DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 31. Juli 2013

zur Änderung des Anhangs III der Richtlinie 2002/99/EG des Rates zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs im Hinblick auf die Aufnahme einer Behandlung zur Abtötung bestimmter Seuchenerreger in Fleisch

(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2013) 4853)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2013/417/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs [1], insbesondere auf Artikel 11,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Die Richtlinie 2002/99/EG enthält die allgemeinen tierseuchenrechtlichen Vorschriften für alle Stufen der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Erzeugnissen tierischen Ursprungs in der Union, einschließlich ihrer Verbringung in die Union aus Drittländern.

(2) Gemäß Artikel 4 der Richtlinie 2002/99/EG können die Mitgliedstaaten bei Einhaltung bestimmter Bedingungen die Produktion, die Verarbeitung und den Vertrieb von Erzeugnissen tierischen Ursprungs genehmigen, die aus einem aus tierseuchenrechtlichen Gründen gesperrten Gebiet oder Gebietsteil stammen. Anhang III der genannten Richtlinie enthält eine tabellarische Auflistung der Verfahren, mit denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs behandelt werden können, um Seuchenerreger in Fleisch und Milch abzutöten. Diese Behandlungen stehen im Einklang mit den in den jeweiligen Kapiteln im Gesundheitskodex für Landtiere der Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE-Landtierkodex) empfohlenen Behandlungen.

(3) Das Kapitel über Maul- und Klauenseuche (MKS) im OIE-Landtierkodex enthält eine Behandlung, mit der das MKS-Virus in Fleisch verlässlich inaktiviert wird.

(4) Diese Behandlung sollte daher als wirksames Verfahren zur Ausschaltung des Risikos der Maul- und Klauenseuche in Fleisch in die Liste der Behandlungen in der Tabelle in Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG aufgenommen werden.

(5) Der „Pest der kleinen Wiederkäuer“ in der Tabelle in Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG sollte in Klammern „peste des petits ruminants“ hinzugefügt werden, um die offizielle Bezeichnung der Seuche im OIE-Landtierkodex widerzuspiegeln. Zudem sollte die Zahl „1“ im Titel der Tabelle gestrichen und die Angabe „FLEISCH“ vor den Behandlungen für Milch durch „MILCH“ ersetzt werden.

(6) Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG sollte daher entsprechend geändert werden.

(7) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang III der Richtlinie 2002/99/EG wird durch den Anhang dieses Beschlusses ersetzt.

Artikel 2

Dieser Beschluss ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 31. Juli 2013

Für die Kommission

Tonio BORG

Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 18 vom 23.1.2003, S. 11.

ANHANG

„ANHANG III

Behandlungen zur Abtötung bestimmter Seuchenerreger in Fleisch und Milch

FLEISCH Behandlung (*)	Krankheit							
	Maul- und Klauenseuche	Klassische Schweinepest	Vesikuläre Schweinekrankheit	Afrikanische Schweinepest	Rinderpest	Newcastle-Krankheit	Geflügelpest	Pest der kleinen Wiederkäuer (peste des petits ruminants)
a) Hitzebehandlung in einem hermetisch verschlossenen Behältnis bei einem F_0-Wert von mindestens 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Durchgaren von zuvor entbeintem und entfettetem Fleisch, wobei mindestens 30 Minuten lang eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C gehalten wird	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Hitzebehandlung, wobei das Fleisch durch und durch auf mindestens 80 °C erhitzt werden muss	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Hitzebehandlung in einem luftdichten verschlossenen Behälter bei mindestens 60 °C für mindestens 4 Stunden, wobei für 30 Minuten eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C gewährleistet sein muss	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Behandlung in Form einer natürlichen Gärung und Reifung von mindestens neun Monaten bei entbeintem Fleisch, wobei folgende Werte erreicht werden müssen: Aw-Wert von höchstens 0,93 oder pH-Wert von höchstens 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Behandlung wie unter Buchstabe e; das Fleisch darf jedoch Knochen enthalten (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Verarbeitung von Salami nach Kriterien, die nach Stellungnahme des zuständigen Wissenschaftlichen Ausschusses nach dem Verfahren des Artikels 12 Absatz 2 festgelegt werden		+	+	0	+	0	0	0
h) Behandlung von Schinken und Lenden während mindestens 190 bzw. 140 Tagen, die einen natürlichen Gärungs- und Reifungsprozess einschließt	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Hitzebehandlung, die für die zum Erreichen eines Pasteurisierungswertes (pv) von mindestens 40 erforderliche Zeit eine Kerntemperatur von mindestens 65 °C gewährleistet	+	0	0	0	0	0	0	+

MILCH Behandlung (*)	Krankheit							
	Maul- und Klauenseuche	Klassische Schweinepest	Vesikuläre Schweinekrankheit	Afrikanische Schweinepest	Rinderpest	Newcastle-Krankheit	Geflügelpest	Pest der kleinen Wiederkäuer (peste des petits ruminants)
MILCH und Milcherzeugnisse (einschließlich Rahm), die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind								
a) Ultrahochtemperatur (UHT) (UHT = Erhitzung auf min. 132 °C während mindestens einer Sekunde)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) bei einem pH-Wert von weniger als 7,0 einfache Hochtemperatur — Kurzzeitpasteurisierung (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) bei einem pH-Wert von mindestens 7,0 doppelte HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Wirksamkeit anerkannt.

0: Wirksamkeit nicht anerkannt.

(*) Es sind alle erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

(**) F_0 ist der kalkulierte Tötungseffekt bei bakteriellen Sporen. Ein F_0-Wert von 3,00 bedeutet, dass der kälteste Punkt in dem Erzeugnis genügend erhitzt worden ist, um den gleichen Tötungseffekt wie bei 121 °C (250 °F) in 3 Minuten bei momentanem Erhitzen und Abkühlen zu erzielen."