

PROVEDBENA ODLUKA KOMISIJE

od 31. srpnja 2013.

o izmjeni Priloga III. Direktivi Vijeća 2002/99/EZ o utvrđivanju zdravstvenih pravila za životinje kojima se uređuje proizvodnja, prerada, stavljanje u promet i unošenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi u pogledu dodavanja postupka obrade u cilju uklanjanja određenih opasnosti povezanih sa zdravljem životinja koje se odnose na meso

(priopćeno pod brojem dokumenta C(2013) 4853)

(Tekst značajan za EGP)

(2013/417/EU)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Direktivu Vijeća 2002/99/EZ od 16. prosinca 2002. o utvrđivanju zdravstvenih pravila za životinje kojima se uređuje proizvodnja, prerada, stavljanje u promet i unošenje proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi⁽¹⁾, a posebno njezin članak 11.,

budući da:

- (1) Direktivom 2002/99/EZ utvrđuju se opća zdravstvena pravila za životinje kojima se uređuju sve faze proizvodnje, prerade i stavljanja u promet unutar Unije proizvoda životinjskog podrijetla, uključujući njihovo unošenje iz trećih zemalja.
- (2) Člankom 4. Direktive 2002/99/EZ utvrđeno je da države članice mogu odobriti, podložno ispunjavanju određenih uvjeta, proizvodnju, preradu i stavljanje u promet proizvoda životinjskog podrijetla koji potječu s državnog područja ili dijela državnog područja koje podliježe ograničenjima povezanim sa zdravljem životinja. U Prilogu III. toj Direktivi navedena je tablica s postupcima obrade koji se mogu primjenjivati na proizvode životinjskog podrijetla u cilju uklanjanja opasnosti povezanih sa zdravljem životinja koje se odnose na meso i mlijeko. Ti su postupci usklađeni s postupcima obrade koje preporučuje Svjetska organizacija za zaštitu zdravlja životinja (OIE) u relevantnim poglavljima Kodeksa o zdravlju kopnenih životinja.
- (3) Poglavlje o slinavki i šapu u Kodeksu o zdravlju kopnenih životinja sadržava postupak obrade kojim se osigurava inaktiviranje virusa slinavke i šapa u mesu.

- (4) Taj je postupak stoga potrebno uvrstiti u popis postupaka obrade naveden u tablici iz Priloga III. Direktivi 2002/99/EZ kao djelotvoran postupak za uklanjanje opasnosti od slinavke i šapa u mesu.
- (5) Osim toga, izrazu „kuga malih preživača” navedenom u tablici iz Priloga III. Direktivi 2002/99/EZ dodaje se u zagradama izraz „peste des petits ruminants” u skladu sa službenim nazivom te bolesti u Kodeksu o zdravlju kopnenih životinja. Nadalje, potrebno je izbrisati broj „1.” u naslovu tablice i izraz „MESO” prije postupaka obrade mlijeka zamijeniti izrazom „MLIJEKO”.
- (6) Prilog III. Direktivi 2002/99/EZ potrebno je stoga izmijeniti na odgovarajući način.
- (7) Mjere predviđene ovom Odlukom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU ODLUKU:

Članak 1.

Prilog III. Direktivi 2002/99/EZ zamjenjuje se Prilogom ovoj Direktivi.

Članak 2.

Ova je Odluka upućena državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 31. srpnja 2013.

Za Komisiju
Tonio BORG
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 18, 23.1.2003., str. 11.

Obrada za uklanjanje nekih opasnosti za zdravlje životinja u vezi s mesom i mlijekom

MESO Obrada (*)	Bolest							
	Slinavka i šap	Klasična svinjska kuga	Vezikularna bolest svinja	Afrička svinjska kuga	Goveđa kuga	Newcastleska bolest	Influenca ptica	Kuga malih preživača (peste des petits ruminants)
(a) Termička obrada u hermetički zatvorenom spremniku uz F ₀ vrijednost od 3,00 ili više (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
(b) Termička obrada pri minimalnoj temperaturi od 70 °C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa	+	+	+	0	+	+	+	+
(ba) Termička obrada mesa bez kosti i masti tijekom koje temperatura u središtu mora biti najmanje 70 °C u trajanju od najmanje 30 minuta	+	0	0	0	0	0	0	0
(c) Termička obrada pri minimalnoj temperaturi od 80 °C koju treba dostići u cjelokupnoj masi mesa	+	+	+	+	+	+	+	+
(d) Termička obrada u hermetički zatvorenom spremniku do najmanje 60 °C u trajanju od najmanje 4 sata, tijekom kojeg vremena temperatura u središtu mora biti najmanje 70 °C u trajanju od 30 minuta	+	+	+	+	+	—	—	+
(e) Prirodna fermentacija i dozrijevanje u trajanju od najmanje devet mjeseci za meso bez kosti, koje ima za posljednicu sljedeća obilježja: Aw vrijednost najviše 0,93 ili pH vrijednost najviše 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
(f) Ista obrada kao u točki (e) iako meso može sadržavati kost (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
(g) Salame: obrada prema kriterijima koji se definiraju postupkom iz članka 12. stavka 2. nakon mišljenja relevantnog Znanstvenog odbora	+	+	+	0	+	0	0	0
(h) Šunke i slabine: obrada koja obuhvaća prirodnu fermentaciju i dozrijevanje u trajanju od najmanje 190 dana za šunke i 140 dana za slabine	0	0	0	+	0	0	0	0
(i) Termička obrada tijekom koje temperatura u središtu mora biti najmanje 65 °C u vremenu potrebnom da se dostigne vrijednost pasterizacije (pv) jednaka ili veća od 40	+	0	0	0	0	0	0	+

MLIJEKO Obrada (*)	Bolest							
	Slinavka i šap	Klasična svinjska kuga	Vezikularna bolest svinja	Afrička svinjska kuga	Goveda kuga	Newcastleska bolest	Influenca ptica	Kuga malih preživača (peste des petits ruminants)
MLIJEKO i mliječni proizvodi (uključujući vrhnje) za prehranu ljudi								
(a) Ultra-visoka temperatura (UHT) (UHT = minimalna obrada na 132 °C u trajanju od najmanje 1 sekunde)	+	0	0	0	0	0	0	0
(b) Ako je pH vrijednost mlijeka manja od 7,0, jednostavna kratkotrajna pasterizacija s visokom temperaturom (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
(c) Ako je pH vrijednost mlijeka 7,0 ili više, dvostruka HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Učinkovitost priznata.

0: Učinkovitost nije priznata.

(*) Moraju se poduzeti sve potrebne mjere kako bi se spriječila kroskontaminacija.

(**) F_0 je izračunani učinak uništavanja bakterijskih spora. Vrijednost F_0 od 3,00 znači da je najhladnija točka u proizvodu dovoljno zagrijana da se postigne isti učinak uništavanja kao i kod 121 °C (250 °F) u tri minute trenutnim zagrijavanjem i hlađenjem."