

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS

(2013. gada 31. jūlijs),

ar kuru groza III pielikumu Padomes Direktīvā 2002/99/EK, ar ko paredz dzīvnieku veselības noteikumus, kuri reglamentē tādu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu, pārstrādi, izplatīšanu un ieviešanu, kas paredzēti lietošanai pārtikā, attiecībā uz apstrādes veida pievienošanu, lai novērstu dažus dzīvnieku veselības apdraudējumus, kas saistīti ar gaļu

(izziņots ar dokumenta numuru C(2013) 4853)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/417/ES)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2002. gada 16. decembra Direktīvu 2002/99/EK, ar ko paredz dzīvnieku veselības noteikumus, kuri reglamentē tādu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu, pārstrādi, izplatīšanu un ieviešanu, kas paredzēti lietošanai pārtikā ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 11. pantu,

tā kā:

- (1) Direktīva 2002/99/EK paredz vispārīgus dzīvnieku veselības noteikumus, kuri reglamentē visus dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanas, pārstrādes, izplatīšanas un ieviešanas posmus Savienībā, tostarp to ieviešanu Savienībā no trešajām valstīm.
- (2) Direktīvas 2002/99/EK 4. pantā noteikts, ka, ievērojot konkrētus nosacījumus, dalībvalstis var atļaut tādu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu, pārstrādi un izplatīšanu, kas nāk no teritorijas vai tās daļas, uz ko attiecas dzīvnieku veselības ierobežojumi. Minētās direktīvas III pielikumā sniegta tabula, kurā noteikti apstrādes veidi, kurus var piemērot dzīvnieku izcelsmes produktiem, lai novērstu dzīvnieku veselības apdraudējumus, kas saistīti ar gaļu un pienu. Minētie apstrādes veidi ir saskaņā ar apstrādes veidiem, kas ieteikti Pasaules Dzīvnieku veselības organizācijas Sauszemes dzīvnieku veselības kodeksa (OIE Sauszemes dzīvnieku veselības kodekss) attiecīgajās nodaļās.
- (3) OIE Sauszemes dzīvnieku veselības kodeksa nodaļā par mutes un nagu sērgu ir iekļauts apstrādes veids, kas nodrošina mutes un nagu sērgas vīrusa deaktivēšanu gaļā.
- (4) Tādēļ minētais apstrādes veids būtu jāiekļauj apstrādes veidu sarakstā Direktīvas 2002/99/EK III pielikumā snieg-

tajā tabulā kā iedarbīgs paņēmieni mutes un nagu sērgas apdraudējuma novēršanai gaļā.

- (5) Turklāt Direktīvas 2002/99/EK III pielikumā sniegtajā tabulā slimības nosaukums "Aitu un kazu mēris" būtu jāaizvieto ar nosaukumu "Mazo atgremotāju mēris", lai atsauktos uz šīs slimības oficiālo nosaukumu OIE Sauszemes dzīvnieku veselības kodeksā. Turklāt tabulas nosaukumā būtu jādzēš numurs "1.", un tabulā nosaukums "GAĻAS Apstrāde" pirms piena apstrādes veidiem būtu jāaizvieto ar nosaukumu "PIENA Apstrāde".
- (6) Tāpēc attiecīgi būtu jāgroza Direktīvas 2002/99/EK III pielikums.
- (7) Šajā lēmumā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO LĒMUMU.

1. pants

Direktīvas 2002/99/EK III pielikumu aizstāj ar šā lēmuma pielikumu.

2. pants

Šis lēmums ir adresēts dalībvalstīm.

Briselē, 2013. gada 31. jūlijā

Komisijas vārdā –
Komisijas loceklis
Tonio BORG

⁽¹⁾ OV L 18, 23.1.2003., 11. lpp.

Apstrāde lai novērstu dažus dzīvnieku veselības apdraudējumus, kas saistīti ar gaļu un pienu

GAĻAS Apstrāde (*)	Slimība							
	Mutes un nagu sērga	Klasiskais cūku mēris	Cūku vezikulārā slimība	Āfrikas cūku mēris	Govju mēris	Ņūkāsas slimība	Putnu gripa	Mazo atgremotāju mēris
a) Termiska apstrāde hermētiski noslēgtā traukā ar F0 vērtību 3,00 vai vairāk (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Termiska apstrāde pie minimālās temperatūras 70 °C, kura jāsas-niedz viscaur gaļā	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Pilnīga gaļas pagatavošana pēc atkausēšanas un attaukošanas, karsējot tā, lai iekšējā temperatūra 70 °C vai augstāka saglabātos ne mazāk kā 30 minūtes	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Termiska apstrāde pie minimālās temperatūras 80 °C, kura jāsas-niedz viscaur gaļā	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Termiska apstrāde hermētiski noslēgtā traukā vismaz 60 °C temperatūrā, ne mazāk kā 4 stundas, kuru laikā temperatūra iekšpusē 30 minūtes ir vismaz 70 °C	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Dabiskā fermentācija un nogatavināšana ne mazāk kā deviņus mēnešus gaļai bez kauliem, kuras rezultātā sasniegti šādi para-metri: atomsvars ne vairāk kā 0,93 vai pH vērtība, ne lielāka kā 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Tāda pati apstrāde kā e) apakšpunktā, kaut arī gaļa var būt ar kaulu (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Salami: apstrāde saskaņā ar kritērijiem, kurus definē pēc 12. panta 2. punkta procedūras, ņemot vērā attiecīgās zinātniskās komitejas atzinumu	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Šķiņķi un muguras gabali: apstrāde, kurā ietilpst dabiskā fermen-tācija un nogatavināšana ne mazāk kā 190 dienas šķiņķiem, un ne mazāk kā 140 dienas muguras gabaliem	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Termiska apstrāde, kas nodrošina ne mazāk kā 65 °C tempera-tūru iekšienē tik ilgi, cik nepieciešams, lai sasniegtu pasterizācijas vērtību, kura vienāda ar 40 vai lielāka	+	0	0	0	0	0	0	+

PIENA Apstrāde (*)	Slimība							
	Mutes un nagu sērga	Klasiskais cūku mēris	Cūku vezikulārā slimība	Āfrikas cūku mēris	Govju mēris	Ņūkāsas slimība	Putnu gripa	Mazo atgremotāju mēris
PIENS un piena produkti (to skaitā krējums) lietošanai pārtikā								
a) Sevišķi augstā temperatūrā (UHT) (UHT = apstrāde pie vismaz 132 °C ne mazāk kā vienu sekundi)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Ja piena pH līmenis ir mazāks nekā 7,0, vienkārša pasterizācija augstā temperatūrā uz īsu laiku (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Ja piena pH līmenis ir 7,0 vai lielāks, divkārša HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Atzīta efektivitāte.

0: Efektivitāte nav atzīta.

(*) Jāveic visi vajadzīgie pasākumi, lai novērstu tālāku slimības izplatību.

(**) F0 ir aprēķinātā nāvējošā iedarbība uz baktēriju sporām. F0 vērtība 3,00 nozīmē, ka visaukstākais produkta punkts ir termiski pietiekoši apstrādāts, lai panāktu tādu pašu nāvējošo iedarbību kā 121 °C (250 °F) trijās minūtēs pie karsēšanas un atdzesēšanas neilgā laika posmā."