50».
