IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE

z dne 31. julija 2013

o spremembi Priloge III k Direktivi Sveta 2002/99/ES o predpisih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki urejajo proizvodnjo, predelavo, distribucijo in uvoz proizvodov živalskega izvora, namenjenih prehrani ljudi, glede dodatne obdelave za uničenje morebitnih povzročiteljev živalskih bolezni v mesu

(notificirano pod dokumentarno številko C(2013) 4853)

(Besedilo velja za EGP)

(2013/417/EU)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Direktive Sveta 2002/99/ES z dne 16. decembra 2002 o predpisih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki urejajo proizvodnjo, predelavo, distribucijo in uvoz proizvodov živalskega izvora, namenjenih prehrani ljudi [1], in zlasti člena 11 Direktive,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Direktiva 2002/99/ES določa splošna pravila o zdravstvenem varstvu živali, ki veljajo za vse stopnje proizvodnje, predelave in distribucije proizvodov živalskega izvora v Uniji, tudi za njihov vnos v Unijo iz tretjih držav.

(2) Člen 4 Direktive 2002/99/ES določa, da lahko države članice pod določenimi pogoji dovolijo proizvodnjo, predelavo in distribucijo proizvodov živalskega izvora, ki prihajajo z ozemlja ali dela ozemlja, za katerega veljajo omejitve v zvezi z zdravstvenim varstvom živali. V Prilogi III k navedeni direktivi je navedena tabela z obdelavami, jih je mogoče uporabiti za proizvode živalskega izvora za uničenje morebitnih povzročiteljev živalskih bolezni v mesu in mleku. Ti postopki so v skladu z obdelavami, ki jih je priporočila Mednarodna organizacija za zdravje živali (OIE) v ustreznih poglavjih Zoosanitarnega kodeksa za kopenske živali.

(3) V poglavje o slinavki in parkljevki Zoosanitarnega kodeksa za kopenske živali OIE je bila vključena obdelava, ki zagotavlja inaktivacijo virusa slinavke in parkljevke v mesu.

(4) To obdelavo bi zato bilo treba vključiti na seznam obdelav v tabeli iz Priloge III k Direktivi 2002/99/ES kot učinkovito sredstvo za uničenje povzročitelja slinavke in parkljevke v mesu.

(5) Poleg tega bi bilo treba sklicevanje na „kugo drobnice“ v tabeli iz Priloge III k Direktivi 2002/99/ES nadomestiti z izrazom „kuga drobnice“ zaradi skladnosti z uradnim poimenovanje navedene bolezni v Zoosanitarnem kodeksu za kopenske živali OIE. Poleg tega bi bilo treba številko „1“ v naslovu tabele črtati, besedo „MESO“ pred obdelavo mleka pa bi bilo treba nadomestiti z izrazom „MLEKO“.

(6) Prilogo III k Direktivi 2002/99/ES bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

(7) Ukrepi iz tega sklepa so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJI SKLEP:

Člen 1

Priloga III k Direktivi 2002/99/ES se nadomesti s Prilogo k temu sklepu.

Člen 2

Ta sklep je naslovljen na države članice.

V Bruslju, 31. julija 2013

Za Komisijo

Tonio BORG

Član Komisije

[1] UL L 18, 23.1.2003, str. 11.

PRILOGA

„PRILOGA III

Obdelave za uničenje morebitnih povzročiteljev živalskih bolezni v mesu in mleku

MESO Obdelava (*)	Bolezen							
	Slinavka in parkljevka	Klasična prašičja kuga	Vezikularna bolezen prašičev	Afriška prašičja kuga	Goveja kuga	Atipična kokošja kuga	Aviarna influenca	Kuga drobnice
(a) Toplotna obdelava v hermetično zaprti posodi z vrednostjo F0 3,00 ali več. (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
(b) Toplotna obdelava pri najmanjši temperaturi 70 °C, pri čemer mora biti celotna notranjost mesa segreta na to temperaturo.	+	+	+	0	+	+	+	+
(ba) Temeljito kuhanje mesa, ki je bilo pred tem izkoščeno, razmaščeno in toplotno obdelano, tako da je bila notranja temperatura mesa vsaj 30 minut najmanj 70 °C.	+	0	0	0	0	0	0	0
(c) Toplotna obdelava pri najmanjši temperaturi 80 °C, pri čemer mora biti celotna notranjost mesa segreta na to temperaturo.	+	+	+	+	+	+	+	+
(d) Toplotna obdelava v hermetično zaprti posodi pri vsaj 60 °C za najmanj 4 ure, v tem času pa mora biti temperatura jedra 30 minut najmanj 70 °C.	+	+	+	+	+	—	—	+
(e) Naravna fermentacija in zorenje najmanj devet mesecev za meso brez kosti, pri čemer morajo biti dosežene naslednje značilnosti: vrednost AW največ 0,93 ali vrednost pH največ 6,0.	+	+	+	+	+	0	0	0
(f) Enaka obdelava kot pod (e) zgoraj, čeprav ima lahko meso kosti. (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
(g) Salame: obdelava v skladu z merili, ki jih je treba opredeliti v postopku iz člena 12(2) na podlagi mnenja ustreznega znanstvenega odbora.	+	+	+	0	+	0	0	0
(h) Šunke in ledja: obdelava, ki vključuje naravno fermentacijo in zorenje, ki za šunke znaša vsaj 190 dni, za ledja pa najmanj 140 dni.	0	0	0	+	0	0	0	0
(i) Toplotna obdelava, ki zagotavlja, da se doseže temperatura jedra vsaj 65 °C v času, ki je potreben, da se doseže vrednost pasterizacije (pv), ki je enaka ali višja od 40.	+	0	0	0	0	0	0	+

MLEKO Obdelava (*)	Bolezen							
	Slinavka in parkljevka	Klasična prašičja kuga	Vezikularna bolezen prašičev	Afriška prašičja kuga	Goveja kuga	Atipična kokošja kuga	Aviarna influenca	Kuga drobnice
MLEKO in mlečni izdelki vključno s smetano), namenjeni prehrani ljudi								
(a) Ultra visoka temperatura (UVT) (UVT = obdelava pri najmanj 132 °C vsaj 1 sekundo)	+	0	0	0	0	0	0	0
(b) Če ima mleko pH manj kakor 7,0, navadna visoka temperatura – kratkotrajna pasterizacija (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
(c) Če ima mleko pH 7,0 ali več, dvojna HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Učinkovitost priznana.

0: Učinkovitost ni priznana.

(*) Sprejeti morajo biti vsi potrebni ukrepi, da se prepreči navzkrižna kontaminacija.

(**) F0 je izračunan smrtni učinek pri bakterijskih sporah. Vrednost F0 3,00 pomeni, da je najhladnejša točka v proizvodu dovolj segreta, da se doseže enak smrtni učinek kakor pri 121 °C (250 °F) v 3 minutah pri trenutnem segrevanju in ohlajanju.“