KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

31. juuli 2013,

millega muudetakse nõukogu direktiivi 2002/99/EÜ (milles sätestatakse inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste tootmist, töötlemist, turustamist ja ühendusse toomist reguleerivad loomatervishoiu eeskirjad) III lisa

(teatavaks tehtud numbri C(2013) 4853 all)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2013/417/EL)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 16. detsembri 2002. aasta direktiivi 2002/99/EÜ, milles sätestatakse inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste tootmist, töötlemist, turustamist ja ühendusse toomist reguleerivad loomatervishoiu eeskirjad, [1] eriti selle artiklit 11,

ning arvestades järgmist:

(1) Direktiiviga 2002/99/EÜ on sätestatud loomatervishoiu üldeeskirjad, mis hõlmavad loomsete saaduste tootmise, töötlemise ja turustamise kõiki etappe liidus, sealhulgas nende liitu toomist kolmandatest riikidest.

(2) Direktiivi 2002/99/EÜ artiklis 4 on sätestatud, et liikmesriigid võivad lubada teatavatel tingimustel selliste loomsete saaduste tootmist, töötlemist ja turustamist, mis on pärit piirkonnast või selle osast, kus kohaldatakse loomatervishoiuga seotud piiranguid. Kõnealuse direktiivi III lisas on sätestatud tabel, milles loetletakse töötlusviisid, mida võib kasutada liha ja piimaga seonduvate loomatervishoiu ohtude kõrvaldamiseks. Kõnealused töötlusviisid on kooskõlas maailma loomatervishoiu organisatsiooni maismaaloomade tervishoiueeskirja (edaspidi „OIE maismaaloomade eeskiri") vastavate peatükkidega.

(3) OIE maismaaloomade eeskirja suu- ja sõrataudi käsitlevasse peatükki on lisatud töötlusviis, mis tagab suu- ja sõrataudi viiruse inaktiveerimise lihas.

(4) Seetõttu tuleks see töötlusviis lisada ka direktiivi 2002/99/EÜ III lisa tabelis sätestatud töötlusviiside loetelusse kui tõhus töötlus suu- ja sõrataudi ohu kõrvaldamiseks lihas.

(5) Lisaks tuleks direktiivi 2002/99/EÜ III lisa tabelis olev viide lammaste ja kitsede katkule asendada viitega väikemäletsejaliste katkule, et oleks kajastatud selle haiguse õige nimetus, nagu see on esitatud OIE maismaaloomade eeskirjas. Veel tuleks number 1 tabeli pealkirjast välja jätta ning sõna „LIHA" enne piima töötlemist tuleks asendada sõnaga „PIIMA".

(6) Seepärast tuleks direktiivi 2002/99/EÜ III lisa vastavalt muuta.

(7) Käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Direktiivi 2002/99/EÜ III lisa asendatakse käesoleva otsuse lisaga.

Artikkel 2

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 31. juuli 2013

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Tonio BORG

[1] EÜT L 18, 23.1.2003, lk 11.

LISA

„III LISA

Töötlemine teatavate liha ja piimaga seonduvate loomatervishoiu ohtude kõrvaldamiseks

LIHA Töötlemine (*)	Haigus							
	Suu- ja sõrataud	Sigade klassikaline katk	Sigade vesikulaarhaigus	Sigade Aafrika katk	Veiste katk	Newcastle'i haigus	Klassikaline lindude katk	Väikemäletsejaliste katk
a) Kuumtöötlemine hermeetiliselt suletud mahutis, mille F_0 väärtus on vähemalt 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Kuumtöötlemine liha sisetemperatuuril vähemalt 70 °C	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Eelnevalt konditustatud ja rasvatustatud liha põhjalik kuumutamine selliselt, et liha sisetemperatuur oleks vähemalt 70 °C vähemalt 30 minuti vältel.	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Kuumtöötlemine liha sisetemperatuuril vähemalt 80 °C	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Kuumtöötlemine hermeetiliselt suletud mahutis vähemalt 60 °C juures vähemalt 4 tundi, kusjuures 30 minuti jooksul peab liha sisetemperatuur olema vähemalt 70 °C	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Kondita liha looduslik kääritamine ja laagerdamine vähemalt üheksa kuud, mille tulemuseks on järgmised omadused: Aw väärtus kuni 0,93 või pH-väärtus kuni 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Sama töötlus nagu punktis e, kuigi liha võib olla kondiga (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Salaami: töötlemine vastavalt kriteeriumidele, mis on määratletud artikli 12 lõike 2 korras asjakohase teaduskomitee arvamuse kohaselt	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Tagaosad ja seljatükid: töötlemine, mis hõlmab looduslikku kääritamist ja laagerdamist vähemalt 190 päeva tagaosade ja 140 päeva seljatükkide puhul	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Kuumtöötlemine, millega tagatakse vähemalt 65 °C liha sisetemperatuur nii pikaks ajaks, kui on vaja, et saavutada pastöriseerimisväärtus (pv), mis on vähemalt 40	+	0	0	0	0	0	0	+

PIIM Töötlemine (*)	Haigus							
	Suu- ja sõrataud	Sigade klassikaline katk	Sigade vesikulaarhaigus	Sigade Aafrika katk	Veiste katk	Newcastle'i haigus	Klassikaline lindude katk	Väikemäletsejaliste katk
PIIM ja piimatooted (sh koor), ette nähtud inimtoiduks								
a) Kõrgkuumutamine (UHT) (UHT = miinimumtöötlus vähemalt 1 sekund 132 °C juures)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Kui piima pH on alla 7,0, tavaline töötlus kõrgtemperatuuril – lühiajaline pastöriseerimine (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Kui piima pH on 7,0 või rohkem – kahekordne HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Tõhusus tunnustatud.

0: Tõhusus tunnustamata.

(*) Ristsaastumise ärahoidmiseks tuleb võtta kõik vajalikud meetmed.

(**) F_0 on välja arvutatud surmav toime bakterieostele. F_0 väärtus 3,00 tähendab, et toote kõige külmemat punkti on piisavalt kuumutatud, et saavutada sama surmav toime nagu 121 °C (250 °F) juures kolmeminutilise kiire kuumutamise ja jahutamise vältel."