

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE

van 31 juli 2013

tot wijziging van bijlage III bij Richtlijn 2002/99/EG van de Raad houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong wat betreft de toevoeging van een behandeling om specifieke risico's voor de diergezondheid bij vlees weg te nemen

(Kennisgeving geschied onder nummer C(2013) 4853)

(Voor de EER relevante tekst)

(2013/417/EU)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾, en met name artikel 11,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Richtlijn 2002/99/EG worden de algemene veterinairerechtelijke voorschriften vastgesteld voor alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie in de Unie en het binnenbrengen uit derde landen van producten van dierlijke oorsprong.
- (2) Artikel 4 van Richtlijn 2002/99/EG bepaalt dat de lidstaten onder bepaalde voorwaarden toestemming kunnen verlenen voor de productie, verwerking en distributie van producten van dierlijke oorsprong, afkomstig van een grondgebied of een deel van een grondgebied waarvoor veterinairerechtelijke beperkingen gelden. In bijlage III bij die richtlijn is een tabel met behandelingen opgenomen die toegepast kunnen worden op producten van dierlijke oorsprong om de risico's voor de diergezondheid bij vlees en melk weg te nemen. Deze behandelingen zijn in overeenstemming met de aanbevolen behandelingen in de desbetreffende hoofdstukken van de gezondheidscode voor landdieren van de Wereldorganisatie voor diergezondheid (OIE-diergezondheidscode).
- (3) In het hoofdstuk over mond-en-klauwzeer van de OIE-diergezondheidscode is een behandeling opgenomen die de inactivering van het mond-en-klauwzeervirus in vlees garandeert.

- (4) Die behandeling moet derhalve worden opgenomen in de lijst van behandelingen in de in bijlage III bij Richtlijn 2002/99/EG opgenomen tabel om het risico op mond-en-klauwzeer bij vlees weg te nemen.
- (5) Bovendien dient de in bijlage III bij Richtlijn 2002/99/EG opgenomen verwijzing naar „pest bij kleine herkauwers” vervangen te worden door „peste des petits ruminants” om de officiële benaming van die ziekte in de OIE-diergezondheidscode weer te geven. Voorts dient het cijfer „1” in de titel van de tabel te worden geschrapt en dient de vermelding „VLEES” voor de behandelingen van melk vervangen te worden door „MELK”.
- (6) Bijlage III bij Richtlijn 2002/99/EG moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (7) De in dit besluit vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage III bij Richtlijn 2002/99/EG wordt vervangen door de bijlage bij dit besluit.

Artikel 2

Dit besluit is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te Brussel, 31 juli 2013.

Voor de Commissie

Tonio BORG

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ PB L 18 van 23.1.2003, blz. 11.

BIJLAGE

„BIJLAGE III

Behandelingen om specifieke risico's voor de diergezondheid bij vlees en melk weg te nemen

VLEES Behandeling (*)	Ziekte							
	Mond-en- klauwzeer	Klassieke varkenspest	Vesiculaire varkensziekte	Afrikaanse varkenspest	Runderpest	Ziekte van Newcastle	Aviaire influenza	Peste des petits ruminants
a) Hittebehandeling in een hermetisch gesloten recipiënt, bij een F ₀ -waarde van ten minste 3,00 of meer (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Hittebehandeling bij een temperatuur van ten minste 70 °C overal in het vlees	+	+	+	0	+	+	+	+
ba) Door en door garen van vlees, dat eerder is ontvet en ontdaan van been, door het gedurende ten minste 30 minuten te verhitten zodat een inwendige temperatuur van ten minste 70 °C gehandhaafd blijft.	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Hittebehandeling bij een temperatuur van ten minste 80 °C overal in het vlees	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Hittebehandeling in een hermetisch gesloten recipiënt bij ten minste 60 °C gedurende ten minste 4 uur, in de loop waarvan de kerntemperatuur gedurende 30 minuten ten minste 70 °C moet bedragen	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Een behandeling bestaande uit een natuurlijke fermentatie en rijping gedurende ten minste negen maanden voor vlees zonder been, die resulteert in de volgende kenmerken: een Aw van ten hoogste 0,93 en een pH van ten hoogste 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Als onder e), maar het vlees mag been bevatten (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Bereiding van salami in overeenstemming met volgens de procedure van artikel 12, lid 2, na het advies van het ter zake bevoegde wetenschappelijk comité, vast te stellen normen	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Hammen en lendestukken die een behandeling hebben ondergaan die onder andere bestaat uit een natuurlijke fermentatie en rijping gedurende ten minste 190 dagen voor hammen en 140 dagen voor lendestukken	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Een hittebehandeling die garandeert dat een kerntemperatuur van ten minste 65 °C wordt bereikt gedurende de tijd die nodig is om een pasteurisatiewaarde (pw) van ten minste 40 te bereiken	+	0	0	0	0	0	0	+

MELK Behandeling (*)	Ziekte							
	Mond-en- klauwzeer	Klassieke varkenspest	Vesiculaire varkensziekte	Afrikaanse varkenspest	Runderpest	Ziekte van Newcastle	Aviaire influenza	Peste des petits ruminants
MELK en andere zuivelproducten (inclusief room) voor menselijke consumptie								
a) Ultrahoge temperatuur (UHT) (UHT = verhitting op minimaal 132 °C gedurende ten minste 1 seconde)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Wanneer de pH van de melk minder dan 7,0 is, enkele pasteurisatie — kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Wanneer de pH van de melk 7,0 of hoger is, dubbele HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Doeltreffendheid erkend.

0: Doeltreffendheid niet erkend.

(*) De nodige maatregelen moeten worden getroffen om kruisverontreiniging te voorkomen.

(**) F₀ is de berekende dodende werking op sporen van bacteriën. Een F₀-waarde van 3,00 betekent dat het koudste punt in het product voldoende behandeld is om dezelfde dodende werking te verkrijgen als 121 °C (250 °F) in 3 minuten met onmiddellijke opwarming en afkoeling.”