

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 31 lipca 2013 r.

zmieniająca załącznik III do dyrektywy Rady 2002/99/WE ustanawiającej przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi w zakresie dodania zabiegu w celu wyeliminowania niektórych zagrożeń dla zdrowia zwierząt związanych z mięsem

(notyfikowana jako dokument nr C(2013) 4853)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2013/417/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 2002/99/WE z dnia 16 grudnia 2002 r. ustanawiającą przepisy o wymaganiach zdrowotnych dla zwierząt regulujące produkcję, przetwarzanie, dystrybucję oraz wprowadzanie produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽¹⁾, w szczególności jej art. 11,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dyrektywie 2002/99/WE ustanawia się ogólne wymagania zdrowotne dla zwierząt regulujące wszystkie etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji produktów pochodzenia zwierzęcego w Unii oraz ich wprowadzanie do Unii z państw trzecich.
- (2) Art. 4 dyrektywy 2002/99/WE przewiduje, że państwa członkowskie mogą zezwolić, pod pewnymi warunkami, na produkcję, przetwarzanie i dystrybucję produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z terytorium lub części terytorium podlegającego ograniczeniom w zakresie zdrowia zwierząt. W załączniku III do wspomnianej dyrektywy zamieszczono tabelę z wykazem zabiegów, które można stosować w celu wyeliminowania zagrożeń dla zdrowia zwierząt związanych z mięsem i mlekiem. Zabiegi te są zgodne z zabiegami zalecanymi w odpowiednich rozdziałach Kodeksu zdrowia zwierząt lądowych Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (Kodeks zdrowia zwierząt lądowych OIE).
- (3) Do rozdziału Kodeksu zdrowia zwierząt lądowych OIE dotyczącego pryszczycy włączono zabieg, który zapewni inaktywację wirusa pryszczycy w mięsie.

- (4) Zabieg ten powinien zatem zostać włączony do wykazu zabiegów w tabeli zamieszczonej w załączniku III do dyrektywy 2002/99/WE jako zabieg skutecznie eliminujący ryzyko pryszczycy w mięsie.
- (5) Ponadto odniesienie do „pomoru małych przeżuwaczy” w tabeli zamieszczonej w załączniku III do dyrektywy 2002/99/WE powinno zostać zastąpione terminem „pomór małych przeżuwaczy” w celu odzwierciedlenia oficjalnej nazwy tej choroby w Kodeksie zdrowia zwierząt lądowych OIE. [Nie dotyczy polskiej wersji językowej.] Ponadto cyfrę „1” w tytule tabeli należy wykreślić, a słowo „MIĘSO” przed zabiegami dotyczącymi mleka należy zastąpić słowem „MLEKO”.
- (6) Należy zatem odpowiednio zmienić załącznik III do dyrektywy 2002/99/WE.
- (7) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Załącznik III do dyrektywy 2002/99/WE zastępuje się załącznikiem do niniejszej decyzji.

Artykuł 2

Niniejsza decyzja skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 31 lipca 2013 r.

W imieniu Komisji

Tonio BORG

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 18 z 23.1.2003, s. 11.

ZAAŁĄCZNIK

„ZAAŁĄCZNIK III

Zabiegi w celu wyeliminowania niektórych zagrożeń dla zdrowia zwierząt związanych z mięsem i mlekiem

MIĘSO Zabiegi (*)	Choroby							
	Pryszczycza	Klasyczny pomór świń	Choroba pęch- rzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Influenza drobiu	Pomór małych przeżuwaczy
a) Obróbka termiczna w hermetycznie zamkniętym pojemniku przy wartości F_0 wynoszącej 3,00 lub większej (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Obróbka termiczna w temperaturze minimum 70 °C, którą należy uzyskać w całej objętości mięsa	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Dokładne gotowanie mięsa, uprzednio oddzielonego od kości i tłuszczu, ogrzanego w taki sposób, że wewnętrzna temperatura w wysokości co najmniej 70 °C jest utrzymywana przez co najmniej 30 minut	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Obróbka termiczna w temperaturze minimum 80 °C, którą należy uzyskać w całej objętości mięsa	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Obróbka termiczna w hermetycznie zamkniętym pojemniku w przynajmniej 60 °C przez minimum 4 godziny, podczas tego okresu czasu temperatura przynajmniej 70 °C musi utrzymywać się wewnątrz pojemnika przez 30 minut	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentacja naturalna i dojrzewanie nie krótsze niż dziewięć miesięcy dla mięsa bez kości, w rezultacie dające następujące właściwości: wartość Aw nie większa niż 0,93 lub wartość pH nie większa niż 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Ten sam zabieg jak w lit. e) powyżej, jednak mięso może być z kością (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Salami: obróbka zgodnie z kryteriami określonymi w ramach procedury zgodnej z art. 12 ust. 2 w następstwie opinii odnośnego Komitetu Naukowego	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Szyunki i poledwice: obróbka obejmująca fermentację naturalną i dojrzewanie przez co najmniej 190 dni dla szynek i 140 dni dla poledwic	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Obróbka termiczna zapewniająca utrzymanie temperatury przynajmniej 65 °C wewnątrz pojemnika przez okres czasu konieczny dla uzyskania wartości pasteryzacji (pv) równej lub większej niż 40	+	0	0	0	0	0	0	+

MLEKO Zabiegi (*)	Choroby							
	Pryszczycza	Klasyczny pomór świń	Choroba pęče- rzykowa świń	Afrykański pomór świń	Księgosusz	Rzekomy pomór drobiu	Influenza drobiu	Pomór małych przeżuwaczy
MLEKO i przetwory mleczne (w tym śmietana) przeznaczone do spożycia przez ludzi								
a) Ultrawysoka temperatura (UHT = minimalna obróbka w 132 °C przez przynajmniej 1 sekundę)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Jeżeli mleko ma pH poniżej 7,0, prosta wysokotemperaturowa krótkotrwała pasteryzacja (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Jeżeli mleko ma pH powyżej 7,0, podwójna HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Skuteczność rozpoznana.

0: Skuteczność nierozpoznana.

(*) Należy podjąć wszelkie niezbędne środki, aby uniknąć zanieczyszczenia krzyżowego.

(**) F_0 jest obliczany zabójczym skutkiem przetrwalników bakterii. Wartość F_0 wynosząca 3,00 oznacza, że najniższy punkt produktu został ogrzany wystarczająco, aby osiągnąć taką skuteczność zabijania, jak w temperaturze 121 °C (250 °F) w ciągu 3 minut szybkiego ogrzewania i natychmiastowego chłodzenia.”