A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA

(2013. július 31.)

az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek termelésére, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára irányadó állat-egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 2002/99/EK tanácsi irányelv III. mellékletének a hússal kapcsolatos bizonyos állat-egészségügyi kockázatok megszüntetésére szolgáló kezelés hozzáadása tekintetében történő módosításáról

(az értesítés a C(2013) 4853. számú dokumentummal történt)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2013/417/EU)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek termelésére, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára irányadó állat-egészségügyi szabályok megállapításáról szóló, 2002. december 16-i 2002/99/EK tanácsi irányelvre [1] és különösen annak 11. cikkére,

mivel:

(1) A 2002/99/EK irányelv megállapítja az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek Unión belüli termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának valamennyi szakaszára, valamint a harmadik országokból történő behozatalára vonatkozó általános állat-egészségügyi szabályokat.

(2) Az irányelv 4. cikke úgy rendelkezik, hogy a tagállamok engedélyezhetik olyan állati eredetű termékek termelését, feldolgozását és forgalmazását, amelyek olyan területről vagy területrészről származnak, amelyre állat-egészségügyi korlátozások vonatkoznak. Az irányelv III. melléklete táblázatban sorolja fel azokat a kezeléseket, amelyek harmadik országokból érkező állati eredetű termékekre alkalmazhatók a hússal és tejjel kapcsolatos bizonyos állat-egészségügyi veszélyek megszüntetése céljából. E kezelések összhangban vannak az Állat-egészségügyi Világszervezet (OIE) Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexe (az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó kódexe) vonatkozó fejezeteiben javasolt kezelésekkel.

(3) Az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó kódexének a ragadós száj- és körömfájásról szóló fejezetébe bekerült egy kezelés, amely biztosítja a ragadós száj- és körömfájás vírus húsban való inaktiválását.

(4) Ezt a kezelést ezért – mint a ragadós száj- és körömfájás húsban történő előfordulásának veszélyét hatékonyan megszüntető kezelést – fel kell venni a 2002/99/EK irányelv III. mellékletében szereplő táblázatba.

(5) Ezen túlmenően a 2002/99/EK irányelv III. mellékletében szereplő táblázatban a „juh- és kecskepestis” hivatkozás helyébe a „kiskérődzők pestise” hivatkozásnak kell lépnie, hogy az megfeleljen az OEI szárazföldi állatokra vonatkozó kódexében szereplő betegség hivatalos elnevezésének. Ezenkívül a táblázat címéből törölni kell az „1”-es számot, és a tejre vonatkozó kezelések előtti „HÚS” bejegyzés helyébe a „TEJ” bejegyzésnek kell lépnie.

(6) A 2002/99/EK irányelv III. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(7) Az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

A 2002/99/EK irányelv III. mellékletének helyébe e határozat melléklete lép.

2. cikk

Ennek a határozatnak a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 2013. július 31-én.

a Bizottság részéről

Tonio BORG

a Bizottság tagja

[1] HL L 18., 2003.1.23., 11. o.

MELLÉKLET

„III. MELLÉKLET

A hússal és tejjel kapcsolatos bizonyos állat-egészségügyi veszélyek megszüntetésére szolgáló kezelések

HÚS Kezelés (*)	Betegség							
	Ragadós száj- és körömfájás	Klasszikus sertéspestis	Sertések hólyagos betegsége	Afrikai sertéspestis	Keleti marhavész	Newcastle-betegség (baromfipestis)	Madárinfluenza	Kiskérődzők pestise
a) Hőkezelés légmentesen zárt tartályban legalább 3,00-os F0 érték mellett (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Hőkezelés minimum 70 C-os hőmérsékleten, melyet a hús egészére kiterjedően el kell érni	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Kicsontozott és zsírtalanított hús alapos hevítése oly módon, hogy a hús belső hőmérséklete 70 °C-on vagy ennél magasabb fokon maradjon legalább 30 percen át	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Hőkezelés minimum 80 C-os hőmérsékleten, melyet az egész húsban el kell érni	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Hőkezelés légmentesen zárt tartályban legalább 60 °C-on legalább 4 óráig, amely időtartam során a maghőmérsékletnek 30 percen keresztül minimum 70 °C-nak kell lennie	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Természetes erjesztés és érlelés kicsontozott hús esetén legalább 9 hónapig, amely a következő jellemzőket eredményezi: 0,93-nál nem nagyobb Aw-érték, vagy 6,0-nél nem nagyobb pH-érték	+	+	+	+	+	0	0	0
f) A fenti e) ponttal azonos kezelés, azonban a hús tartalmazhat csontot (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Szalámi: a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárás során meghatározandó követelményekkel összhangban történő kezelés, az illetékes tudományos bizottság véleményét követően	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Sonkák és karajok: sonka esetében legalább 190 napig, karaj esetében 140 napig tartó természetes erjesztést és érlelést magában foglaló kezelés	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Legalább 65 °C-os maghőmérséklet elérését biztosító hőkezelés, a 40 vagy annál magasabb pasztőrözési érték (PE) eléréséhez szükséges ideig	+	0	0	0	0	0	0	+

TEJ Kezelés (*)	Betegség							
	Ragadós száj- és körömfájás	Klasszikus sertéspestis	Sertések hólyagos betegsége	Afrikai sertéspestis	Keleti marhavész	Newcastle-betegség (baromfipestis)	Madárinfluenza	Kiskérődzők pestise
Emberi fogyasztásra szánt tej és tejtermékek, (beleértve a tejszínt)								
a) Ultramagas hőmérsékleten (UHT) (UHT = legalább 1 másodpercig tartó, 132 °C-on történő kezelés)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Ha a tej pH-értéke 7,0-nél kevesebb, egyszeres magas hőmérséklet – rövid idejű pasztőrözés (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Ha a tej pH-értéke 7,0 vagy magasabb, kétszeres HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Elismert hatékonyság.

0: Nem elismert hatékonyság.

(*) Minden szükséges intézkedést meg kell hozni a keresztszennyeződés elkerülésére.

(**) F0 a baktériumspórákra vonatkozóan kiszámított pusztító hatás. Egy 3,00-os F0 érték azt jelenti, hogy a termék leghidegebb pontját megfelelően felmelegítették ahhoz, hogy ezzel ugyanolyan pusztító hatást érjenek el, mint a 121 °C (250 °F) 3 perc alatt, pillanathevítéssel és hűtéssel.”