VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE

z 31. júla 2013,

ktorým sa mení príloha III k smernici Rady 2002/99/ES ustanovujúcej pravidlá pre zdravie zvierat, ktorými sa riadi produkcia, spracovanie, distribúcia a uvádzanie produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh, pokiaľ ide o pridanie ošetrenia na odstránenie určitých zdravotných rizík u zvierat spojených s mäsom

[oznámené pod číslom C(2013) 4853]

(Text s významom pre EHP)

(2013/417/EÚ)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na smernicu Rady 2002/99/ES zo 16. decembra 2002 ustanovujúcu pravidlá pre zdravie zvierat, ktorými sa riadi produkcia, spracovanie, distribúcia a uvádzanie produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh [1], a najmä na jej článok 11,

keďže:

(1) Smernica 2002/99/ES stanovuje všeobecné pravidlá pre zdravie zvierat, ktorými sa riadia všetky stupne produkcie, spracovania a distribúcie v rámci Únie vrátane ich uvádzania na trh Únie z tretích krajín.

(2) V článku 4 smernice 2002/99/ES sa stanovuje, že členské štáty môžu povoliť produkciu, spracovanie a distribúciu produktov živočíšneho pôvodu, ktoré pochádzajú z územia alebo časti územia podliehajúceho obmedzeniam na zdravie zvierat, a to za predpokladu splnenia určitých podmienok. V prílohe III k uvedenej smernici sa stanovuje tabuľka so zoznamom ošetrení, ktoré možno použiť na produktoch živočíšneho pôvodu s cieľom odstrániť zdravotné riziká u zvierat spojené s mäsom a mliekom. Tieto ošetrenia sú v súlade s ošetreniami, ktoré sa odporúčajú v príslušných kapitolách Kódexu zdravia suchozemských zvierat Svetovej organizácie pre zdravie zvierat (ďalej len „kódex zdravia suchozemských zvierat OIE“).

(3) V kapitole kódexu zdravia suchozemských zvierat OIE o slintačke a krívačke bolo zahrnuté ošetrenie, ktorým sa zabezpečuje inaktivácia vírusu slintačky a krívačky v mäse.

(4) Toto ošetrenie by sa preto malo zaradiť do zoznamu ošetrení v tabuľke uvedenej v prílohe III k smernici 2002/99/ES ako účinné ošetrenie na odstránenie rizika slintačky a krívačky v mäse.

(5) Okrem toho by sa v anglickom znení stĺpca o more malých prežúvavcov v tabuľke stanovenej v prílohe III k smernici 2002/99/ES malo označenie „sheep and goat plague“ nahradiť označením „peste des petits ruminants“, aby sa používal oficiálny názov nákazy, ktorý sa uvádza aj v kódexe zdravia suchozemských zvierat OIE. Navyše by sa v názve tabuľky mala vymazať cifra „1“ a nadpis „MÄSO“, ktorý stojí na začiatku časti o ošetreniach mlieka, by sa mal nahradiť nadpisom „MLIEKO“.

(6) Príloha III k smernici 2002/99/ES by sa preto mala zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(7) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Príloha III k smernici 2002/99/ES sa nahrádza prílohou k tomuto rozhodnutiu.

Článok 2

Toto rozhodnutie je určené členským štátom.

V Bruseli 31. júla 2013

Za Komisiu

Tonio BORG

člen Komisie

[1] Ú. v. ES L 18, 23.1.2003, s. 11.

PRÍLOHA

„PRÍLOHA III

Ošetrenia na odstránenie určitých zdravotných rizík u zvierat spojených s mäsom a mliekom

MÄSO Ošetrenie (*)	Nákaza							
	Slintačka a krívačka	Klasický mor ošípaných	Vezikulárna choroba ošípaných	Africký mor ošípaných	Mor hovädzieho dobytka	Pseudomor hydiny	Vtáčia chrípka	Mor malých prežúvavcov
a) Tepelné ošetrenie v hermeticky uzavretej nádobe pri hodnote F_0 3,00 alebo viac (**).	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Tepelné ošetrenie, pri ktorom mäso musí byť naskrz zahriate najmenej na 70 °C.	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Dôkladné varenie mäsa po odkostení a odstránení tuku tak, aby sa v ňom aspoň počas 30 minút udržiavala vnútorná teplota najmenej na 70 °C.	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Tepelné ošetrenie, pri ktorom mäso musí byť naskrz zahriate najmenej na 80 °C.	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Tepelné ošetrenie v hermeticky uzavretej nádobe najmenej 4 hodiny pri 60 °C, pričom v jadre musí byť teplota najmenej 70 °C po 30 minút.	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Ošetrenie prirodzeným kvasením a zrením najmenej 9 mesiacov u vykosteného mäsa, pričom sa musia dosiahnuť tieto hodnoty: Aw najviac 0,93 alebo pH najviac 6,0.	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Ošetrenie ako v písmene e); v mäse môžu byť kosti (*).	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Salámy: ošetrenie v súlade s kritériami stanovenými podľa článku 12 ods. 2 na základe stanoviska príslušného vedeckého výboru.	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Šunky a bedrá: ošetrenie zahŕňajúce prirodzené kvasenie a zrenie počas najmenej 190 dní pre šunky a 140 dní pre bedrá.	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Tepelné ošetrenie, ktoré zaručuje teplotu v jadre najmenej 65 °C tak dlho, kým sa nedosiahne žiaduca hodnota pasterizácie (pv) 40 alebo viac.	+	0	0	0	0	0	0	+

MLIEKO Ošetrenie (*)	Nákaza							
	Slintačka a krívačka	Klasický mor ošípaných	Vezikulárna choroba ošípaných	Africký mor ošípaných	Mor hovädzieho dobytka	Pseudomor hydiny	Vtáčia chrípka	Mor malých prežúvavcov
MLIEKO a mliečne výrobky (vrátane smotany) určené na ľudskú spotrebu								
a) Ultra vysoko zahriate (UHT) (UHT = zohriate na minimálne 132 °C aspoň počas jednej sekundy)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Ak má mlieko pH hodnotu menej ako 7,0, jednoduchá vysoká teplota – krátkodobá pasterizácia (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Ak má mlieko pH hodnotu 7,0 a viac, dvojitá HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Účinnosť je uznaná.

0: Účinnosť nie je uznaná.

(*) Je potrebné prijať všetky opatrenia na zabránenie krížovej kontaminácie.

(**) F_0 je vyrátaný sterilizačný efekt pre bakteriálne spóry. Hodnota F_0 3,00 znamená, že najstudenší bod vo výrobku je dostatočne zohriaty, aby sa dosiahol sterilizačný efekt ako pri 121 °C (250 °F) 3 minúty pri okamžitom zohriatí a ochladení.“