РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

от 31 юли 2013 година

за изменение на приложение III към Директива 2002/99/ЕО на Съвета за установяване на ветеринарно-санитарни правила, регулиращи производството, преработката, разпространението и пускането на пазара на продукти от животински произход за консумация от човека, с оглед на добавяне на обработка за елиминиране на някои ветеринарно-санитарни рискове, свързани с месото

(нотифицирано под номер C(2013) 4853)

(текст от значение за ЕИП)

(2013/417/ЕС)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Директива 2002/99/ЕО на Съвета от 16 декември 2002 г. за установяване на ветеринарно-санитарни правила, регулиращи производството, преработката, разпространението и пускането на пазара на продукти от животински произход за консумация от човека [1], и по-специално член 11 от нея,

като има предвид, че:

(1) С Директива 2002/99/ЕО се установяват общите ветеринарно-санитарни правила, регулиращи всички етапи на производството, преработката и разпространението на продукти от животински произход в Съюза, включително тяхното въвеждане в Съюза от трети страни.

(2) В член 4 от Директива 2002/99/ЕО се предвижда, че ако са спазени определени условия, държавите членки могат да разрешат производството, преработката и разпределението на продукти от животински произход, които идват от територия или част от територия, предмет на ветеринарно-санитарни ограничения. Приложение III към посочената директива съдържа таблица, в която са изброени видовете обработка, които могат да се прилагат при продукти от животински произход, за да се елиминират ветеринарно-санитарните рискове, свързани с месото и млякото. Тези обработки са в съответствие с препоръчаните обработки в съответните глави от Здравния кодекс за сухоземните животни на Световната организация за здравеопазване на животните (OIE) (Здравния кодекс на OIE за сухоземните животни).

(3) В главата, посветена на болестта шап в Здравния кодекс на OIE за сухоземните животни, е включена обработка, която осигурява инактивирането на вируса на шап в месо.

(4) Поради това тази обработка следва да бъде включена в списъка в таблицата в приложение III към Директива 2002/99/ЕО като ефективна за елиминиране на риска от шап в месо.

(5) Освен това текстът „sheep and goat plague“ в таблицата в приложение III към Директива 2002/99/ЕО (в текста на директивата на английски език) следва да се замени с „peste des petits ruminants“, за да отразява официалното наименование на болестта в Здравния кодекс на OIE за сухоземните животни. Също така цифрата „1“ в заглавието на таблица следва да бъде заличена, а думата „МЕСО“, фигурираща преди посочените обработки на мляко, следва да се замени с „МЛЯКО“.

(6) Поради това приложение III към Директива 2002/99/ЕО следва да бъде съответно изменено.

(7) Мерките, предвидени в настоящото решение, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Приложение III към Директива 2002/99/ЕО се заменя с приложението към настоящото решение.

Член 2

Адресати на настоящото решение са държавите членки.

Съставено в Брюксел на 31 юли 2013 година.

За Комисията

Tonio BORG

Член на Комисията

[1] ОВ L 18, 23.1.2003 г., стр. 11.

ПРИЛОЖЕНИЕ

„ПРИЛОЖЕНИЕ III

Обработки за елиминиране на някои ветеринарно-санитарни рискове, свързани с месото и млякото

МЕСО Обработка (*)	Болест							
	Шап	Класическа чума по свинете	Везикулозна болест по свинете	Африканска чума по свинете	Чума по говедата	Нюкасълска болест	Инфлуенца по птиците	Чума по дребните преживни животни
а) Термична обработка в херметически запечатан контейнер при стойност на F0, равна на или по-голяма от 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
б) Термична обработка при минимална температура от 70 °C, която трябва да бъде достигната във всяка част на месото	+	+	+	0	+	+	+	+
ба) Цялостна термична обработка на предварително обезкостено месо без мазнини, чрез нагряване, така че в продължение на минимум 30 минути да се поддържа вътрешна температура, равна на или по-висока от 70 °C	+	0	0	0	0	0	0	0
в) Термична обработка при минимална температура от 80 °C, която трябва да бъде достигната във всяка част на месото	+	+	+	+	+	+	+	+
г) Термична обработка в херметически запечатан контейнер до най-малко 60 °C в продължение на минимум 4 часа, като през това време температурата в сърцевината трябва да бъде най-малко 70 °C в продължение на 30 минути	+	+	+	+	+	—	—	+
д) Естествена ферментация и узряване за не по-малко от девет месеца при обезкостено месо, в резултат на което се получават следните характеристики: стойност на Aw, не по-голяма от 0,93, или стойност pH, не по-голяма от 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
е) Същата обработка като посочената в буква д), въпреки че месото може да съдържа кост (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
ж) Салами: обработка в съответствие с критерии, които се определят съгласно процедурата по член 12, параграф 2 след формулиране на становище от страна на съответния научен комитет	+	+	+	0	+	0	0	0
з) Шунки и филета: обработка, включваща естествена ферментация и зреене: за шунки — най-малко 190 дни, за филета — най-малко 140 дни	0	0	0	+	0	0	0	0
и) Термична обработка, която да гарантира, че в сърцевината е достигната температура от най-малко 65°C за времето, необходимо за постигане стойност на пастьоризация, равна на или по-висока от 40 (pv)	+	0	0	0	0	0	0	+

МЛЯКО Обработка (*)	Болест							
	Шап	Класическа чума по свинете	Везикулозна болест по свинете	Африканска чума по свинете	Чума по говедата	Нюкасълска болест	Инфлуенца по птиците	Чума по дребните преживни животни
МЛЯКО и млечни продукти (включително сметана) за консумация от човека								
а) Ултрависока температура (UHT) (UHT = минимална обработка при 132 °C в продължение на най-малко 1 секунда)	+	0	0	0	0	0	0	0
б) Ако млякото е с pH, по-ниско от 7,0, обикновена пастьоризация за кратко време при висока температура (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
в) Ако млякото е с pH 7,0 или по-високо, двойна пастьоризация за кратко време при висока температура (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Признат ефект.

0: Непризнат ефект.

(*) Трябва да бъдат взети всички необходими мерки за избягване на кръстосаното замърсяване.

(**) F_0 е изчисленият ефект на унищожаване при бактериални спори. Стойност на F_0 3,00 означава, че най-студената точка в продукта е била достатъчно нагрята, за да се постигне същият ефект на унищожаване, както при 121 °C (250 °F) за 3 минути с моментално нагряване и охлаждане.“