KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,

annettu 31 päivänä heinäkuuta 2013,

ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä annetun neuvoston direktiivin 2002/99/EY liitteen III muuttamisesta lisäämällä siihen käsittely eläinten tiettyjen terveysriskien poistamiseksi lihasta

(tiedoksiannettu numerolla C(2013) 4853)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2013/417/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä 16 päivänä joulukuuta 2002 annetun neuvoston direktiivin 2002/99/EY ([1]) ja erityisesti sen 11 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Direktiivissä 2002/99/EY säädetään yleisistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä, joilla säännellään kaikkia eläinperäisten tuotteiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheita unionissa, mukaan luettuna niiden tuominen unioniin kolmansista maista.

(2) Direktiivin 2002/99/EY 4 artiklassa säädetään, että jäsenvaltiot voivat sallia, kunhan tiettyjä edellytyksiä noudatetaan, sellaisten eläinperäisten tuotteiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun, jotka tulevat alueelta tai alueen osasta, johon kohdistuu rajoituksia eläinten terveydentilan vuoksi. Direktiivin liitteessä III esitetään taulukko, jossa luetellaan käsittelyt, joita voidaan soveltaa eläinten terveyteen kohdistuvien tiettyjen riskien poistamiseksi lihasta ja maidosta. Käsittelyt ovat Maailman eläintautijärjestön (OIE) maaeläinten terveyttä koskevan säännöstön, jäljempänä 'OIE:n säännöstö', asiaan liittyvissä luvuissa suositeltujen käsittelyjen mukaiset.

(3) OIE:n säännöstön suu- ja sorkkatautia koskevaan lukuun on lisätty käsittely, jolla varmistetaan suu- ja sorkkatautiviruksen inaktivoiminen lihassa.

(4) Käsittely olisi sen vuoksi sisällytettävä direktiivin 2002/99/EY liitteessä III olevan taulukon luetteloon käsittelynä, joka on toimiva suu- ja sorkkatautiriskin poistamiseksi lihasta.

(5) Lisäksi direktiivin 2002/99/EY liitteessä III olevassa englanninkielisessä taulukossa nimitys "sheep and goat plague" olisi korvattava nimityksellä "peste des petits ruminants" OIE:n säännöstössä olevan taudin virallisen nimityksen mukaisesti. Lisäksi taulukon otsikossa oleva numero "1." olisi poistettava ja sana "LIHA" ennen maidon käsittelyjä olisi korvattava sanalla "MAITO".

(6) Sen vuoksi direktiivin 2002/99/EY liitettä III olisi muutettava.

(7) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Korvataan direktiivin 2002/99/EY liite III tämän päätöksen liitteellä.

2 artikla

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 31 päivänä heinäkuuta 2013.

Komission puolesta

Tonio BORG

Komission jäsen

([1]) EYVL L 18, 23.1.2003, s. 11.

LIITE

”LIITE III

Käsittelyt eläinten tiettyjen terveysriskien poistamiseksi lihasta ja maidosta

LIHA Käsittely (*)	Tauti							
	Suu- ja sorkkatauti	Klassinen sikarutto	Sian vesikulaaritauti	Afrikkalainen sikarutto	Karjarutto	Newcastlen tauti	Lintuinfluenssa	Pienten märehtijäin rutto
a) Lämpökäsittely ilmatiiviisti suljetussa säiliössä, F_0-arvolla 3,00 tai enemmän (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Lämpökäsittely 70 °C:n vähimmäislämpötilassa, joka on saavutettava kauttaaltaan koko lihassa	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Liha, josta on ensin poistettu luut ja rasva, kuumennetaan kauttaaltaan niin, että sisälämpötila pysyy vähintään 70 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Lämpökäsittely 80 °C:n vähimmäislämpötilassa, joka on saavutettava kauttaaltaan koko lihassa	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Lämpökäsittely ilmatiiviissä säiliössä vähintään 60 °C:seen vähintään 4 tunnin ajan, jona aikana sisälämpötilan on oltava vähintään 70 °C 30 minuutin ajan	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Luuttomalle lihalle vähintään yhdeksän kuukauden ajan kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely, seuraavin ominaisuuksin: aw-arvo enintään 0,93 tai pH-arvo enintään 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Kuten edellä oleva e kohta, mutta liha saa olla luullista (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Salami käsiteltävä 12 artiklan 2 kohdan menettelyä noudattaen vahvistettavien vaatimusten mukaisesti, asiaa käsittelevän tiedekomitean kuulemisen jälkeen	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Kinkku ja kupeet, joille on tehty vähintään 190 päivää (kinkut) tai 140 päivää (kupeet) kestävä luonnollinen käymis- ja kypsymiskäsittely	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Lämpökäsittely, joka takaa vähintään 65 °C:n sisälämpötilan, saavutetaan niin pitkäksi aikaa kuin on välttämätöntä vähintään pastörointiarvon (pv) 40 saavuttamiseksi	+	0	0	0	0	0	0	+

MAITO Käsittely (*)	Tauti							
	Suu- ja sorkkatauti	Klassinen sikarutto	Sian vesikulaaritauti	Afrikkalainen sikarutto	Karjarutto	Newcastlen tauti	Lintuinfluenssa	Pienten märehtijäin rutto
Ihmisravinnoksi tarkoitettu MAITO ja maitotuotteet (kerma mukaan luettuna)								
a) iskukuumennus (UHT) (UHT = vähimmäisvaatimuksena käsittely 132 °C:n lämpötilassa vähintään 1 sekunnin ajan)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) jos maidon pH-arvo on alle 7,0, yksinkertainen lämpökäsittely – lyhytkestoinen pastörointi (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) jos maidon pH-arvo on 7,0 tai korkeampi, kaksinkertainen HTST-käsittely	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Teho tunnustettu.

0: Tehoa ei tunnustettu.

(*) On toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ristikontaminaation välttämiseksi.

(**) F_0 on laskettu tappava vaikutus bakteeri-itiöihin. F_0-arvo 3,00 tarkoittaa, että tuotteen kylmintä kohtaa on käsitelty riittävästi, jotta saavutetaan sama tappava vaikutus kuin 121 °C:ssa (250 °F) 3 minuutissa nopealla kuumentamisella ja jäähdyttämisellä."