ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 31ης Ιουλίου 2013

για την τροποποίηση του παραρτήματος III της οδηγίας 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, όσον αφορά την προσθήκη επεξεργασίας για την εξάλειψη ορισμένων κινδύνων για την υγεία των ζώων στο κρέας

[κοινοποιηθείσα υπό τον αριθμό C(2013) 4853]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/417/ΕΕ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη την οδηγία 2002/99/ΕΚ του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2002, για τους κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ([1]), και ιδίως το άρθρο 11,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Η οδηγία 2002/99/ΕΚ θεσπίζει τους γενικούς κανόνες ζωικής υγείας οι οποίοι διέπουν όλα τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής προϊόντων ζωικής προέλευσης στην Ένωση, καθώς και την εισαγωγή τους στην Ένωση από τρίτες χώρες.

(2) Το άρθρο 4 της οδηγίας 2002/99/ΕΚ προβλέπει ότι τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν, υπό την προϋπόθεση συμμόρφωσης με ορισμένους όρους, την παραγωγή, επεξεργασία και διανομή προϊόντων ζωικής προέλευσης, τα οποία προέρχονται από έδαφος ή μέρος εδάφους που υπόκειται σε περιορισμούς υγειονομιών ελέγχων. Το παράρτημα III της εν λόγω οδηγίας ορίζει έναν πίνακα με επεξεργασίες που μπορούν να εφαρμοστούν για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, προκειμένου να εξαλειφθούν οι κίνδυνοι για την υγεία των ζώων που συνδέονται με το κρέας και το γάλα. Οι επεξεργασίες αυτές είναι σύμφωνες με τις επεξεργασίες που συνιστώνται στα σχετικά κεφάλαια του κώδικα υγείας χερσαίων ζώων του Παγκόσμιου Οργανισμού για την Υγεία των Ζώων (Κώδικα Υγείας του ΟΙΕ για τα Χερσαία Ζώα).

(3) Στο κεφάλαιο περί αφθώδους πυρετού του Κώδικα Υγείας για τα Χερσαία Ζώα του ΟΙΕ, έχει συμπεριληφθεί επεξεργασία η οποία εξασφαλίζει την αδρανοποίηση του ιού του αφθώδους πυρετού στο κρέας.

(4) Η επεξεργασία αυτή, συνεπώς, θα πρέπει να συμπεριληφθεί στον πίνακα επεξεργασιών που περιλαμβάνεται στο παράρτημα III της οδηγίας 2002/99/ΕΚ, ως αποτελεσματική για την εξάλειψη του κινδύνου της νόσου του αφθώδους πυρετού στο κρέας.

(5) Επιπλέον, η αναφορά σε «πανώλη των αιγοπροβάτων» στον πίνακα που περιλαμβάνεται στο παράρτημα III της οδηγίας 2002/99/ΕΚ θα πρέπει να αντικατασταθεί από το «πανώλη των μικρών μηρυκαστικών», ώστε να αντικατοπτρίζεται η επίσημη ονομασία της νόσου αυτής στον Κώδικα Υγείας για τα Χερσαία Ζώα του ΟΙΕ. Επιπλέον, ο αριθμός «1» στον τίτλο του πίνακα πρέπει να διαγραφεί και η ένδειξη «ΚΡΕΑΣ» πριν από τις επεξεργασίες για το γάλα θα πρέπει να αντικατασταθεί από την ένδειξη «ΓΑΛΑ».

(6) Συνεπώς, το παράρτημα III της οδηγίας 2002/99/ΕΚ πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(7) Τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα απόφαση είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα III της απόφασης 2002/99/ΕΚ αντικαθίσταται από το παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Άρθρο 2

Η παρούσα απόφαση απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 31 Ιουλίου 2013.

Για την Επιτροπή

Tonio BORG

Μέλος της Επιτροπής

([1]) ΕΕ L 18 της 23.1.2003, σ. 11.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

Επεξεργασίες με στόχο την εξάλειψη ορισμένων κινδύνων για την υγεία των ζώων οι οποίοι συνδέονται με το κρέας και το γάλα

ΚΡΕΑΣ Επεξεργασία (*)	Ασθένεια							
	Αφθώδης πυρετός	Κλασική πανώλη των χοίρων	Φυσαλλιδώδης νόσος των χοίρων	Αφρικανική πανώλη των χοίρων	Πανώλη των βοοειδών	Ψευδοπανώλη των πτηνών	Γρίπη των πτηνών	Πανώλη των μικρών μηρυκαστικών
α) Θερμική επεξεργασία εντός ερμητικώς σφραγισμένου περιέκτη, με τιμή F_0 3,00 ή ανώτερη (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
β) Θερμική επεξεργασία σε ελάχιστη θερμοκρασία 70 °C, η οποία πρέπει να επιτυγχάνεται σε όλη τη μάζα του κρέατος	+	+	+	0	+	+	+	+
(βα) Καλό μαγείρεμα του κρέατος, μετά από αφαίρεση οστών και λίπους, έτσι ώστε μια εσωτερική θερμοκρασία 70 °C ή μεγαλύτερη να διατηρείται για τουλάχιστον 30 λεπτά	+	0	0	0	0	0	0	0
γ) Θερμική επεξεργασία σε ελάχιστη θερμοκρασία 80 °C, η οποία πρέπει να επιτυγχάνεται σε όλη τη μάζα του κρέατος	+	+	+	+	+	+	+	+
δ) Θερμική επεξεργασία σε ερμητικά κλειστό περιέκτη σε ελάχιστη θερμοκρασία 60 °C για 4 τουλάχιστον ώρες, κατά τη διάρκεια των οποίων η θερμοκρασία του πυρήνα πρέπει να είναι τουλάχιστον 70 °C για 30 λεπτά	+	+	+	+	+	—	—	+
ε) Φυσική ζύμωση και ωρίμανση για διάστημα τουλάχιστον 9 μηνών για κρέας χωρίς οστά, η οποία πρέπει να οδηγεί στα εξής χαρακτηριστικά: Τιμή Aw όχι ανώτερη από 0,93 ή τιμή pH όχι ανώτερη από 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
στ) Ίδια μεταχείριση, όπως αυτή του στοιχείου ε), αλλά το κρέας μπορεί να περιέχει οστά (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
ζ) Σαλάμι: Επεξεργασία σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζονται στη διαδικασία του άρθρου 12 παράγραφος 2, κατά τη γνωμοδότηση της αρμόδιας επιστημονικής επιτροπής	+	+	+	0	+	0	0	0
η) Χοιρομέρια (ζαμπόν) και καρρέ (θωρακο-οσφυϊκή χώρα): Επεξεργασία που συνίσταται σε φυσική ζύμωση και ωρίμανση επί τουλάχιστον 190 ημέρες για τα χοιρομέρια και 140 ημέρες για τα καρρέ	0	0	0	+	0	0	0	0
θ) Θερμική επεξεργασία που εξασφαλίζει στον πυρήνα θερμοκρασία τουλάχιστον 65 °C επί χρονική περίοδο αναγκαία προς επίτευξη τιμής παστερίωσης (pv) ίσης ή ανώτερης του 40	+	0	0	0	0	0	0	+

ΓΑΛΑ Επεξεργασία (*)	Ασθένεια							
	Αφθώδης πυρετός	Κλασική πανώλη των χοίρων	Φυσαλιδώδης νόσος των χοίρων	Αφρικανική πανώλη των χοίρων	Πανώλη των βοοειδών	Ψευδοπανώλη των πτηνών	Γρίπη των πτηνών	Πανώλη των μικρών μηρυκαστικών
Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (συμπεριλαμβανομένων της κρέμας γάλακτος) για κατανάλωση από τον άνθρωπο								
α) Πολύ υψηλής θερμοκρασίας (UHT) (UHT = ελάχιστο σε 132 °C για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο)	+	0	0	0	0	0	0	0
β) Εάν το γάλα έχει pH μικρότερο του 7,0, απλή υψηλή θερμοκρασία — παστερίωση με καθεστώς μερικής επεξεργασίας (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
γ) Εάν το γάλα έχει pH 7,0, ή περισσότερα, διπλή επεξεργασία HTST	+	0	0	0	0	0	0	0"

+: Αναγνωρισμένη αποτελεσματικότητα.

0: Αποτελεσματικότητα που δεν έχει αναγνωριστεί.

(*) Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα για την αποφυγή της έμμεσης μόλυνσης.

(**) F_0 είναι το εκτιμώμενο θανατηφόρο αποτέλεσμα επί των σπόρων βακτηριδίων. F_0 με τιμή 3,00 σημαίνει ότι το ψυχρότερο σημείο του προϊόντος έχει θερμανθεί επαρκώς ώστε να επιτευχθεί το ίδιο θανατηφόρο αποτέλεσμα όπως σε θερμοκρασία 121 °C (250 °F) σε τρία λεπτά με στιγμιαία θέρμανση και ψύξη.»