



Sisältö

II Muut kuin lainsäätämisyjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset

ASETUKSET

- ★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2015/1373, annettu 5 päivänä elokuuta 2015, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suuren muutoksen hyväksymisestä (Huile d'olive de Nyons (SAN))** 1
- ★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2015/1374, annettu 7 päivänä elokuuta 2015, raakatiemanttien kansainväliseen kauppaan sovellettavasta Kimberleyn prosessin sertifiointijärjestelmästä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2368/2002 muuttamisesta** ..... 3
- ★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2015/1375, annettu 10 päivänä elokuuta 2015, virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä <sup>(1)</sup>** ..... 7
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2015/1376, annettu 10 päivänä elokuuta 2015, kiinteistä tuontiarvoista tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi ..... 35

PÄÄTÖKSET

- ★ **Komission täytäntöönpanopäätös (EU) 2015/1377, annettu 7 päivänä elokuuta 2015, Ruotsin Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY mukaisesti toteuttamasta toimenpiteestä yrityksen Bonnet AB valmistaman kahden polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteen markkinoille saattamisen kieltämiseksi (tiedoksiannettu numerolla C(2015) 5412) <sup>(1)</sup>** ..... 37

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti



## II

(Muut kuin lainsäätämismääräyksessä hyväksyttävät säädökset)

## ASETUKSET

## KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2015/1373,

annettu 5 päivänä elokuuta 2015,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suuren muutoksen hyväksymisestä (Huile d'olive de Nyons (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajankäytöstä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koskee komission asetuksen (EY) N:o 1107/96<sup>(2)</sup>, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1431/2007<sup>(3)</sup>, nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Huile d'olive de Nyons" eritelmän muutoksen hyväksymistä.
- (2) Koska kyseessä ei ole asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan mukainen vähäinen muutos, komissio julkaisi muutospyynnön kyseisen asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*<sup>(4)</sup>.
- (3) Koska komissiolle ei ole toimitettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisia vastaväitteitä, eritelmän muutos olisi hyväksyttävä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään nimitystä "Huile d'olive de Nyons" (SAN) koskevan eritelmän muutos, joka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Komission asetus (EY) N:o 1107/96, annettu 12 päivänä kesäkuuta 1996, neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten rekisteröinnistä (EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1).

<sup>(3)</sup> Komission asetus (EY) N:o 1431/2007, annettu 5 päivänä joulukuuta 2007, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suurten muutosten hyväksymisestä [Huile d'olive de Nyons (SAN)] (EUVL L 320, 6.12.2007, s. 12).

<sup>(4)</sup> EUVL C 75, 4.3.2015, s. 9.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 5 päivänä elokuuta 2015.

*Komission puolesta,  
puheenjohtajan nimissä  
Cecilia MALMSTRÖM  
Komission jäsen*

---

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2015/1374,****annettu 7 päivänä elokuuta 2015,****raakatimanttien kansainväliseen kauppaan sovellettavasta Kimberleyn prosessin sertifiointijärjestelmästä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2368/2002 muuttamisesta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon raakatimanttien kansainväliseen kauppaan sovellettavasta Kimberleyn prosessin sertifiointijärjestelmästä 20 päivänä joulukuuta 2002 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2368/2002 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 19 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 2368/2002 19 artiklassa säädetään liitteessä III olevasta yhteisön viranomaisten luettelosta, jota komissio pitää yllä.
- (2) Portugali on nimennyt yhteisön viranomaisen ja ilmoittanut siitä komissiolle. Komissio katsoo saaneensa riittävästi näyttöä siitä, että kyseinen viranomainen pystyy hoitamaan asetuksen (EY) N:o 2368/2002 II, III ja V luvussa säädetty tehtävät luotettavasti, ripeästi, tehokkaasti ja asianmukaisesti.
- (3) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat asetuksen (EY) N:o 2368/2002 22 artiklassa tarkoitetun komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Korvataan asetuksen (EY) N:o 2368/2002 liite III tämän asetuksen liitteellä.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan seuraavana päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä elokuuta 2015.

*Komission puolesta,  
puheenjohtajan nimissä  
Cecilia MALMSTRÖM  
Komission jäsen*

<sup>(1)</sup> EYVL L 358, 31.12.2002, s. 28.

## LIITE

## "LIITE III

**Luettelo jäsenvaltioiden toimivaltaisista viranomaisista ja näiden tehtävistä, joihin viitataan 2 ja 19 artiklassa****BELGIA****Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand en Energie, Dienst Vergunningen  
Service Public Fédéral Economie, PME, Classes moyennes et Energie, Service Licence**

Italiëlei 124, bus 71  
B-2000 Antwerpen  
Puhelin: (+32-2) 277 54 59  
Faksi: (+32-2) 277 54 61  
Sähköposti: kpcs-belgiumdiamonds@economie.fgov.be

Tässä asetuksessa edellytetyt raakatimanttien tuonti- ja vientitarkastuksia sekä tulliselvityksiä tekee Belgiassa ainoastaan:

The Diamond Office  
Hovenierstraat 22  
B-2018 Antwerpen

**BULGARIA****Ministry of Finance**

International Financial Institutions and Cooperation Directorate  
102 G. Rakovski str.  
Sofia, 1040  
Bulgaria  
Puhelin: (+359-2) 98 59 24 00/98 59 24 01  
Faksi: (+359-2) 98 59 24 02  
Sähköposti: ific@minfin.bg

**TŠEKKI**

Tässä asetuksessa edellytetyt raakatimanttien tuonti- ja vientitarkastuksia sekä tulliselvityksiä tekee Tšekissä ainoastaan:

Generální ředitelství cel  
Budějovická 7  
140 96 Praha 4  
Česká republika  
Puhelin: (+420-2) 61 33 38 41, (+420-2) 61 33 35 41, matkapuhelin (+420-737) 213 793  
Faksi: (+420-2) 61 33 38 70  
Sähköposti: diamond@cs.mfcr.cz

Päivystävä tullitoimisto – Praha Ruzyně

Puhelin: (+420-2) 220 113 788  
Puhelin: (+420-2) 220 119 678

**SAKSA**

Tässä asetuksessa edellytetyjä raakatimanttien tuonti- ja vientitarkastuksia suorittaa ja EU:n sertifikaatin myöntää Saksassa ainoastaan seuraava viranomainen:

Hauptzollamt Koblenz  
Zollamt Idar-Oberstein  
Zertifizierungsstelle für Rohdiamanten  
Hauptstraße 197  
D-55743 Idar-Oberstein  
Puhelin: (+49-6781) 56 27 0  
Faksi: (+49-6781) 56 2 19  
Sähköposti: poststelle.za-idar-oberstein@zoll.bund.de

Sovellettaessa tämän asetuksen 5 artiklan 3 kohtaa, 6, 9 ja 10 artiklaa, 14 artiklan 3 kohtaa sekä 15 ja 17 artiklaa Saksan toimivaltaisena viranomaisena toimii erityisesti raportointia komissiolle koskevien velvoitteiden osalta seuraava viranomainen:

Bundesfinanzdirektion Südost  
Krelingstraße 50  
D-90408 Nürnberg  
Puhelin: (+49-911) 376 3754  
Faksi (+49-911) 376 2273  
Sähköposti: diamond.cert.bfd-suedost@zoll.bund.de

**PORTUGALI**

Autoridade Tributária e Aduaneira  
Direção de Serviços de Regulação Aduaneira  
R. da Alfândega, 5  
1149-006 Lisboa  
Puhelin: (+351) 218813888/9  
Faksi: (+351) 2188113941  
Sähköposti: dsra@at.gov.pt

Tässä asetuksessa edellytetyjä raakatimanttien tuonti- ja vientitarkastuksia suorittaa sekä tulliselvityksiä tekee Portugalissa ainoastaan:

Alfândega do Aeroporto de Lisboa  
Aeroporto de Lisboa  
Terminal de Carga, Edifício 134  
1750-364 Lisboa  
Puhelin: (+351) 210030080  
Faksi: (+351) 210037777  
Sähköpostiosoite: aalisboa-kimberley@at.gov.pt

**ROMANIA**

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor  
(kuluttajansuoja-alan kansallinen viranomainen)  
1 Bd. Aviatorilor Nr. 72, sectorul 1 București, România  
(72 Aviatorilor Bvd., sector 1, Bucharest, Romania)  
Cod postal (Postal code) 011865

Puhelin: (+40-21) 318 46 35/312 98 90/312 12 75

Faksi (+40-21) 318 46 35/314 34 62

[www.anpc.ro](http://www.anpc.ro)

**YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA**

Government Diamond Office

Conflict Department

Room WH1.214

Foreign & Commonwealth Office

King Charles Street

London

London SW1A 2AH

Puhelin: (+44-207) 008 6903/5797

Faksi: (+44-207) 008 3905

[KPUK@fco.gov.uk](mailto:KPUK@fco.gov.uk)

---



**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2015/1375,**  
**annettu 10 päivänä elokuuta 2015,**  
**virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä**  
**(kodifikaatio)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 18 artiklan 9 ja 10 alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetusta (EY) N:o 2075/2005 <sup>(2)</sup> on muutettu useita kertoja ja huomattavilta osilta <sup>(3)</sup>. Sen vuoksi olisi selkeyden ja järjeistämisen takia kodifioitava mainittu asetus.
- (2) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004 <sup>(4)</sup>, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 854/2004 sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 882/2004 <sup>(5)</sup> säädetään terveystieteistä ja -vaatimuksista eläinperäisille elintarvikkeille sekä vaaditusta virallisesta valvonnasta.
- (3) Kyseisten sääntöjen lisäksi olisi säädettävä trikiineistä koskevista yksityiskohtaisemmista vaatimuksista. Kotieläimenä pidettävien sikojen, villisikojen, hevosten ja muiden eläinlajien liha voi olla *Trichinella*-sukuisten sukkulamatojen tartuttamaa. Trikiinien tartuttaman lihan käyttäminen elintarvikkeena voi aiheuttaa vakavan sairauden ihmisille. Sen vuoksi on toteutettava toimenpiteitä, joilla ehkäistään trikiinien tartuttaman lihan syömisestä aiheutuva ihmisten sairastuminen.
- (4) Tässä asetuksessa vahvistetaan trikiinitartunnalle alttiiden lajien ruhojen näytteenottoa sekä tilojen ja lokerojen tilanteen määrittämistä koskevat säännöt ja lihan unioniin tuontia koskevat edellytykset. Olisi myös säädettävä vertailumenetelmistä ja vastaavista menetelmistä trikiiniin osoittamiseksi ruhoista otetuissa näytteissä.
- (5) Leikkaamojen toiminnan helpottamiseksi säännöstä, jolla sallitaan kotieläimenä pidettävien sikojen ruhojen leikkaaminen tietyin edellytyksin trikiinitutkimuksen tuloksia odotettaessa, olisi sovellettava myös hevosiin samoin edellytyksin.
- (6) Kansanterveyttä koskevia eläinlääkintätoimenpiteitä käsittelevä tiedekomitea antoi 22 päivänä marraskuuta 2001 lausunnon, joka koskee trikinoosia, epidemiologiaa, osoittamismenetelmiä ja trikiineistä vapaata sianlihan-tuotantoa. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) alainen biologisia vaaroja käsittelevä tiedelautakunta (BIOHAZ) antoi 1 päivänä joulukuuta 2004 lausunnon, jossa tarkastellaan jäädytysmenetelmien yksityiskohtia ja niiden soveltuvuutta trikiinien tai *Cysticercus*-loisten tappamiseen infektoituneesta lihasta niin, että liha soveltuu ihmisravinnoksi. BIOHAZ antoi 9 ja 10 päivänä maaliskuuta 2005 lausunnon teuraseläimille tehdyn tarkistetun tarkastuksen riskinarvioinnista alueilla, joilla trikiinien esiintyvyys on alhainen.
- (7) EFSA antoi 3 päivänä lokakuuta 2011 tieteellisen lausunnon <sup>(6)</sup> kansanterveyteen liittyvistä vaaroista, jotka on otettava huomioon (sian)lihantarkastuksessa. Lausunnossaan EFSA katsoi trikiiniin olevan sianlihan kulutukseen

<sup>(1)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 206.

<sup>(2)</sup> Komission asetus (EY) N:o 2075/2005, annettu 5 päivänä joulukuuta 2005, virallisia lihan trikiinitarkastuksia koskevista erityissäännöistä (EUVL L 338, 22.12.2005, s. 60).

<sup>(3)</sup> Katso liite V.

<sup>(4)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55).

<sup>(5)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritettua virallisesta valvonnasta (EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1).

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2011; 9(10):2351[198 pp.], julkaistu 3. lokakuuta 2011.

liittyvä keskisuuri riski kansanterveydelle ja päätteli, että biologisten vaarojen tutkimusmenetelmien osalta sian ruhojen turvallisuuden varmistaminen sekä tilalla että teurastamossa noudatettavien integroitujen ennalta ehkäisevien toimenpiteiden ja valvontatoimien avulla on ainoa tapa, jolla voidaan varmistaa suurimpien vaarojen tehokas valvonta.

- (8) EFSA yksilöi tiettyjä triikiiniin liittyviä epidemiologisia indikaattoreita. Tarkoituksen ja maan epidemiologisen tilanteen mukaan indikaattoreita voidaan soveltaa koko maan, tietyn alueen, teurastamon tai tilan tasolla.
- (9) EFSA tunnustaa, että triikiiniä esiintyy unionissa satunnaisesti pääasiassa ulkona pidetyissä sioissa sekä harrastesi-kaloissa pidetyissä sioissa. EFSA katsoi myös, että tuotantotapa on triikiinitartuntojen yksittäinen suurin riskitekijä. Lisäksi käytettävissä olevat tiedot osoittavat, että triikiinitartunnan riski sioissa, jotka tulevat virallisesti tunnustetuista valvotuista pito-olosuhteista, on vähäinen.
- (10) Maailman eläintautijärjestö (OIE) ei enää tunnusta kansainvälisesti maan tai alueen vähäisen riskin asemaa. Sen sijaan tällainen tunnustaminen liitetään lokeroihin, jotka muodostuvat yhdestä tai useammasta tilasta, jolla noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita.
- (11) Jotta voidaan vahvistaa valvontajärjestelmiä tosiasiallisten kansanterveysriskien mukaisesti, teurastamoissa sovellettavia triikiinin riskinhallintatoimenpiteitä, mukaan lukien tuontiedellytykset, ja maiden, alueiden tai tilojen triikiinitartuntatilanteen määrittämistä koskevia edellytyksiä olisi vahvistettava ottaen huomioon muun muassa kansainväliset standardit.
- (12) Vuonna 2011 Belgia ja Tanska ilmoittivat vähäisestä triikiiniriskistä alueellaan asetuksen (EY) N:o 2075/2005 mukaisesti. Tällaista maan tai alueen vähäisen riskin asemaa ei kuitenkaan enää tunnusteta. Kuitenkin Belgian ja Tanskan tiloilla ja lokeroissa, joissa noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita koskevia edellytyksiä 1 päivästä kesäkuuta 2014, olisi sallittava poikkeuksen soveltaminen ilman lisävaatimuksia, kuten toimivaltaisen viranomaisen jälkikäteen antamaa virallista tunnustamista.
- (13) Olisi säädettävä, että toimijoiden on varmistettava, että kuolleet eläimet kerätään, tunnistetaan ja kuljetetaan viipymättä sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 <sup>(1)</sup> 21 ja 22 artiklan sekä komission asetuksen (EU) N:o 142/2011 <sup>(2)</sup> liitteen VIII mukaisesti.
- (14) Ihmissä todettujen (ulkomailta saatujen ja kotoperäisten) triikiinitapausten määrä, mukaan lukien epidemiologiset tiedot, olisi ilmoitettava yhteisön verkoston piiriin komission päätöksen 2000/96/EY <sup>(3)</sup> mukaisesti.
- (15) Virkaeläinlääkäriin olisi sisällytettävä tieto alkuperätilan virallisesta tunnustamisesta valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi eläinten terveystodistuksiin, joista säädetään neuvoston direktiivissä 64/432/ETY <sup>(4)</sup> unionin sisäisen sikojen kaupan osalta ja komission asetuksessa (EU) N:o 206/2010 <sup>(5)</sup> kolmansista maista unioniin suuntautuvan kotieläimenä pidettävien sikojen tuonnin osalta, jotta jäsenvaltiot voivat soveltaa teurastuksen yhteydessä asianmukaista triikiinitestausjärjestelmää ja jottei vaaranneta jalostus- ja tuotantosikoja vastaanottavan tilan tilannetta.

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1069/2009, annettu 21 päivänä lokakuuta 2009, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystodistuksista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta (sivutuoteasetus) (EUVL L 300, 14.11.2009, s. 1).

<sup>(2)</sup> Komission asetus (EU) N:o 142/2011, annettu 25 päivänä helmikuuta 2011, muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden ja niistä johdettujen tuotteiden terveystodistuksista sekä asetuksen (EY) N:o 1774/2002 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1069/2009 täytäntöönpanosta sekä neuvoston direktiivin 97/78/EY täytäntöönpanosta tiettyjen näytteiden ja tuotteiden osalta, jotka vapautetaan kyseisen direktiivin mukaisista eläinlääkärintarkastuksista rajatarkastusasemilla (EUVL L 54, 26.2.2011, s. 1).

<sup>(3)</sup> Komission päätös 2000/96/EY, tehty 22 päivänä joulukuuta 1999, yhteisön verkoston piiriin Euroopan parlamentin ja neuvoston päätöksen 2119/98/EY mukaisesti asteittain otettavista tartuntataudeista (EYVL L 28, 3.2.2000, s. 50).

<sup>(4)</sup> Neuvoston direktiivi 64/432/ETY, tehty 26 päivänä kesäkuuta 1964, eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa (EYVL L 121, 29.7.1964, s. 1977).

<sup>(5)</sup> Komission asetus (EU) N:o 206/2010, annettu 12 päivänä maaliskuuta 2010, sellaisten kolmansien maiden ja alueiden tai niiden osien luetteloiden vahvistamisesta, joista on sallittua tuoda Euroopan unionin alueelle tiettyjä eläimiä ja tuoretta lihaa, sekä eläinlääkärintodistuksia koskevista vaatimuksista (EUVL L 73, 20.3.2010, s. 1).

- (16) Sen varmistamiseksi, että tätä asetusta sovelletaan oikein, kotieläimenä pidettäviä sikoja tai niiden lihaa vievät kolmannet maat olisi lueteltava tuontiedellytyksiä koskevissa asiaankuuluvissa säädöksissä, jos ne soveltavat poikkeuksia, jotka koskevat näytteenottoa kotieläimenä pidettävistä sioista triikiinin osoittamiseksi ja jos tilat tai lokerot on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi.
- (17) Kansanterveyttä koskeva vakuutus triikiinitutkimuksesta olisi sisällytettävä lähetysten mukana oleviin eläinlääkärin-todistuksiin tuoreen lihan osalta asetuksen (EU) N:o 206/2010 mukaisesti, raakalihavalmisteiden osalta komission päätöksen 2000/572/EY<sup>(1)</sup> mukaisesti ja lihavalmisteiden osalta komission päätöksen 2007/777/EY<sup>(2)</sup> mukaisesti.
- (18) Käytössä on useita laboratoriomenetelmiä triikiinin osoittamiseksi tuoreessa lihassa. Magneettisekoitinmenetelmää yhdistettyjen näytteiden digestiota varten suositellaan luotettavana rutiinimenetelmänä. Loisten analysoinnissa käytettävän näytteen kokoa olisi suurennettava, jos näytettä ei voida ottaa loisten tyypillisestä esiintymispaikasta ja jos kyseisellä eläintyypillä tai -lajilla on tavallista suurempi riski saada tartunta. Trikiinoskooppitutkimuksessa ei kyetä osoittamaan kapseloitumatonta triikiinilajia, joka tarttuu kotieläimiin ja luonnonvaraisiin eläimiin sekä ihmisiin, eikä se siksi enää sovellu osoitusmenetelmäksi. Muut menetelmät kuten serologiset testit voivat soveltaa seurantatarkoituksiin, kun testit on validoinut komission nimeämä Euroopan unionin vertailulaboratorio. Serologiset testit eivät sovellu triikiinitartunnan osoittamiseen yksittäisissä eläimissä, jotka on tarkoitettu ihmisravinnoksi.
- (19) Yksityiset yritykset ovat alkaneet valmistaa uusia triikiinitestauksen välineitä käyttäen vertailumenetelmää vastaavaa digestiomenetelmää. Tämän kehityksen mukaisesti elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean 16 päivänä joulukuuta 2008 pidetyssä kokouksessa hyväksyttiin yksimielisesti ohjeet digestiomenetelmään perustuvan triikiinitestauksen uuden välineistön validoimiseksi.
- (20) Euroopan unionin vertailulaboratorio loisia varten validoi kyseisten ohjeiden mukaisesti vuonna 2010 uuden välineistömenetelmän kotieläiminä pidettävien sikojen triikiinitestausta varten koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011<sup>(3)</sup>.
- (21) Lihan jäädyttämisellä voidaan määritellyissä olosuhteissa tappaa kaikki lihassa mahdollisesti esiintyvät loiset, mutta jotkin riistaeläimissä ja hevosissa esiintyvät triikiinilajit ovat vastustuskykyisiä jäädyttämiselle, joka tapahtuu suositeltujen aika-lämpötila-yhdistelmien mukaisesti.
- (22) Kotieläimenä pidettävien sikojen, sekä villisikojen, hevosten ja kettujen ja muiden indikaattorieläinten säännöllinen seuranta on tärkeä väline taudin esiintyvyydessä tapahtuvien muutosten arvioimiseksi. Tällaisen seurannan tulokset olisi kerättävä vuosittain annettavaan kertomukseen Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2003/99/EY<sup>(4)</sup> mukaisesti.
- (23) Tämän asetuksen mukaan kotieläimenä pidettävien sikojen lihaa ei yleisesti saa viedä pois teurastamoista ennen kuin triikiinitartuntatutkimuksen tulokset on ilmoitettu virkaeläinlääkärille. On kuitenkin aiheellista sallia tietyn tiukoin edellytyksin terveysmerkinnän tekeminen ja lihan kuljettaminen pois ennen kuin tulokset ovat saatavilla. Tällaisissa olosuhteissa on tärkeää, että toimivaltainen viranomainen todentaa tällaisen lihan täydellisen jäljitettävyyden koko ajan.
- (24) Asetusta (EY) N:o 853/2004 ei sovelleta luonnonvaraiseen riistaan eikä luonnonvaraisen riistan lihaan, joka on toimitettu suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle. Jäsenvaltioiden vastuulla olisi toteuttaa kansallisia toimia lopulliselle kuluttajalle toimitettavan, triikiinitartunnan saaneen villisianlihan aiheuttaman riskin vähentämiseksi.
- (25) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

<sup>(1)</sup> Komission päätös 2000/572/EY, tehty 8 päivänä syyskuuta 2000, eläinten terveyttä ja kansanterveyttä sekä eläinlääkärin-todistuksia koskevista vaatimuksista raakalihavalmisteiden tuonnissa yhteisöön kolmansista maista (EYVL L 240, 23.9.2000, s. 19).

<sup>(2)</sup> Komission päätös 2007/777/EY, tehty 29 päivänä marraskuuta 2007, eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevista edellytyksistä ja todistusmalleista ihmisravinnoksi tarkoitettujen tiettyjen lihavalmisteiden ja käsiteltyjen majojen, rakkujen ja suolten tuonnissa kolmansista maista sekä päätöksen 2005/432/EY kumoamisesta (EUVL L 312, 30.11.2007, s. 49).

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

<sup>(4)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2003/99/EY, annettu 17 päivänä marraskuuta 2003, tiettyjen zoonoosien ja niiden aiheuttajien seurannasta, neuvoston päätöksen 90/424/ETY muuttamisesta ja neuvoston direktiivin 92/117/ETY kumoamisesta (EUVL L 325, 12.12.2003, s. 31).

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

I LUKU

YLEISET SÄÄNNÖKSET

1 artikla

**Määritelmät**

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- 1) 'trikiineillä' kaikkia *Trichinella*-sukuisia sukkulamatoja;
- 2) 'valvotuilla pito-olosuhteilla' kotieläintuotannon tyyppiä, jossa siat pidetään ruokinnan ja kasvatuksen osalta jatkuvasti elintarvikealan toimijan valvomissa oloissa;
- 3) 'lokerolla' tilojen ryhmää, jossa noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita. Yhden jäsenvaltion kaikkia tiloja, joissa noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita, voidaan pitää yhtenä lokeronä.

II LUKU

TOIMIVALTAISTEN VIRANOMAISTEN JA ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VELVOLLISUUDET

2 artikla

**Näytteenotto ruhoista**

1. Kotieläimenä pidettävien sikojen ruhoista on otettava näytteitä teurastamoissa osana *post mortem* -tarkastusta seuraavasti:
  - a) kaikki siitosemakkojen ja -karjujen ruhot tai vähintään 10 prosenttia teurastettavaksi lähetettyjen eläinten ruhoista joka vuosi kultakin tilalta, joka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi, on tutkittava triikiinin varalta;
  - b) kaikki ruhot tiloilta, joita ei ole virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi, on tutkittava järjestelmällisesti triikiinin varalta.

Jokaisesta ruhosta on otettava näyte, joka tutkitaan triikiinin varalta toimivaltaisen viranomaisen nimeämässä laboratoriossa käyttäen osoitusmenetelmänä joko

- a) liitteessä I olevassa I luvussa määriteltyä vertailumenetelmää; tai
- b) liitteessä I olevassa II luvussa määriteltyä vastaavaa menetelmää.

2. Triikiinitartunnalle alttiiden hevosten, villisikojen sekä muiden tarhattujen ja luonnonvaraisten eläinlajien ruhoista on otettava järjestelmällisesti näytteitä teurastamoissa tai riistankäsittelylaitoksissa osana *post mortem* -tarkastusta.

Jokaisesta ruhosta otetaan näyte, joka tutkitaan liitteiden I ja III mukaisesti toimivaltaisen viranomaisen nimeämässä laboratoriossa.

3. Jos elintarvikealan toimija takaa täyden jäljitettävyyden, kotieläimenä pidettävien sikojen sekä hevosten ruhot voidaan triikiinitutkimuksen tuloksia odottaessa leikata enintään kuuteen osaan teurastamossa tai samoissa tiloissa olevassa leikkaamossa.

Poiketen ensimmäisestä alakohdasta ja sen jälkeen kun toimivaltainen viranomainen on antanut hyväksynnän, edellä tarkoitettujen ruhojen leikata teurastamon yhteydessä olevassa tai erillisessä leikkaamossa edellyttäen, että

- a) toimivaltainen viranomainen valvoo menettelyä;
- b) ruhon tai sen osien määränäänä on enintään yksi leikkaamo;

- c) leikkaamo sijaitsee jäsenvaltion alueella; ja
- d) kaikki ruhon osat todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos ruhosta otettu näyte on positiivinen.

### 3 artikla

#### Poikkeukset

1. Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 1 kohdassa säädetään, kotieläimenä pidettävien sikojen liha, jolle on tehty liitteen II mukainen pakastuskäsittely toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa, on vapautettava trikiinitutkimuksesta.
2. Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 1 kohdassa säädetään, alle viiden viikon ikäisten vieroittamattomien kotieläimenä pidettävien sikojen ruhot ja liha on vapautettava trikiinitutkimuksesta.
3. Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 1 kohdassa säädetään, kotieläimenä pidettävien sikojen ruhot ja liha voidaan vapauttaa trikiinitutkimuksesta, jos eläimet tulevat tilalta tai lokerosta, joka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi tai lokeroksi liitteen IV mukaisesti, jos
  - a) jäsenvaltiossa ei ole todettu kotoperäisiä trikiinitartuntoja kotieläimenä pidettävissä sioissa tiloilla, jotka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi, edeltävien kolmen vuoden aikana, jolloin on suoritettu jatkuvaa testausta 2 artiklan mukaisesti; tai
  - b) aiemmat tiedot teurastettujen sikojen populaation jatkuvasta testauksesta osoittavat vähintään 95 prosentin varmuudella, että trikiinin esiintyvyys kyseisessä populaatiossa on korkeintaan yksi tapaus miljoonassa; taikka
  - c) tilat, joilla noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita, sijaitsevat Belgiassa tai Tanskassa.
4. Jos jäsenvaltio panee täytäntöön 3 kohdassa säädetyn poikkeuksen, kyseisen jäsenvaltion on ilmoitettava siitä komissiolle ja muille jäsenvaltioille pysyvässä kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomiteassa ja toimitettava komissiolle vuosikertomus, jossa esitetään liitteessä IV olevassa II luvussa tarkoitettut tiedot. Komissio julkaisee verkkosivullaan luettelon jäsenvaltioista, jotka soveltavat poikkeusta.

Jos jäsenvaltio ei toimita vuosikertomusta tai vuosikertomus ei täytä tämän artiklan vaatimuksia, poikkeus lakkaa olemasta voimassa kyseisen jäsenvaltion osalta.

### 4 artikla

#### Trikiinitutkimus ja terveysmerkinnän käyttö

1. Edellä 2 artiklassa tarkoitettuja ruhoja tai niiden osia, lukuun ottamatta 2 artiklan 3 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettuja, ei saa viedä pois teurastustiloista, ennen kuin trikiinitutkimus antaa negatiivisen tuloksen.

Myöskään ihmisravinnoksi tai eläinten rehuksi tarkoitettujen eläinten muita osia, jotka sisältävät poikkijuovaista lihaskudosta, ei saa viedä pois teurastustiloista, ennen kuin trikiinitutkimus antaa negatiivisen tuloksen.

2. Eläinjätteen ja eläimistä saatavat sivutuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi ja jotka eivät sisällä poikkijuovaista lihasta, saa viedä pois teurastustiloista, ennen kuin trikiinitutkimustulokset ovat saatavilla.

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin vaatia, että eläimistä saataville sivutuotteille tehdään trikiinitutkimus tai esikäsitely, ennen kuin niiden vienti pois teurastustiloista sallitaan.

3. Jos teurastamossa on käytössä toimivaltaisen viranomaisen virallisesti hyväksymä menettely sen varmistamiseksi, ettei mitään tutkittujen ruhojen osaa viedä pois teurastustiloista, ennen kuin trikiinitutkimus on antanut negatiivisen tuloksen, tai jos tämän asetuksen 2 artiklan 3 kohdan toisessa alakohdassa säädettyä poikkeusta sovelletaan, asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 2 kohdassa säädetty terveysmerkintä voidaan tehdä, ennen kuin trikiinitutkimuksen tulokset ovat saatavilla.

*5 artikla***Koulutus**

Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että henkilöstön jäsenet, jotka osallistuvat näytteiden tutkimiseen trikiinien osoittamiseksi, saavat asianmukaista koulutusta ja osallistuvat:

- a) trikiinien osoittamiseen käytettävien testien laadunvalvontaohjelmaan; ja
- b) laboratoriossa käytettävien testaus-, kirjaamis- ja analyysimenettelyiden säännölliseen arviointiin.

*6 artikla***Osoitusmenetelmät**

1. Edellä 2 artiklassa tarkoitettujen näytteiden tutkimiseen käytetään liitteessä I olevassa I ja II luvussa vahvistettuja osoitusmenetelmiä, jos näytteiden perusteella voidaan epäillä trikiinitartuntaa.
2. Kaikki positiiviset näytteet on toimitettava kansalliselle tai Euroopan unionin vertailulaboratoriolle näytteissä esiintyvän trikiinilajin määrittämiseksi.

*7 artikla***Valmiussuunnitelmat**

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on laadittava valmiussuunnitelma, jossa esitetään kaikki toimet, jotka on toteutettava, jos 2 artiklassa tarkoitettujen näytteiden antavat positiivisen trikiinituloksen. Valmiussuunnitelmassa on esitettävä yksityiskohtaiset tiedot:

- a) tartunnan saaneiden ruuhon ja niiden lihaskudosta sisältävien osien jäljitettävyydestä;
- b) tartunnan saaneiden ruuhon ja niiden osien käsittelystä;
- c) tartuntalähteen selvittämisestä ja tartunnan mahdollisen leviämisen tutkimisesta luonnonvaraisissa eläimissä;
- d) kaikista vähittäiskaupan ja kuluttajien tasolla toteutettavista toimenpiteistä;
- e) toimenpiteistä, jotka on toteutettava, kun tartunnan saanut ruuhon ei voida merkitä teurastamossa;
- f) näytteissä esiintyvän trikiinilajin määrittämisestä.

*8 artikla***Valvottuja pito-olosuhteita noudattavien tilojen virallinen tunnustaminen**

1. Tätä asetusta sovellettaessa toimivaltainen viranomainen voi tunnustaa virallisesti tilan tai lokeron, jolla noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita, jos liitteessä IV säädetyt vaatimukset täyttyvät.
2. Tiloja tai lokeroa, joilla tai jolla noudatetaan valvottuja pito-olosuhteita Belgiassa tai Tanskassa 3 artiklan 3 kohdan c alakohdan mukaisesti 1 päivänä kesäkuuta 2014, pidetään virallisesti tunnustettuina valvottuja pito-olosuhteita noudattavina tiloina tai lokeroina liitteen IV mukaisesti.

*9 artikla***Elintarvikealan toimijoiden ilmoitusvelvollisuus**

Tiloilla, jotka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi, toimivien elintarvikealan toimijoiden on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle kaikista liitteen IV mukaisista vaatimuksista, jotka eivät enää täyty, ja kaikista muutoksista, jotka saattavat vaikuttaa näiden tilojen trikiinitilanteeseen.

*10 artikla***Valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi virallisesti tunnustettujen tilojen auditoinnit**

Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että tiloja, joiden on virallisesti tunnustettu noudattavan valvottuja pito-olosuhteita, auditoidaan säännöllisin väliajoin.

Auditointien tiheys perustuu riskinarviointiin, jossa otetaan huomioon tautihistoria ja taudin esiintyvyys, aiemmat löydökset, maantieteellinen alue, taudille altis paikallinen luonnonvarainen eläimistö, kotieläintuotannon käytännöt, eläinlääkinnällinen valvonta ja tuottajille asetettujen vaatimusten noudattaminen.

Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että näiltä tiloilta peräisin olevat kotieläimenä pidettävät siat tutkitaan 2 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

*11 artikla***Seurantaohjelmat**

Toimivaltainen viranomainen voi panna täytäntöön seurantaohjelman, joka kattaa kotieläimenä pidettävien sikojen populaation, joka tulee valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi virallisesti tunnustetulta tilalta tai lokerosta, sen varmentamiseksi, että trikiiniä ei tosiasiallisesti esiinny kyseisessä populaatiossa.

Seurantaohjelmassa on määriteltävä testaustiheys, testattavien eläinten määrä ja näytteenottosuunnitelma. Tätä varten on otettava lihanäytteet ja tutkittava ne trikiiniloisten esiintyvyyden varalta liitteessä I olevan I tai II luvun mukaisesti.

Seurantaohjelmaan voi lisävalineena sisältyä serologisia menetelmiä edellyttäen, että Euroopan unionin vertailulaboratorio on validoinut tähän tarkoitukseen soveltuvan testin.

*12 artikla***Valvottuja pito-olosuhteita noudattavien tilojen virallisen tunnustamisen peruuttaminen**

1. Jos 10 artiklan mukaisesti tehtyjen auditointien tulokset osoittavat, että liitteen IV vaatimukset eivät enää täyty, toimivaltainen viranomainen peruuttaa tilan virallisen tunnustamisen viipymättä.

2. Jos kotieläimenä pidetty sika tilalta, joka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi, antaa positiivisen trikiinituloksen, toimivaltaisen viranomaisen on välittömästi

- a) peruutettava tilan virallinen tunnustaminen;
- b) tutkittava kaikki kyseisen tilan kotieläimenä pidetyt siat teurastushetkellä;
- c) jäljitettävä ja testattava kaikki siitoseläimet, jotka on tuotu tilalle, ja mahdollisuuksien mukaan myös kaikki siitoseläimet, jotka on viety tilalta pois vähintään positiivista löydöstä edeltävien kuukauden aikana; tätä varten on otettava lihanäytteet ja tutkittava ne trikiiniloisten varalta liitteessä I olevassa I ja II luvussa säädettyjen menetelmien mukaisesti;
- d) jos mahdollista, tutkittava tarvittaessa positiivista löydöstä edeltävänä aikana teurastettujen, kotieläimenä pidettyjen sikojen lihan jakelun aiheuttamaa loistartunnan leviämistä;
- e) ilmoitettava asiasta komissiolle ja muille jäsenvaltioille;
- f) tarpeen mukaan käynnistettävä epidemiologinen tutkimus tartunnan syyn selvittämiseksi;
- g) toteutettava asianmukaisia toimia, jos tartunnan saanutta ruhoa ei voida tunnistaa teurastamossa, muun muassa
  - i) suurennettava kunkin sellaisen lihanäytteen kokoa, joka otetaan tartunnasta epäillyistä ruhoista testausta varten; tai
  - ii) todettava ruhot ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi;
  - iii) toteutettava asianmukaiset toimet tartunnasta epäiltyjen ja positiivisen tuloksen antaneiden ruhojen tai niiden osien hävittämiseksi.

3. Tila, jonka virallinen tunnustaminen on peruutettu, voidaan tunnustaa uudelleen virallisesti edellyttäen, että todetut ongelmat on ratkaistu ja liitteessä IV säädetty vaatimukset täyttyvät toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla.

4. Jos tarkastuksissa havaittiin, että jollakin lokeron tilalla ei ole noudatettu 9 artiklaa tai saatiin positiivinen testitulokset, kyseinen tila on poistettava lokeroista, kunnes se on taas vaatimusten mukainen.

### III LUKU

### TUONTI

#### 13 artikla

#### **Tuontia koskevat terveystaamimukset**

1. Trikiinitartuntaa mahdollisesti kantavien eläinlajien poikkijuovaisia lihaksia sisältävää lihaa saa tuoda unioniin ainoastaan, jos se on ennen vientiä tutkittu trikiinien varalta 2 tai 3 artiklassa vahvistettuja vaatimuksia vastaavalla tavalla siinä kolmannessa maassa, jossa eläimet teurastettiin.

2. Kolmas maa voi soveltaa 3 artiklan 2 ja 3 kohdassa säädettyjä poikkeuksia ainoastaan, jos se on ilmoittanut komissiolle näiden poikkeusten soveltamisesta ja jos se sisältyy tätä tarkoitusta varten luetteloon, joka on

- i) asetuksen (EU) N:o 206/2010 liitteessä I olevassa 1 osassa kotieläimenä pidettävien elävien sikojen tuonnin osalta;
- ii) asetuksen (EU) N:o 206/2010 liitteessä II olevassa 1 osassa kotieläimenä pidettävien sikojen tuoreen lihan tuonnin osalta; tai
- iii) päätöksen 2007/777/EY liitteessä II olevassa 2 osassa sellaisten lihavalmisteen tuonnin osalta, jotka on tuotettu pelkästään kotieläimenä pidettävien sikojen lihasta tai niistä saatavista lihavalmisteista.

#### 14 artikla

#### **Asiakirjat**

1. Virkaeläinlääkärin on sisällytettävä direktiivin 64/432/ETY liitteessä F esitetyn mallin 2 mukaiseen terveystodistukseen, joka on tarkoitettu kotieläimenä pidettävien elävien sikojen unionin sisäiseen kauppaan, tiedot alkuperätilan virallisesta tunnustamisesta valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi tämän asetuksen 8 artiklassa säädettyllä tavalla.

2. Virkaeläinlääkärin on sisällytettävä asetuksen (EU) N:o 206/2010 liitteessä I olevassa 2 osassa esitettyjen mallien POR-X ja POR-Y mukaiseen terveystodistukseen, joka on tarkoitettu kotieläimenä pidettävien sikojen unioniin suuntautuvaan tuontiin, tiedot siitä, että kolmannen maan toimivaltainen viranomais on virallisesti tunnustanut alkuperätilan tämän asetuksen liitteessä IV säädettyjä valvottuja pito-olosuhteita vastaavia pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi.

3. Virkaeläinlääkärin on sisällytettävä asetuksen (EU) N:o 206/2010 liitteessä II olevassa 2 osassa esitettyjen mallien "POR" mukaiseen eläinlääkärintodistukseen, joka on kolmansista maista unioniin tuotavaksi tarkoitettujen lihan lähetysten mukana, kansanterveyttä koskeva vakuutus trikiinitutkimuksesta, joka on tehty tämän asetuksen 13 artiklan mukaisesti lihan alkuperämaana olevassa kolmannessa maassa.

4. Virkaeläinlääkärin on sisällytettävä päätöksen 2000/572/EY liitteessä II esitetyn mallin mukaiseen eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevaan todistukseen, joka on kolmansista maista unioniin tuotavaksi tarkoitettujen raakalihavalmisteen lähetysten mukana, kansanterveyttä koskeva vakuutus trikiinitutkimuksesta, joka on tehty tämän asetuksen 13 artiklan mukaisesti lihan alkuperämaana olevassa kolmannessa maassa.

5. Virkaeläinlääkärin on sisällytettävä päätöksen 2007/777/EY liitteessä III esitetyn mallin mukaiseen eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevaan todistukseen, joka on kolmansista maista unioniin tuotavaksi tarkoitettujen tiettyjen lihavalmisteen ja käsiteltyjen mahojen, rakkujen ja suolten lähetysten mukana, kansanterveyttä koskeva vakuutus trikiinitutkimuksesta, joka on tehty tämän asetuksen 13 artiklan mukaisesti lihan alkuperämaana olevassa kolmannessa maassa.



## IV LUKU

**KUMOAMINEN JA LOPPUSÄÄNNÖKSET***15 artikla***Kumoaminen**

Kumotaan asetus (EY) N:o 2075/2005.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä VI olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

*16 artikla***Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 10 päivänä elokuuta 2015.

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
Jean-Claude JUNCKER

## LIITE I

## Osoitusmenetelmät

## I LUKU

## VERTAILUMENETELMÄ

**Magneettisekoitinmenetelmä yhdistettyjen näytteiden digestiota varten**

## 1. Välineistö ja reagenssit

- a) Veitsi tai sakset ja pinsetit näytteiden leikkaamista varten.
- b) Tarjottimia, joihin on merkitty 50 ruutua, joihin kuhunkin mahtuu noin 2 g:n lihanäyte, tai muita välineitä, jotka antavat samanlaiset takeet näytteiden jäljitettävyydestä.
- c) Sekoitin, jossa on terävä leikkausterä. Jos näytteen paino on yli 3 g, on käytettävä lihamylyä, jonka reikälevyn aukkojen läpimitta on 2–4 mm, tai saksia. Jos kyseessä on jäädytetty liha tai kieli (josta on poistettu pintakerros, jota ei voi digestoida), tarvitaan lihamylyä, ja näytteen kokoa on suurennettava huomattavasti.
- d) Magneettisekoittimia, joissa on termostaattiohjattu lämpölevy ja teflonpäällysteiset, noin 5 cm:n pituiset sekoitussauvat.
- e) Kartiomaisia lasisia erotussuppiloita, joiden vetoisuus on vähintään 2 l ja joissa on mieluuten teflontulpat.
- f) Renkailla ja kiinnittimillä varustettuja statiiveja.
- g) Siivilöitä, joiden silmäkoko on 180 µm, ulkohalkaisija 11 cm ja verkko ruostumatonta terästä.
- h) Suppiloita, joiden sisähalkaisija on vähintään 12 cm ja joihin siivilät sopivat.
- i) Lasimaljoja, joiden vetoisuus on 3 l.
- j) Mittalaseja, joiden vetoisuus on 50–100 ml, tai sentrifugiputkia.
- k) Trikinoskooppi, joka on varustettu vaakatasopöydällä, tai stereomikroskooppi, jonka näytetason alapuolella on säädettävätehoisen transmittoidun valon lähde.
- l) Petrialjoja, joiden halkaisija on 9 cm ja joiden pohjaan on merkitty 10 × 10 mm:n tarkastusruudutus terävällä esineellä (stereomikroskooppia käytettäessä).
- m) Kammio toukkien laskemista varten (trikinoskooppia käytettäessä). Se valmistetaan 3 mm:n paksuista akryylilevyistä seuraavasti:
  - i) kammion pohjan mitat ovat 180 × 40 mm, ja se on ruudutettu;
  - ii) sivulevyjen koko on 230 × 20 mm;
  - iii) päätylevyjen koko on 40 × 20 mm; pohja ja päädyt on sijoitettava sivujen väliin, jolloin molempiin päihin jää pieni kädensija. Pohjalevyn yläpinnan on oltava 7–9 mm sivujen ja päätyjen muodostaman kehyksen alareunan yläpuolella. Osat on kiinnitettävä toisiinsa materiaalille sopivalla liimalla.
- n) Alumiinifoliota.
- o) 25-prosenttista suolahappoa.
- p) Pepsiiniä, jonka vahvuus on 1:10 000 NF (US National Formulary) eli 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) eli 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), tai stabiloitua nestemäistä pepsiiniä vähintään 660 Euroopan farmakopean yksikköä/ml.
- q) Vesijohtovettä, joka on lämmitetty 46–48 °C:n lämpötilaan.

- r) Vaaka, jonka tarkkuus on vähintään 0,1 g.
- s) Metallitarjottimia, joiden vetoisuus on 10–15 l, jäljelle jäävän digestionesteen keräämiseen.
- t) Erikokoisia pipettejä (1, 10, 25 ml) ja pipetinpidikkeitä.
- u) Lämpömittari, jonka tarkkuus on  $\pm 0,5$  °C ja mittausalue 1–100 °C.
- v) Lappo vesijohtovedelle.

## 2. Näytteenotto ja digestoitava määrä

- a) Kotieläimenä pidettävien sikojen kokonaisista ruhoista otetaan vähintään yhden gramman painoinen näyte palleapilarin lihas- ja jänneosan yhtymäkohdasta. Erityisten trikiinipihtien käyttö on sallittu, jos voidaan taata 1,00–1,15 g:n tarkkuus.

Jalostusemakoista ja -karjuista on otettava suurempi vähintään 2 g:n painoinen näyte palleapilarin lihas- ja jänneosan yhtymäkohdasta.

Jos palleapilareita ei ole saatavilla, on otettava kooltaan kaksinkertainen eli 2 g:n (jalostusemakoista ja -karjuista 4 g:n) painoinen näyte kyljen tai rintalastan puoleisesta pallean osasta taikka kieli-, purema- tai vatsalihaksista.

- b) Lihapaloista otetaan vähintään 5 g:n painoinen näyte vähärasvaisesta poikkijuovaisesta lihaksesta mahdollisuuksien mukaan läheltä luita tai jänteitä. Samankokoinen näyte olisi otettava lihasta, jota ei ole tarkoitettu kypsennykseen tai käsitellä muulla tavoin teurastuksen jälkeen.
- c) Jos kyse on jäädytetyistä näytteistä, otetaan analyysia varten vähintään 5 g:n painoinen näyte poikkijuovaisesta lihaskudoksesta.

Tutkittavan näytteen paino on suhteessa otettuun lihanäytteeseen, jossa ei ole rasvaa eikä sidekudosta. Erityistä huolellisuutta on noudatettava otettaessa lihasnäytteitä kielestä, jotta kielen pintakerros, jota ei voi digestoida ja joka saattaa estää sakan tulkitsemisen, ei aiheuta kontaminaatiota.

## 3. Menettely

### I Täydet erät (100 g näytettä kerrallaan)

- a) Kaadetaan  $16 \pm 0,5$  ml suolahappoa 3 l:n vetoiseen lasimaljaan, jossa on 2,0 l 46–48 °C:n lämpötilaan lämmitettyä vesijohtovettä. Asetetaan sekoitussauva lasimaljaan, asetetaan lasimalja lämmitetylle levyille ja aloitetaan sekoittaminen.
- b) Lisätään  $10 \pm 0,2$  g pepsiiniä tai  $30 \pm 0,5$  ml nestemäistä pepsiiniä.
- c) Hienonnetaan sekoittimessa 100 g näytteitä, jotka on otettu 2 kohdan mukaisesti.
- d) Pannaan hienonnettu liha 3 l:n lasimaljaan, joka sisältää vettä, pepsiiniä ja suolahappoa.
- e) Upotetaan sekoittimen teräkappale useita kertoja lasimaljassa olevaan digestionesteeseen ja huuhdellaan sekoittimen kulho pienellä määrällä digestionestettä mahdollisten lihajäämien poistamiseksi.
- f) Peitetään malja alumiinifoliolla.
- g) Magneettisekoitin on säädettävä siten, että se ylläpitää tasaisen 44–46 °C:n lämpötilan koko sekoituksen ajan. Sekoituksen aikana digestionesteen on pyrittävä sellaisella nopeudella, että seoksen keskelle syntyy syvä pyörre nesteen kuitenkaan roiskumatta.
- h) Sekoitetaan digestionestettä niin kauan, että lihahiukkaset häviävät (noin 30 minuuttia). Tämän jälkeen sammutetaan sekoitin ja kaadetaan digestioneste siivilän läpi sakkautussuppiloon. Tiettyjen lihatyyppien (kielen, riistalihan jne.) käsittely saattaa vaatia pitemmän digestioajan (joka ei saa ylittää 60:tä minuuttia).
- i) Digestion katsotaan onnistuneen, jos siivilään jää enintään 5 prosenttia näytteen lähtöpainosta.
- j) Annetaan digestionesteen seistä suppilossa 30 minuuttia.

- k) Kun 30 minuuttia on kulunut, lasketaan nopeasti 40 ml:n digestionestenäyte mittalasiin tai sentrifugiputkeen.
- l) Pidetään digestionesteet ja muu nestemäinen jäte tarjottimella, kunnes tulokset on saatu.
- m) Annetaan 40 ml:n näytteen seistä 10 minuuttia. Tämän jälkeen poistetaan varovasti näytteen ylemmät kerrokset imemällä sakan yläpuolista nestettä 30 ml, jolloin jäljelle jää enintään 10 ml.
- n) Kaadetaan jäljelle jäänyt 10 ml:n sakkanäyte toukkienlaskukammioon tai petrimaljiaan.
- o) Huuhdellaan mittalasi tai sentrifugiputki enintään 10 ml:lla vesijohtovettä, joka lisätään toukkienlaskukammiossa tai petrimaljassa olevaan näytteeseen. Tämän jälkeen tutkitaan näyte trikinoskoopilla tai stereomikroskoopilla, joka suurentaa 15–20-kertaisesti. Havainnoinnissa voidaan käyttää myös muita tekniikkoja, jos voidaan osoittaa, että niillä saadaan positiivisista kontrollinäytteistä sama tai parempi tulos kuin perinteisillä havainnointimenetelmillä. Kaikki epäselvät löydökset tai loismaiset muodot on suurennettava 60–100-kertaisesti.
- p) Näyteliuokset on tutkittava heti niiden valmistuttua. Tutkimusta ei missään tapauksessa saa jättää seuraavaan päivään.

Jos näyteliuoksia ei tutkita 30 minuutin kuluessa niiden valmistumisesta, ne on kirkastettava seuraavalla tavalla. Kaadetaan lopullinen noin 40 ml:n näyte mittalasiin ja annetaan sen seistä 10 minuuttia. Tämän jälkeen poistetaan sakan yläpuolista nestettä 30 ml, jolloin jäljelle jää 10 ml, johon lisätään vesijohtovettä, kunnes tilavuus on 40 ml. Annetaan seoksen seistä vielä 10 minuuttia, minkä jälkeen poistetaan sakan yläpuolista nestettä 30 ml imemällä, jolloin jäljelle jää 10 ml näytteen tutkimista varten petrimaljassa tai toukkienlaskukammiossa. Huuhdellaan mittalasi enintään 10 ml:lla vesijohtovettä ja lisätään huuhe petrimaljassa tai laskukammiossa olevaan näytteeseen tutkimusta varten.

Jos näyte todetaan tutkimuksen yhteydessä sameaksi, se kaadetaan mittalasiin ja lisätään vesijohtovettä, kunnes tilavuus on 40 ml, minkä jälkeen toistetaan tässä kohdassa esitetty menettely. Menettely voidaan toistaa 2–4 kertaa, kunnes neste on riittävän kirkasta luotettavan tuloksen saamiseksi.

## II Alle 100 g:n erät

Täyteen 100 g:n kokonaiserään voidaan tarvittaessa lisätä enintään 15 g:n erä, joka voidaan tutkia yhdessä näiden näytteiden kanssa 3 kohdan I alakohdan mukaisesti. Yli 15 g:n erä on tutkittava omana eräänään. Jos erä on enintään 50 g, digestionesteen ja ainesosien määrä voidaan vähentää 1 litraan vettä, 8 ml:aan suolahappoa ja 5 g:aan pepsiiniä.

## III Positiiviset tai epävarmat tulokset

Jos yhdistetystä näytteestä saatu tulos on positiivinen tai epävarma, jokaisesta siasta on otettava 20 g:n lisänäyte 2 kohdan a alakohdan mukaisesti. Viiden sian 20 g:n näytteet on yhdistettävä ja tutkittava tässä luvussa esitetyllä menetelmällä. Tällä tavoin tutkitaan 20:n viidestä siasta koostuvan ryhmän näytteet.

Jos viiden sian ryhmän yhdistetyssä näytteessä todetaan trikiinejä, jokaisesta kyseisen ryhmän siasta on otettava erillinen 20 g:n näyte, ja jokainen niistä on tutkittava erikseen tässä luvussa esitetyllä menetelmällä.

Loisnäytteet on pidettävä 90-prosenttisessa etyylialkoholissa niiden säilyttämiseksi ja loislajin tunnistamiseksi Euroopan unionin tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.

Kun loiset on kerätty, positiivisiksi todetut liuokset (digestioliuos, sakan yläpuolinen neste, huuhe jne.) on tehtävä tartuntavaarattomiksi kuumentamalla ne vähintään 60 °C:een.

## IV Puhdistaminen ja sterilointi positiivisen tai epävarman tuloksen jälkeen

Jos yhdistetystä tai yksittäisestä näytteestä saatu tulos on positiivinen tai epävarma, kaikki lihan kanssa kosketuksissa olevat materiaalit (sekoittimen kulho ja terä, lasimalja, sekoitussauva, lämpötila-anturi, kartiomainen suodatinsuppilo, siivilä ja pinsetit/atulat) on puhdistettava huolellisesti pesemällä lämpimällä vedellä (65–90 °C). Jos pesussa käytetään pesuainetta, on suositeltavaa huuhdella kaikki osat huolellisesti pesuaineen poistamiseksi.

## II LUKU

## VASTAAVAT MENETELMÄT

## A. Mekaanisesti avustettu yhdistetyn näytteen digestiomenetelmä/sakkautusmenetelmä

## 1. Välineistö ja reagenssit

- a) Veitsi tai sakset näytteiden leikkaamista varten.
- b) Tarjottimia, joihin on merkitty 50 ruutua, joihin kuhunkin mahtuu noin 2 g:n lihanäyte, tai muita välineitä, jotka antavat samanlaiset takeet näytteiden jäljitettävyydestä.
- c) Lihamylyly tai sähköinen sekoitin.
- d) Stomacher 3 500 -sekoitin, lämpötilaohjattu malli.
- e) Stomacher-sekoittimeen sopivia muovipusseja.
- f) Kartiomaisia erotussuppiloita, joiden tilavuus on 2 l ja joissa on mieluiten teflontulpat.
- g) Renkailla ja kiinnittimillä varustettuja statiiveja.
- h) Siivilöitä, joiden silmäkoko on 180 µm, ulkohalkaisija 11 cm ja verkko ruostumatonta terästä tai messinkiä.
- i) Suppiloita, joiden sisähalkaisija on vähintään 12 cm ja joihin siivilät sopivat.
- j) Mittalaseja, joiden tilavuus on 100 ml.
- k) Lämpömittari, jonka tarkkuus on  $\pm 0,5$  °C ja mittausalue 1–100 °C.
- l) Tärustin, esim. sähköparranajokone, jonka pää on irrotettu.
- m) Rele, joka avautuu ja sulkeutuu yhden minuutin välein.
- n) Trikinoskooppi, joka on varustettu vaakatasopöydällä, tai stereomikroskooppi, jonka näytetason alapuolella on säädettävätehoinen transmittoidun valon lähde.
- o) Kammio toukkien laskemista varten ja petrimaljoja, joiden halkaisija on 9 cm, kuten I luvun 1 kohdan l ja m alakohdassa.
- p) 17,5-prosenttista suolahappoa.
- q) Pepsiniä, jonka vahvuus on 1:10 000 NF (US National Formulary) eli 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) eli 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), tai stabiloitua nestemäistä pepsiniä, jossa on vähintään 660 Euroopan farmakopean yksikköä/ml.
- r) Useita 10 l:n jäteastioita, joita käytetään välineistön puhdistamiseen esimerkiksi formaliinilla ja jäljelle jääneen digestionesteen keräämiseen, jos näytteet ovat antaneet positiivisen tuloksen.
- s) Vaaka, jonka tarkkuus on 0,1 g.

## 2. Näytteenotto ja digestoitava määrä

Noudatetaan I luvun 2 kohtaa.

## 3. Menettely

## I Jauhaminen

Lihanäytteiden jauhaminen etukäteen lihamylylyssä parantaa digestion laatua. Jos jauhamiseen käytetään sähköistä sekoitinta, se on käynnistettävä 3–4 kertaa noin sekunniksi.

## II Digestio

Digestiossa voi olla mukana täysiiä eriä (100 g näytettä kerrallaan) tai alle 100 g:n eriä.

## a) Täydet erät (100 näytettä kerrallaan):

- i) Asennetaan Stomacher 3 500 -sekoittimeen sisäkkäin kaksi muovipussia ja asetetaan lämpötilavalitsin 40–41 °C:een.
- ii) Kaadetaan sisempään muovipussiin 1,5 l vettä, joka on lämmitetty 40–41 °C:n lämpötilaan.
- iii) Lisätään 25 ml 17,5-prosenttista suolahappoa sekoittimessa olevaan veteen.
- iv) Lisätään 100 näytettä, joista kukin painaa noin 1 g (lämpötila 25–30 °C) ja jotka on otettu yksittäisistä näytteistä 2 kohdan mukaisesti.
- v) Lisätään lopuksi 6 g pepsiiniä tai 18 ml nestemäistä pepsiiniä. Tätä lisäämisjärjestystä on noudatettava tarkasti, jotta pepsiini ei hajoa.
- vi) Tämän jälkeen annetaan sekoittimen hienontaa pussin sisältöä 25 minuuttia.
- vii) Poistetaan muovipussi sekoittimesta ja suodatetaan digestioneste siivilän läpi 3 l:n lasimaljaan.
- viii) Huuhdellaan muovipussi noin 100 ml:lla vettä, joka käytetään sitten siivilän huuhteluun ja lisätään lasimaljassa olevaan suodatettuun nesteeseen.
- ix) Täyteen 100 näytteen erään voidaan lisätä enintään 15 yksittäistä näytettä ja tutkia ne yhdessä täyden erän kanssa.

## b) Pienemmät erät (alle 100 näytettä):

- i) Asennetaan Stomacher 3 500 -sekoittimeen sisäkkäin kaksi muovipussia ja asetetaan lämpötilavalitsin 40–41 °C:een.
- ii) Valmistetaan digestioneste sekoittamalla noin 1,5 l vettä ja 25 ml 17,5-prosenttista suolahappoa. Lisätään 6 g pepsiiniä ja lämmitetään neste 40–41 °C:een. Tätä lisäämisjärjestystä on noudatettava tarkasti, jotta pepsiini ei hajoa.
- iii) Mitataan digestionestettä 15 ml/näytegramma (esim. 30:tä näytettä varten vaadittava määrä on  $30 \times 15$  ml eli 450 ml) ja lisätään neste sisempään muovipussiin yhdessä jokaisesta yksittäisestä näytteestä 2 kohdan mukaisesti otetun noin 1 g:n painoisen lihanäytteen (lämpötila 25–30 °C) kanssa.
- iv) Kaadetaan ulompaan pussiin vettä, jonka lämpötila on noin 41 °C, kunnes kahden pussin kokonaisnestemäärä on 1,5 l. Tämän jälkeen annetaan sekoittimen hienontaa pussin sisältöä 25 minuuttia.
- v) Poistetaan muovipussi sekoittimesta ja suodatetaan digestioneste siivilän läpi 3 l:n lasimaljaan.
- vi) Huuhdellaan muovipussi noin 100 ml:lla vettä (lämpötila 25–30 °C), joka käytetään sitten siivilän huuhteluun ja lisätään lasimaljassa olevaan suodatettuun nesteeseen.

## III Toukkien osoittaminen sakkauttamalla

- Lisätään digestionesteeseen jäätä (300–400 g jäälastuja tai murskaa), kunnes kokonaistilavuus on noin 2 l. Tämän jälkeen sekoitetaan digestionestettä, kunnes jää on sulanut. Kun on kyse pienemmistä eristä (ks. 3 kohdan II alakohdan b alakohhta), jään määrää on vähennettävä vastaavasti.
- Kaadetaan jäähtynyt digestioneste 2 l:n erotussuppiloon, joka on varustettu ylimääräisessä kiinnittimessä olevalla täristemellä.
- Sakkauttamista varten täristetään erotussuppiloa jaksoittain 30 minuutin ajan siten, että yhden minuutin täristystä seuraa yhden minuutin tauko.
- Kun 30 minuuttia on kulunut, lasketaan nopeasti 60 ml:a liuosta 100 ml:n mittalasiin (huuhdellaan suppilo pesuliuksella käytön jälkeen).

- Annetaan 60 ml:n näytteen seistä vähintään 10 minuuttia, minkä jälkeen sakan yläpuolista nestettä poistetaan imemällä siten, että mittalasiin jää jäljelle 15 ml:n näyte, joka tutkitaan toukkien varalta.
- Imemiseen voidaan käyttää muoviletkulla varustettua kertakäyttöruiskua. Letkun pituuden olisi oltava sellainen, että mittalasiin jää 15 ml, kun ruiskun pää lepää mittalasin reunalla.
- Kaadetaan loput 15 ml toukkienlaskukammioon trikinoskoopitutkimusta varten tai kahteen petrimaljaan stereomikroskopitutkimusta varten.
- Pestään mittalasi 5–10 ml:lla vesijohtovettä ja lisätään huuhe näytteeseen.
- Näyteliuokset on tutkittava heti niiden valmistuttua. Tutkimusta ei missään tapauksessa saa jättää seuraavaan päivään.

Jos näyteliuokset ovat sameita tai niitä ei tutkita 30 minuutin kuluessa niiden valmistumisesta, ne on laimennettava seuraavasti:

- Kaadetaan lopullinen 60 ml:n näyte mittalasiin ja annetaan sen seistä 10 minuuttia. Tämän jälkeen poistetaan sakan yläpuolista nestettä 45 ml imemällä ja lisätään 15 ml:n jäännökseen vesijohtovettä, kunnes tilavuus on 45 ml.
- Annetaan seoksen seistä vielä 10 minuuttia, minkä jälkeen poistetaan sakan yläpuolista nestettä 30 ml imemällä ja kaadetaan loput 15 ml petrimaljaan tai toukkienlaskukammioon tutkimusta varten.
- Huuhdellaan mittalasi 10 ml:lla vesijohtovettä ja lisätään huuhe petrimaljassa tai laskukammiossa olevaan näytteeseen tutkimusta varten.

#### IV Positiiviset tai epävarmat tulokset

Jos tulos on positiivinen tai epävarma, noudatetaan I luvun 3 kohdan III alakohdan säännöksiä.

## B. Mekaanisesti avustettu yhdistetyn näytteen digestiomenetelmä/suodatineristysmenetelmä

### 1. Välineistö ja reagenssit

Noudatetaan II luvun A kohdan 1 alakohtaa.

Lisälaitteet:

- a) Gelman-suppilo, jonka vetoisuus on 1 l, suodatinpidikkeineen (pidikkeen halkaisija 45 mm).
- b) Suodatinlevyjä, joissa on pyöreä ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko, jonka silmäkoko on 35 µm (levyn halkaisija 45 mm) ja kaksi 1 mm:n paksuisesta kumista valmistettua rengasta (ulkohalkaisija 45 mm, sisähalkaisija 38 mm). Pyöreä verkko pannaan kahden kumirenkaan väliin ja kiinnitetään niihin näille kahdelle materiaalille sopivalla kaksikomponenttiliimalla.
- c) Erlenmeyerpullo, jonka vetoisuus on 3 l ja jossa on sivuputki imemistä varten.
- d) Suodatinpumppu.
- e) Muovipusseja, joiden tilavuus on vähintään 80 ml.
- f) Muovipussien saumausvälineet.
- g) Rennilaasia, jonka vahvuus on 1:150 000 Soxhlet-yksikköä/g.

### 2. Näytteenotto

Noudatetaan I luvun 2 kohtaa.

### 3. Menettely

#### I Jauhaminen

Lihanäytteiden jauhaminen etukäteen lihamylyssä parantaa digestion laatua. Jos jauhamiseen käytetään sähköistä sekoitinta, se on käynnistettävä 3–4 kertaa noin sekunniksi.

#### II Digestio

Digestiossa voi olla mukana täysinä eriä (100 g näytettä kerrallaan) tai alle 100 g:n eriä.

a) Täydet erät (100 näytettä kerrallaan).

Ks. II luvun A kohdan 3 alakohdan II alakohdan a alakohta.

b) Pienemmät erät (alle 100 näytettä).

Ks. II luvun A kohdan 3 alakohdan II alakohdan b alakohta.

#### III Toukkien osoittaminen suodattamalla

a) Lisätään digestionesteeseen jäätä (300–400 g jäälastuja tai murskaa), kunnes kokonaistilavuus on noin 2 l. Pienempiä eriä varten jään määrää on vähennettävä vastaavasti.

b) Sekoitetaan digestionestettä, kunnes jää on sulanut. Annetaan jäähtyneen nesteen seistä vähintään kolme minuuttia, jotta toukat ehtivät kiertyä.

c) Asennetaan suodatinpidikkeellä ja suodatinlevyllä varustettu Gelman-suppilo suodatinpumppuun yhdistettyyn erlenmeyerpulloon.

d) Kaadetaan digestioneste Gelman-suppilon ja suodatetaan. Digestionesteen valumista suodattimen läpi voidaan suodatuksen lopulla avustaa suodatinpumppun imuilla. Imu on lopetettava ennen suodattimen kuivumista eli kun suppilossa on jäljellä 2–5 ml nestettä.

e) Kun koko digestioneste on suodatettu, irrotetaan suodatinlevy ja pannaan se 80 ml:n muovipussiin, johon lisätään 15–20 ml rennilaasiliuosta. Rennilaasiliuos valmistetaan lisäämällä 2 g rennilaasia 100 ml:aan vesijohtovettä.

f) Saumataan muovipussi kahdesti ja pannaan se Stomacher-sekoittimeen sisä- ja ulkopussin väliin.

g) Annetaan sekoittimen käydä kolme minuuttia sekä täyden että vajaan erän ollessa kyseessä.

h) Kolmen minuutin kuluttua poistetaan muovipussi suodattimiseen ja rennilaasiliuokseen sekoittimesta ja avataan saksilla. Kaadetaan nestesisältö toukkienlaskukammioon tai petrimaljaan. Huuhdellaan pussi 5–10 ml:lla vettä ja lisätään huuhte sitten toukkienlaskukammioon trikinoskoopitutkimusta varten tai petrimaljaan stereomikroskoopitutkimusta varten.

i) Näyteliuokset on tutkittava heti niiden valmistuttua. Tutkimusta ei missään tapauksessa saa jättää seuraavaan päivään.

*Huomautus:* Ainoastaan täysin puhtaita suodatinlevyjä saa käyttää. Likaisten levyjen ei saa antaa kuivua. Suodatinlevyt voidaan puhdistaa jättämällä ne rennilaasiliuokseen yön ajaksi. Ennen käyttöä ne on huuhdeltava puhtaalla rennilaasiliuoksella sekoittimen avulla.

#### IV Positiiviset tai epävarmat tulokset

Jos tulos on positiivinen tai epävarma, noudatetaan I luvun 3 kohdan III alakohtaa.



**C. Automaattinen digestiomenetelmä enintään 35 g:n painoisia yhdistettyjä näytteitä varten**

## 1. Välineistö ja reagenssit

- a) Veitsi tai sakset näytteiden leikkaamista varten.
- b) Tarjottimia, joihin on merkitty 50 ruutua, joihin kuhunkin mahtuu noin 2 g:n lihanäyte, tai muita välineitä, jotka antavat samanlaiset takeet näytteiden jäljitettävyydestä.
- c) Trichomatic 35<sup>®</sup> -sekoitin, jossa on suodatin.
- d) Suolahappoliuosta, jonka väkevyys on  $8,5 \pm 0,5$  painoprosenttia.
- e) Läpinäkyviä polykarbonaattikalvosuodattimia, joiden läpimitta on 50 mm ja joiden huokosten koko on 14 mikronia.
- f) Pepsiniä, jonka vahvuus on 1:10 000 NF (US National Formulary) eli 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) eli 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), tai stabiloitua nestemäistä pepsiniä vähintään 660 Euroopan farmakopean yksikköä/ml.
- g) Vaaka, jonka tarkkuus on 0,1 g.
- h) Anatomiset atulat/pinsetit.
- i) Mikroskoopin objektilaseja, joiden leveys on vähintään 5 cm, tai petrimaljoja, joiden läpimitta on vähintään 6 cm ja joiden pohjiin on merkitty terävällä esineellä  $10 \times 10$  mm:n ruudutus.
- j) Transmittoidulla valolla varustettu (stereo)mikroskooppi (joka suurentaa 15–60-kertaisesti) tai vaakataso-pöydällä varustettu trikinoskooppi.
- k) Nestemäisen jätteen keräämisastia.
- l) Useita 10 litran jäteastioita, joita käytetään välineistön puhdistamiseen esimerkiksi formaliinilla ja jäljelle jääneen digestionesteen keräämiseen, jos näytteet ovat antaneet positiivisen tuloksen.
- m) Lämpömittari, jonka tarkkuus on  $\pm 0,5$  °C ja mittausalue 1–100 °C.

## 2. Näytteenotto

Noudatetaan I luvun 2 kohtaa.

## 3. Menettely

## I Digestio

- a) Asetetaan suodatin sekoittimeen, liitetään jäteletku paikoilleen ja johdetaan se jätastiaan.
- b) Kun sekoitin käynnistetään, lämpeneminen alkaa.
- c) Ennen käynnistystä reaktiokammion alapuolella sijaitseva pohjaventtiili on avattava ja suljettava.
- d) Lisätään enintään 35 näytettä, joista kukin painaa noin 1 g (lämpötila 25–30 °C) ja jotka on otettu yksittäisistä näytteistä 2 kohdan mukaisesti. Varmistetaan, että suurimmat jännepalat on poistettu, sillä ne saattavat tarttua kalvosuodattimeen.
- e) Kaadetaan sekoittimeen yhdistettyyn nestekammioon vettä (noin 400 ml).
- f) Kaadetaan noin 30 ml (8,5-prosenttista) suolahappoliuosta pienempään yhdistettyyn nestekammioon.
- g) Asetetaan kalvosuodatin karkean suodattimen alle suodatinlaitteeseen.
- h) Lisätään lopuksi 7 g pepsiniä tai 21 ml nestemäistä pepsiniä. Tätä lisäämisjärjestystä on noudatettava tarkasti, jotta pepsini ei hajoa.

- i) Suljetaan reaktio- ja nestekammioiden kannet.
- j) Valitaan digestioaika: lyhyt digestioaika (5 minuuttia) lihasioista saaduille näytteille ja pidennetty digestioaika (8 minuuttia) muille näytteille.
- k) Kun sekoitin käynnistetään, liukeneminen ja digestio alkavat automaattisesti, minkä jälkeen tapahtuu suodatus. Prosessi kestää 10–13 minuuttia ja päättyy automaattisesti.
- l) Avataan reaktiokammion kansi, kun kammio on todettu tyhjäksi. Jos kammiossa on vaahtoa tai digestiönestejäämiä, toistetaan menettely V kohdan mukaisesti.

## II Toukkien osoittaminen

- a) Poistetaan suodatinpidike ja siirretään kalvosuodatin objektilasille tai petrimaljaan.
- b) Tutkitaan kalvosuodatin (stereo)mikroskoopilla tai trikinoskoopilla.

## III Välineistön puhdistus

- a) Jos saatu tulos on positiivinen, täytetään kaksi kolmasosaa sekoittimen reaktiokammioista kiehuvalle vedelle. Kaadetaan tavallista vesijohtovettä yhdistävään astiaan, kunnes alempi sensori peittyy. Sen jälkeen käynnistetään automaattinen puhdistusohjelma. Puhdistetaan suodatinpidike ja muu välineistö esimerkiksi formaliinilla.
- b) Työpäivän päätteeksi täytetään sekoittimen nestekammio vedellä ja käynnistetään tavallinen ohjelma.

## IV Kalvosuodattimien käyttö

Kutakin polykarbonaattikalvosuodatinta saa käyttää enintään viisi kertaa. Suodatin on käännettävä jokaisen käyttökerran jälkeen. Lisäksi suodatin on tarkastettava jokaisen käytön jälkeen vaurioiden varalta. Vaurioitunut suodatin on käyttökelvoton.

## V Käytettävä menetelmä, kun digestio on puutteellinen eikä suodatusta voida tehdä

Kun sekoitin on käynyt läpi I kohdan mukaisen automaattisen ohjelman, avataan reaktiokammion kansi ja tarkastetaan, onko kammioon jäänyt vaahtoa tai nestejäämiä. Jos on, menetellään seuraavasti:

- a) Suljetaan reaktiokammion alapuolella oleva pohjaventtiili.
- b) Poistetaan suodatinpidike ja siirretään kalvosuodatin objektilasille tai petrimaljaan.
- c) Asetetaan uusi kalvosuodatin suodatinpidikkeeseen, joka kiinnitetään paikoilleen.
- d) Täytetään sekoittimen nestekammio vedellä, kunnes alempi sensori peittyy.
- e) Käynnistetään automaattinen puhdistusohjelma.
- f) Puhdistusohjelman päätyttyä avataan reaktiokammion kansi ja tarkastetaan, onko kammiossa nestejäämiä.
- g) Jos kammio on tyhjä, irrotetaan suodatinpidike ja siirretään kalvosuodatin pinseteillä objektilasille tai petrimaljaan.
- h) Tutkitaan molemmat kalvosuodattimet II kohdan mukaisesti. Ellei suodattimia pystytä tutkimaan, toistetaan koko digestio pidennettynä I kohdan mukaisesti.

## VI Positiiviset tai epävarmat tulokset

Jos tulos on positiivinen tai epävarma, noudatetaan I luvun 3 kohdan III alakohdan säännöksiä.

**D. Magneettisekoitinmenetelmä yhdistettyjen näytteiden digestiota varten/suodatineristysmenetelmä ja toukkien osoittaminen lateksi-agglutinaatiotestillä**

***Tätä menetelmää pidetään vastaavana ainoastaan kotieläiminä pidettävien sikojen lihan testausta varten.***

1. Välineistö ja reagenssit

- a) Veitsi tai sakset ja pinsetit näytteiden leikkaamista varten.
- b) Tarjottimia, joihin on merkitty 50 ruutua, joihin kuhunkin mahtuu noin 2 g:n lihanäyte, tai muita välineitä, jotka antavat samanlaiset takeet näytteiden jäljitettävyydestä.
- c) Sekoitin, jossa on terävä leikkausterä. Jos näytteen paino on yli 3 g, on käytettävä lihamylyä, jonka reikälevyn aukkojen läpimitta on 2–4 mm, tai saksia. Jos kyseessä on jäädytetty liha tai kieli (josta on poistettu pintakerros, jota ei voi digestoida), tarvitaan lihamylyä, ja näytteen kokoa on suurennettava huomattavasti.
- d) Magneettisekoittimia, joissa on termostaattiohjattu lämpölevy ja teflonpäällysteiset, noin 5 cm:n pituiset sekoitussauvat.
- e) Lasimaljoja, joiden vetoisuus on 3 l.
- f) Siivilöitä, joiden silmäkoko on 180 µm, ulkohalkaisija 11 cm ja verkko ruostumatonta terästä.
- g) Teräksinen suodatinlaite 20 µm:n verkkosuodattimia varten ja terässuppilo.
- h) Tyhjiöpumppu.
- i) Metall- tai muovivastioita, joiden vetoisuus on 10–15 l, digestionesteen keräämiseen.
- j) Kaksisuuntainen kiertosekoittaja.
- k) Alumiinifoliota.
- l) 25-prosenttista suolahappoa.
- m) Pepsiniä, jonka vahvuus on 1:10 000 NF (US National Formulary) eli 1:12 500 BP (British Pharmacopoeia) eli 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie), tai stabiloitua nestemäistä pepsiniä vähintään 660 Euroopan farmakopean yksikköä/ml.
- n) Vesijohtovettä, joka on lämmitetty 46–48 °C:n lämpötilaan.
- o) Vaaka, jonka tarkkuus on 0,1 g.
- p) Erikokoisia pipettejä (1, 10, 25 ml), mikropipettejä lateksi-agglutinaatiotestien valmistajan ohjeiden mukaisesti ja pipetinpidikkeitä.
- q) Nailonisia 20 µm:n verkkosuodattimia, joiden halkaisija sopii suodatinjärjestelmään.
- r) Muoviset tai teräksiset 10–15 cm:n pinsetit/atulat.
- s) Kartiomaisia 15 ml:n pikkupulloja.
- t) Survin, jossa on kartiomainen teflon- tai teräskärki, joka sopii kartiomaisiin pulloihin.
- u) Lämpömittari, jonka tarkkuus on ± 0,5 °C ja mittausalue 1–100 °C.
- v) Koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011 validoidun Trichin-L-antigeenitestin lateksi-agglutinaatiokortit.
- w) Koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011 validoidun Trichin-L-antigeenitestin näytteen laimennuspuskuriliuosta.

- x) Koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011 validoidun Trichin-L-antigeenitestin puskuriliuosta, jota on täydennetty säilytysaineella (negatiivinen kontrolli).
  - y) Koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011 validoidun Trichin-L-antigeenitestin puskuriliuosta, jota on täydennetty *Trichinella spiralis* -antigeeneillä ja säilytysaineella (positiivinen kontrolli).
  - z) Koodinumerolla EURLP\_D\_001/2011 validoidun Trichin-L-antigeenitestin säilytysaineella täydennettyä puskuriliuosta, jossa on vasta-aineilla päällystettyjä polystyreenihiukkasia (lateksihelmet).
- aa) Kertakäyttöpuikkoja.

## 2. Näytteenotto

Noudatetaan I luvun 2 kohtaa.

## 3. Menettely

I Täydet erät (100 g näytettä kerrallaan)

- a) Kaadetaan  $16 \pm 0,5$  mL 25-prosenttista suolahappoa (0,2 % lopullinen pitoisuus) 3 l:n vetoiseen lasimaljaan, jossa on  $2,0 \text{ l} \pm 200 \text{ mL}$  46–48 °C:n lämpötilaan lämmitettyä vesijohtovettä. Asetetaan sekoitussauva lasimaljaan, asetetaan lasimalja lämmitetylle levylle ja aloitetaan sekoittaminen.
- b) Lisätään  $10 \pm 1$  g pepsiiniä jauheena (tai  $30 \pm 3$  ml pepsiiniä nesteenä).
- c) Hienonnetaan sekoittimessa 100–115 g näytteitä, jotka on otettu 2 kohdan mukaisesti, ja  $150 \text{ ml} \pm 15 \text{ ml}$  esilämmitettyä digestiopuskuria.
- d) Pannaan hienonnettu liha 3 l:n lasimaljaan, jossa on vesi, pepsiini ja suolahappo.
- e) Upotetaan sekoittimen teräkappale useita kertoja lasimaljassa olevaan digestionesteeseen ja huuhdellaan sekoittimen kulho pienellä määrällä digestionestettä mahdollisten lihajäämien poistamiseksi.
- f) Peitetään malja alumiinifoliolla.
- g) Magneettisekoitin on säädettävä siten, että se ylläpitää tasaisen 44–46 °C:n lämpötilan koko sekoituksen ajan. Sekoituksen aikana digestionesteen on pyörittävä sellaisella nopeudella, että seoksen keskelle syntyy syvä pyörre nesteen kuitenkään roiskumatta.
- h) Sekoitetaan digestionestettä niin kauan, että lihahiukkaset häviävät (noin 30 minuuttia). Tämän jälkeen sammutetaan sekoitin ja kaadetaan digestioneste siivilän läpi sakkautussuppiloon. Tiettyjen lihatyyppien (kielen, riistalihan jne.) käsittely saattaa vaatia pitemmän digestioajan (joka ei saa ylittää 60:tä minuuttia).
- i) Digestion katsotaan onnistuneen, jos siivilään jää enintään 5 prosenttia näytteen lähtöpainosta.
- j) Nailoninen  $20 \mu\text{m}$ :n verkkosuodatin asetetaan suodatintelineeseen. Kartiomainen teräksinen suodatinsuppilo kiinnitetään telineeseen ja suppiloon sijoitetaan  $180 \mu\text{m}$ :n terässiivilä. Tyhjiöpumppu kytketään suodatintelineeseen ja metalli- tai muoviastian digestionesteen keräämiseksi.
- k) Lopetetaan sekoittaminen ja kaadetaan digestioneste suodatinsuppiloon siivilän kautta. Huuhdotaan lasimalja noin 250 ml:lla lämmintä vettä. Kaadetaan huuhteluneste suodatinliuskalle sen jälkeen, kun digestioneste on onnistuneesti suodatettu.
- l) Otetaan pinseteillä/atuloilla kiinni suodatinkalvon reunasta. Taitetaan suodatinkalvo vähintään neljä kertaa ja asetetaan se 15 ml:n kartiomaiseen putkeen. Kartiomainen putki on valittava niin, että sopii survimeen.

- m) Suodatinkalvo työnnetään survimen avulla 15 ml:n kartiomaisen putken pohjalle ja sitä painetaan voimakkaasti liikuttamalla survinta edestakaisin noin 20 kertaa; survin olisi asetettava suodatinkalvoitaoksen sisälle valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- n) Lisätään pipetillä 0,5 ml ± 0,01 ml näytelaimennetta 15 ml:n kartiomaiseen putkeen ja homogenoidaan suodatinkalvo survimella pienin edestakaisin liikkein noin 30 sekunnin ajan välttäen äkkinäisiä liikkeitä nesteen roiskumisen ehkäisemiseksi valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- o) Kukin näyte, negatiivinen kontrolli ja positiivinen kontrolli annostellaan pipeteillä agglutinaatiokortin eri kenttiin valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- p) Lateksihelmet lisätään kuhunkin agglutinaatiokortin kenttään pipetillä valmistajan ohjeiden mukaisesti siten, etteivät ne joudu kosketuksiin näytteen (näytteiden) ja kontrollien kanssa. Lateksihelmet sekoitetaan sitten kussakin kentässä varovaisesti kertakäyttöpuikolla, kunnes homogeeninen neste täyttää koko kentän.
- q) Agglutinaatiokortti asetetaan kaksisuuntaiseen sekoittajaan, ja sitä sekoitetaan 10 ± 1 minuutin ajan valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- r) Valmistajan ohjeissa mainitun ajan kuluttua sekoittaminen lopetetaan, agglutinaatiokortti asetetaan tasaiselle pinnalle ja reaktiotulokset luetaan välittömästi valmistajan ohjeiden mukaisesti. Jos näyte on positiivinen, ilmestyy helmikeräymiä. Jos näyte on negatiivinen, suspensio säilyy homogeenisenä ilman helmikeräymiä.

## II Alle 100 g:n erät I luvun 3 kohdan II alakohdan mukaisesti

Alle 100 g:n erien osalta on seurattava I luvun 3 kohdan II alakohdassa esitettyä menettelyä.

## III Positiiviset tai epävarmat tulokset

Jos yhdistetystä näytteestä saatu lateksi-agglutinaatiotestin tulos on positiivinen tai epävarma, jokaisesta siasta on otettava 20 g:n lisänäyte I luvun 2 kohdan a alakohdan mukaisesti. Viiden sian 20 g:n näytteet on yhdistettävä ja tutkittava I jaksossa esitetyllä menetelmällä. Tällä tavoin tutkitaan 20:n viidestä siasta koostuvan ryhmän näytteet.

Jos viiden sian ryhmästä saadaan positiivinen lateksi-agglutinaatio, jokaisesta kyseisen ryhmän siasta on otettava erillinen 20 g:n näyte, ja jokainen niistä on tutkittava erikseen I jaksossa esitetyllä menetelmällä.

Jos lateksi-agglutinaatiotestin tulos on positiivinen tai epävarma, on lähetettävä vähintään 20 g sian lihasta kansalliseen vertailulaboratorioon vahvistusta varten käyttäen yhtä I luvussa esitetyistä menetelmistä.

Loisnäytteet on pidettävä 90-prosenttisessa etyylialkoholissa niiden säilyttämiseksi ja loislajin tunnistamiseksi Euroopan unionin tai kansallisessa vertailulaboratoriossa.

Kun loiset on kerätty, positiivisiksi todetut liuokset on tehtävä tartuntavaarattomiksi kuumentamalla ne vähintään 60 °C:een.

## IV Puhdistaminen ja sterilointi positiivisen tai epävarman tuloksen jälkeen

Jos yhdistetystä tai yksittäisestä näytteestä saatu lateksi-agglutinaatiotestin tulos on positiivinen tai epävarma, kaikki lihan kanssa kosketuksissa olevat materiaalit (sekoittimen kulho ja terä, survin, lasimalja, sekoitussauva, lämpötila-anturi, kartiomainen suodatinsuppilo, siivilä ja pinsetit/atulat) on puhdistettava huolellisesti kastamalla ne muutamaksi sekunniksi lämpimään veteen (65–90 °C). Lihajäämät tai inaktivoituneet toukat, joita saattaa edelleen olla materiaalien pinnalla, voidaan poistaa puhtaalla sienellä ja vesijohtovedellä. Tarpeen mukaan voidaan lisätä muutama tippa pesuainetta rasvan poistamiseksi laitteista. Tämän jälkeen on suositeltavaa huuhdella kaikki osat huolellisesti pesuainejäämien poistamiseksi kokonaan.

- E. **Keinotekoinen digestiokoe trikiinin toukkien osoittamiseksi *in vitro* lihanäytteissä, PrioCHECK® Trichinella AAD Kit**

*Tätä menetelmää pidetään vastaavana ainoastaan kotieläimenä pidettävien sikojen lihan testausta varten.*

PrioCHECK® Trichinella AAD Kit -pakkausta käytetään pakkauksen käyttöohjeiden mukaisesti käyttäen erotussuppiloita (Lenz NS 29/32) ja lasista 80 ml:n koeputkea.

---

## LIITE II

**Pakastuskäsittelyt****A. Pakastusmenetelmä 1**

- a) Pakastettuna saapunut liha on säilytettävä niin, ettei se pääse sulamaan.
- b) Pakastustilan teknisillä laitteilla ja teholahteella on voitava varmistaa, että vaadittu lämpötila saavutetaan hyvin nopeasti ja että se pysyy yllä kaikkialla pakastustilassa ja lihassa kauttaaltaan.
- c) Eristepakkaus on poistettava ennen pakastusta, paitsi jos kyseessä on liha, joka on jo pakastustilaan tuotaessa kauttaaltaan saavuttanut vaaditun lämpötilan, tai liha, joka on pakattu sellaiseen pakkaukseen, joka ei estä sitä saavuttamasta vaadittua lämpötilaa määritellyssä ajassa.
- d) Erät on säilytettävä erillään lukituissa pakastustiloissa.
- e) Jokaisen erän pakastustiloihin saapumisen päivämäärä ja kellonaika on kirjattava.
- f) Pakastustilan lämpötilan on oltava vähintään  $-25\text{ °C}$ . Lämpötila on mitattava kalibroiduilla lämpömittareilla, ja mittaustulosten kirjaamisen on oltava jatkuvaa. Lämpötilaa ei saa mitata suoraan kylmän ilman virrasta. Välineet on säilytettävä lukituissa tiloissa. Lämpötilataulukoiden on sisällettävä maahantuonnin yhteydessä laaditun lihantarkastusrekisterin oleelliset tiedot sekä pakastuksen alkamis- ja päättymispäivä ja vastaavat kellonajat, ja niitä on säilytettävä yhden vuoden ajan laatimisen jälkeen.
- g) Lihaa, jonka halkaisija tai paksuus on enintään 25 cm, on pakastettava vähintään 240 tuntia yhtäjaksoisesti, ja lihaa, jonka halkaisija tai paksuus on 25–50 cm, on pakastettava vähintään 480 tuntia yhtäjaksoisesti. Pakastuskäsittelyä ei saa tehdä lihalle, jonka halkaisija tai paksuus on mainittuja arvoja suurempi. Pakastusaika lasketaan hetkestä, jolloin jäähdystilassa saavutetaan f alakohdassa tarkoitettu lämpötila.

**B. Pakastusmenetelmä 2**

Noudatetaan edellä a–e alakohdassa esitettyjä menetelmää 1 koskevia yleisiä määräyksiä ja sovelletaan seuraavia aika-lämpötila-yhdistelmiä:

- a) Lihoja, joiden halkaisija tai paksuus on enintään 15 cm, on pakastettava jonkin seuraavassa mainitun aika-lämpötila-yhdistelmän mukaan:
  - 20 päivää  $-15\text{ °C}$ :ssa,
  - 10 päivää  $-23\text{ °C}$ :ssa,
  - 6 päivää  $-29\text{ °C}$ :ssa.
- b) Lihoja, joiden halkaisija tai paksuus on 15–50 cm, on pakastettava jonkin seuraavassa mainitun aika-lämpötila-yhdistelmän mukaan:
  - 30 päivää  $-15\text{ °C}$ :ssa,
  - 20 päivää  $-25\text{ °C}$ :ssa,
  - 12 päivää  $-29\text{ °C}$ :ssa.

Pakastustilojen lämpötila ei saa olla valittua inaktiivointilämpötilaa korkeampi. Lämpötila on mitattava kalibroiduilla lämpömittarilla, ja mittaustulosten kirjaamisen on oltava jatkuvaa. Lämpötilaa ei saa mitata suoraan kylmän ilman virrasta. Välineet on säilytettävä lukituissa tiloissa. Lämpötilataulukoiden on sisällettävä maahantuonnin yhteydessä laaditun lihantarkastusrekisterin oleelliset tiedot sekä pakastuksen alkamis- ja päättymispäivä ja vastaavat kellonajat, ja niitä on säilytettävä yhden vuoden ajan laatimisen jälkeen.

Jos pakastustunnelia käytettäessä A ja B kohdassa mainittuja menettelyitä ei noudateta tiukasti, elintarvikealan toimijan on kyettävä osoittamaan toimivaltaiselle viranomaiselle, että vaihtoehtoinen menetelmä on tarpeeksi tehokas tappamaan trikiiniloiset sianlihasta.

### C. Pakastusmenetelmä 3

Käsittely kattaa kaupallisen pakastekuivatuksen tai pakastuksen, jossa lihapalojen keskikohdan lämpötilaa valvotaan annettujen aika-lämpötila-yhdistelmien mukaan.

a) Noudatetaan edellä a–e alakohdassa esitettyjä menetelmää 1 koskevia yleisiä määräyksiä ja sovelletaan seuraavia aika-lämpötila-yhdistelmiä:

- 106 tuntia – 18 °C:ssa,
- 82 tuntia – 21 °C:ssa,
- 63 tuntia – 23,5 °C:ssa,
- 48 tuntia – 26 °C:ssa,
- 35 tuntia – 29 °C:ssa,
- 22 tuntia – 32 °C:ssa,
- 8 tuntia – 35 °C:ssa,
- 1/2 tuntia – 37 °C:ssa.

b) Lämpötila on mitattava kalibroituilla lämpömittarilla ja mittaustulosten kirjaamisen on oltava jatkuva. Lämpömittarin anturin on oltava sijoitettu keskelle lihapalaa, joka ei saa olla pienempi kuin paksuin pakastettava lihapala. Lihapala on sijoitettava jäähdytystilan epäsuotuisimpaan paikkaan – ei jäähdytyslaitteiden välittömään läheisyyteen eikä suoran kylmän ilmavirran välittömään läheisyyteen. Välineet on säilytettävä lukituissa tiloissa. Lämpötilataulukoiden on sisällettävä maahantuonnin yhteydessä laaditun lihantarkastusrekisterin oleelliset tiedot sekä pakastuksen alkamis- ja päättymispäivä ja vastaavat kellonajat, ja niitä on säilytettävä yhden vuoden ajan laatimisen jälkeen.

---



## LIITE III

**Muiden kuin siansukuisten eläinten tutkiminen**

Hevoseniha, luonnonvaraisen riistan liha ja muu liha, joka voi sisältää trikiiniloisia, on tutkittava jollakin liitteessä I olevassa I tai II luvussa esitetyistä digestiomenetelmistä seuraavin muutoksin:

- a) Vähintään 10 g painavat näytteet otetaan hevoselta kieli- tai puremalihaksesta, villisialta etujalasta, kielestä tai palleasta.
  - b) Jos hevosesta ei ole saatavilla näitä lihaksia, otetaan kooltaan suurempi näyte palleapilarin lihas- ja jänneosan yhtymäkohdasta. Lihaksen on oltava puhdas sidekudoksesta ja rasvasta.
  - c) Digestoidaan vähintään 5 g näytettä I luvussa esitetyn vertailumenetelmän tai II luvussa esitetyn vastaavan menetelmän mukaisesti. Kunkin digestion osalta tutkittavan lihaksen kokonaispaino saa olla enintään 100 g, kun käytetään I luvun mukaista menetelmää tai II luvun A ja B kohdan mukaisia menetelmiä, ja 35 g, kun käytetään II luvun C kohdan mukaista menetelmää.
  - d) Jos tulos on positiivinen, otetaan 50 g:n painoinen lisänäyte myöhempää erillistä tutkimusta varten.
  - e) Rajoittamatta eläinlajien säilyttämistä koskevia säännöksiä kaikkien muiden riistaeläinten kuin villisian liha, esimerkiksi karhun, lihansyöjänisäkkäiden (myös merinisäkkäiden) ja matelijoiden liha, on testattava ottamalla 10 g:n näyte loisten tyypillisistä esiintymispaikoista lihaksistossa tai suurempi näyte, jos kyseiset näytteenottokohdat eivät ole saatavilla. Loisten tyypilliset esiintymispaikat ovat:
    - i) karhulla pallea, puremalihakset ja kieli;
    - ii) mursulla kieli;
    - iii) krokotiileillä puremalihakset, pterygoid-lihakset ja kylkiluiden väliset lihakset;
    - iv) linnuilla pään lihakset (eli nokka- ja kaulalihakset).
  - f) Digestioajan on oltava riittävän pitkä, jotta näiden eläinten kudoksen asianmukainen digestio voidaan varmistaa, mutta se saa olla enintään 60 minuuttia.
-

## LIITE IV

## I LUKU

**TILOJEN TAI LOKERON VIRALLINEN TUNNUSTAMINEN VALVOTTUJA PITO-OLOSUHITEITA NOUDATTAVAKSI TILAKSI TAI LOKEROKSI**

- A. Jotta tilat voidaan tunnustaa virallisesti, elintarvikealan toimijoiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:
- a) Toimijan on pitänyt noudattaa rakennusten rakentamisen ja kunnossapidon osalta kaikkia käytännön varotoimia, joilla estetään jyräjöiden, muiden nisäkkäiden ja lihansyöjälintujen pääsy rakennuksiin, joissa eläimiä pidetään.
  - b) Jotta sikojen tartunnat voidaan ehkäistä tehokkaasti, toimijan on noudatettava haittaeläinten, erityisesti jyräjöiden, torjuntaohjelmaa. Toimijan on pidettävä torjuntaohjelmasta kirjaa toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla.
  - c) Toimijan on varmistettava, että kaikki rehu on hankittu laitoksesta, joka tuottaa rehua asetuksessa (EY) N:o 183/2005 <sup>(1)</sup> esitettyjen periaatteiden mukaisesti.
  - d) Toimijan on varastoitava trikiineille alttiille lajeille tarkoitettu rehu suljettuihin siiloihin tai muihin säiliöihin, joihin jyräjät eivät pääse. Kaikki muut rehutoimitukset on lämpökäsiteltävä tai ne on tuotettava ja varastoitava toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla.
  - e) Toimijan on varmistettava, että kuolleet eläimet kerätään, tunnistetaan ja kuljetetaan viipymättä asetuksen (EY) N:o 1069/2009 21 ja 22 artiklan ja asetuksen (EU) N:o 142/2011 liitteen VIII mukaisesti.
  - f) Jos tilan läheisyydessä on kaatopaikka, toimijan on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle. Tämän jälkeen toimivaltaisen viranomaisen on arvioitava mahdolliset riskit ja päätettävä, voidaanko tila tunnustaa valvottuja pito-olosuhteita noudattavaksi tilaksi.
  - g) Toimijan on varmistettava, että kotieläimenä pidettävät siat merkitään, jotta jokainen eläin voidaan jäljittää takaisin asianomaiselle tilalle.
  - h) Toimijan on varmistettava, että kotieläimenä pidettäviä sikoja tuodaan tilalle ainoastaan, jos ne ovat peräisin ja tulevat tiloilta, jotka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi.
  - i) Yksikään kotieläimenä pidettävä sika ei pääse ulkotiloihin, ellei toimija pysty riskin arvioinnin avulla osoittamaan toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla, että ulkoilun kesto, tilat ja olosuhteet eivät aiheuta vaaraa trikiiniin kulkeutumisesta tilalle.
  - j) Yhtäkään direktiivin 64/432/ETY 2 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettua jalostus- tai tuotantosikaa ei ole purettu kuormasta alkuperätilalta lähdön jälkeen direktiivin 64/432/ETY 2 artiklan 2 kohdan o alakohdassa tarkoitettussa keräyskeskuksessa, jollei keräyskeskus täytä a–i alakohdan vaatimuksia ja jolleivät kaikki keräyskeskuksessa erien muodostamiseksi koottavat kotieläimenä pidettävät siat ole peräisin ja tule tiloilta, jotka on virallisesti tunnustettu valvottuja pito-olosuhteita noudattaviksi tiloiksi, tai virallisesti tunnustetuista lokeroista.
- B. Tiloilla, joiden on virallisesti tunnustettu noudattavan valvottuja pito-olosuhteita, toimivien elintarvikealan toimijoiden on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle kaikista A kohdan mukaisista vaatimuksista, jotka eivät enää täyty, ja kaikista muutoksista, jotka saattavat vaikuttaa tilan trikiinitilanteeseen.
- C. Jäsenvaltioiden toimivaltaiset viranomaiset voivat tunnustaa tilan tai tilojen ryhmän vain, jos ne ovat varmistaneet, että A kohdassa säädetty vaatimukset täyttyvät.

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 183/2005, annettu 12 päivänä tammikuuta 2005, rehuhygieniasta koskevista vaatimuksista (EUVL L 35, 8.2.2005, s. 1).

## II LUKU

**TRIKIINITILANTEESTA RAPORTOINTI**

- a) Ihmisissä todettujen (ulkomailta saatujen ja kotoperäisten) trikiinitapausten määrä, mukaan luettuna epidemiologiset tiedot, on ilmoitettava päätöksen 2000/96/EY mukaisesti.
- b) Kotieläimenä pidettäville sioille, villisioille, hevosille, riistaeläimille ja muille taudille alttiille eläimille tehtyjen trikiinittestien lukumäärä ja testitulokset on toimitettava direktiivin 2003/99/EY liitteen IV mukaisesti. Kotieläimenä pidettäviä sikoja koskevilla tiedoilla on ilmoitettava ainakin seuraavat seikat:
- i) valvotuissa pito-olosuhteissa pidetyille eläimille tehtyt testit;
  - ii) siitosemakoille ja -karjuille sekä lihasioille tehtyt testit.

---

*LIITE V***Kumottu asetus ja luettelo sen muutoksista**

Komission asetus (EY) N:o 2075/2005	(EUVL L 338, 22.12.2005, s. 60).
Komission asetus (EY) N:o 1665/2006	(EUVL L 320, 18.11.2006, s. 46).
Komission asetus (EY) N:o 1245/2007	(EUVL L 281, 25.10.2007, s. 19).
Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1109/2011	(EUVL L 287, 4.11.2011, s. 23).
Komission asetus (EU) N:o 216/2014	(EUVL L 69, 8.3.2014, s. 85).
Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1114/2014	(EUVL L 302, 22.10.2014, s. 46).

## LIITE VI

**Vastaavuustaulukko**

Asetus (EY) No 2075/2005	Tämä asetetus
1–5 artikla	1–5 artikla
6 artiklan 1 kohdan johdantokappale	6 artiklan 1 kohta
6 artiklan 1 kohdan a alakohta	6 artiklan 1 kohta
6 artiklan 1 kohdan b alakohta	—
6 artiklan 2 kohta	6 artiklan 2 kohta
7–13 artikla	7 13 artikla
15 artikla	14 artikla
16 artikla	—
—	15 artikla
17 artiklan ensimmäinen kohta	16 artikla
17 artiklan toinen kohta	—
Liitteessä I oleva I luku	Liitteessä I oleva I luku
Liitteessä I oleva II luku	Liitteessä I oleva II luku
Liitteessä I oleva III luku	—
Liitteet II, III ja IV	Liitteet II, III ja IV
—	Liite V
—	Liite VI

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2015/1376,****annettu 10 päivänä elokuuta 2015,****kiinteistä tuontiarvoista tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 <sup>(1)</sup>,

ottaa huomioon neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta 7 päivänä kesäkuuta 2011 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 543/2011 <sup>(2)</sup> ja erityisesti sen 136 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 543/2011 säädetään Uruguayn kierroksen monenvälisen kauppaneuvottelujen tulosten soveltamiseksi perusteista, joiden mukaan komissio vahvistaa kolmansista maista tapahtuvan tuonnin kiinteät arvot mainitun asetuksen liitteessä XVI olevassa A osassa luetelluille tuotteille ja ajanjaksoille.
- (2) Kiinteä tuontiarvo lasketaan joka työpäivä täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 543/2011 136 artiklan 1 kohdan mukaisesti ottaen huomioon päivittäin vaihtuvat tiedot. Sen vuoksi tämän asetuksen olisi tultava voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 543/2011 136 artiklassa tarkoitetut kiinteät tuontiarvot vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 10 päivänä elokuuta 2015.

*Komission puolesta,  
puheenjohtajan nimissä*

Jerzy PLEWA

*Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosaston  
pääjohtaja*

<sup>(1)</sup> EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> EUVL L 157, 15.6.2011, s. 1.

## LIITE

## Kiinteät tuontiarvot tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi

(EUR/100 kg)		
CN-koodi	Kolmansien maiden koodi <sup>(1)</sup>	Kiinteä tuontiarvo
0702 00 00	MA	157,4
	ZZ	157,4
0709 93 10	TR	125,7
	ZZ	125,7
0805 50 10	AR	134,8
	BO	146,4
	TR	109,0
	UY	119,1
	ZA	132,5
	ZZ	128,4
	0806 10 10	EG
0808 10 80	MA	158,2
	ZZ	229,0
	AR	110,0
	BR	95,3
	CL	142,5
	NZ	129,3
	US	162,6
0808 30 90	ZA	119,7
	ZZ	126,6
	AR	65,9
	CL	130,2
	CN	95,2
	MK	62,9
	NZ	147,9
	TR	156,1
	ZA	118,8
	ZZ	111,0
0809 30 10, 0809 30 90	MK	53,4
	TR	146,8
	ZZ	100,1
0809 40 05	BA	49,6
	IL	141,4
	MK	43,5
	XS	57,7
	ZZ	73,1

<sup>(1)</sup> Kolmansien maiden kanssa käytävää ulkomaankauppaa koskevista yhteisön tilastoista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 471/2009 täytäntöönpanosta maa- ja alueluokituksen ajan tasalle saattamisen osalta 27 päivänä marraskuuta 2012 annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 1106/2012 (EUVL L 328, 28.11.2012, s. 7) vahvistettu maanimikkeistö. Koodi "ZZ" tarkoittaa "muuta alkuperää".

# PÄÄTÖKSET

## KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2015/1377,

annettu 7 päivänä elokuuta 2015,

**Ruotsin Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY mukaisesti toteuttamasta toimenpiteestä yrityksen Bonnet AB valmistaman kahden polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteen markkinoille saattamisen kieltämiseksi**

(tiedoksiannettu numerolla C(2015) 5412)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon koneista ja direktiivin 95/16/EY muuttamisesta 17 päivänä toukokuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 11 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Ruotsi ilmoitti komissiolle direktiivin 2006/42/EY 11 artiklan 2 kohdassa säädetyn menettelyn mukaisesti toimenpiteestä, jolla kielletään tyyppejä Bonnetklippen ja Brännhultsklippen olevien, yrityksen Bonnet AB, Surgatan, SE-602 28 Norrköping, Ruotsi, valmistamien polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteiden markkinoille saattaminen.
- (2) Kyseisissä polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteissa oli CE-merkintä direktiivin 2006/42/EY mukaisesti.
- (3) Syy toimenpiteen toteuttamiseen oli se, että kyseiset polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteet eivät ole niiden olennaisten terveys- ja turvallisuusvaatimusten mukaisia, joista säädetään direktiivin 2006/42/EY liitteessä I olevassa 1.1.2 ja 1.3.7 kohdassa, jotka koskevat turvallistamisen periaatteita ja liikkuvista osista aiheutuvia riskejä. Erityisesti laitteissa ei ollut mitään suojuksia tai muita laitteita suojaamassa liikkuvien osien aiheuttamilta riskeiltä, ja oli mahdollista ulottua vaara-alueeseen laitteiden käytön aikana.
- (4) Ruotsi ilmoitti valmistajalle puutteista. Valmistaja ryhtyi tarpeellisiin toimenpiteisiin vaatimustenvastaisten tuotteiden poistamiseksi markkinoilta.
- (5) Ruotsin toimittaman näytön tarkastelu vahvistaa, että tyyppejä Bonnetklippen ja Brännhultsklippen olevat, yrityksen Bonnet AB, Surgatan, SE-602 28 Norrköping, Ruotsi, valmistamat polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteet eivät täytä direktiivissä 2006/42/EY säädettyjä olennaisia terveys- ja turvallisuusvaatimuksia ja että tämä vaatimustenvastaisuus aiheuttaa käyttäjille vakavan loukkaantumisriskin. Sen vuoksi on aiheellista pitää Ruotsin toteuttamaa toimenpidettä perusteltuna,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

### 1 artikla

Ruotsin toteuttama toimenpide, jolla kielletään tyyppejä Bonnetklippen ja Brännhultsklippen olevien, yrityksen Bonnet AB, Surgatan, SE-602 28 Norrköping, Ruotsi, valmistamien polttopuun katkaisu- ja halkaisulaitteiden markkinoille saattaminen, on perusteltu.

<sup>(1)</sup> EUVL L 157, 9.6.2006, s. 24.

*2 artikla*

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 7 päivänä elokuuta 2015.

*Komission puolesta*  
Elżbieta BIEŃKOWSKA  
*Komission jäsen*

---









ISSN 1977-0812 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-261X (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**FI**