

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 31 de julio de 2013

que modifica el anexo III de la Directiva 2002/99/CE del Consejo, por la que se establecen las normas zoonitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano, para añadir un tratamiento destinado a eliminar determinados riesgos zoonitarios en la carne

[notificada con el número C(2013) 4853]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/417/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 2002/99/CE del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, por la que se establecen las normas zoonitarias aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 11,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 2002/99/CE establece las normas zoonitarias generales que rigen todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de productos de origen animal en la Unión, incluida su introducción en esta última desde terceros países.
- (2) De conformidad con el artículo 4 de la Directiva 2002/99/CE, siempre que se cumplan determinadas condiciones, los Estados miembros pueden autorizar la producción, transformación y distribución de productos de origen animal procedentes de territorios o partes de territorios sometidos a restricciones zoonitarias. En el anexo III de dicha Directiva figura un cuadro en el que se enumeran tratamientos que pueden aplicarse a productos de origen animal para eliminar los riesgos zoonitarios relacionados con la carne y la leche. Tales tratamientos están en consonancia con los recomendados en los capítulos correspondientes del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (Código Terrestre de la OIE).
- (3) En el capítulo sobre la fiebre aftosa del Código Terrestre de la OIE se ha incluido un tratamiento que garantiza la inactivación del virus de la fiebre aftosa en la carne.
- (4) Este tratamiento, por tanto, debe incluirse en la lista de tratamientos del cuadro que figura en el anexo III de la

Directiva 2002/99/CE, entre los tratamientos eficaces para eliminar el riesgo de fiebre aftosa en la carne.

- (5) Además, en la versión inglesa, debe sustituirse la referencia a «sheep and goat plague» que figura en el cuadro del anexo III de la Directiva 2002/99/CE por el término «peste des petits ruminants», para recoger la denominación oficial de dicha enfermedad en el Código Terrestre de la OIE. Por otro lado, debe eliminarse el número «1» del título del cuadro y debe sustituirse el término «CARNE» que figura antes de los tratamientos relativos a la leche por el término «LECHE».
- (6) Procede, por tanto, modificar el anexo III de la Directiva 2002/99/CE en consecuencia.
- (7) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

El anexo III de la Directiva 2002/99/CE se sustituye por el anexo de la presente Decisión.

Artículo 2

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 31 de julio de 2013.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 18 de 23.1.2003, p. 11.

Tratamientos para eliminar determinados riesgos zoonosarios que pueden derivarse de la carne y de la leche

| CARNE Tratamiento (*) | Enfermedad | | | | | | | |
|--|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|
| | Fiebre aftosa | Peste porcina clásica | Enfermedad vesicular porcina | Peste porcina africana | Peste bovina | Enfermedad de Newcastle | Influenza aviar | Peste de los pequeños rumiantes |
| a) Tratamiento térmico en un recipiente hermético cuyo valor F ₀ sea igual o superior a 3,00 (**) | + | + | + | + | + | + | + | + |
| b) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 70 °C que deberá alcanzarse en toda la carne | + | + | + | 0 | + | + | + | + |
| ba) Cocción profunda de la carne, que, previamente deshuesada y desgrasada, es sometida a un tratamiento térmico con el que debe alcanzar una temperatura interna mínima de 70 °C durante, por lo menos, 30 minutos | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| c) Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 80 °C que deberá alcanzarse en toda la carne | + | + | + | + | + | + | + | + |
| d) Tratamiento térmico en un recipiente hermético a una temperatura mínima de 60 °C durante un mínimo de 4 horas, durante las cuales en el centro del producto deberá alcanzarse una temperatura mínima de 70 °C durante 30 minutos | + | + | + | + | + | — | — | + |
| e) Tratamiento consistente en una fermentación natural y una maduración durante un período no inferior a 9 meses en el caso de la carne deshuesada, que presente las siguientes características: valor aW no superior a 0,93 o un pH no superior a 6,0 | + | + | + | + | + | 0 | 0 | 0 |
| f) El mismo tratamiento que en la letra e), si bien la carne puede tener hueso (*) | + | + | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| g) Elaboración de salchichón de acuerdo con los criterios que se establezcan según el procedimiento del artículo 12, apartado 2, previo dictamen del Comité científico apropiado | + | + | + | 0 | + | 0 | 0 | 0 |
| h) Jamones y lomos que se hayan sometido a un tratamiento consistente en una fermentación y maduración naturales cuya duración sea de, al menos, 190 días en el caso de los jamones y de 140 días en el de los lomos | 0 | 0 | 0 | + | 0 | 0 | 0 | 0 |
| i) Tratamiento térmico que garantice que se alcanza una temperatura central de al menos 65 °C durante el espacio de tiempo necesario para lograr un valor de pasteurización (vp) igual o superior a 40 | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | + |

| LECHE Tratamiento (*) | Enfermedad | | | | | | | |
|--|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|-------------------------|-----------------|---------------------------------|
| | Fiebre aftosa | Peste porcina clásica | Enfermedad vesicular porcina | Peste porcina africana | Peste bovina | Enfermedad de Newcastle | Influenza aviar | Peste de los pequeños rumiantes |
| LECHE y productos lácteos (incluida la nata) destinados al consumo humano | | | | | | | | |
| a) Temperatura ultra alta (UHT) (UHT = tratamiento mínimo a 132 °C durante al menos 1 segundo) | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| b) Si la leche tiene un pH inferior a 7,0, pasteurización simple de corta duración a alta temperatura (HTST) | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| c) Si la leche tiene un pH igual o superior a 7,0, doble HTST | + | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

+: Eficacia reconocida.

0: Eficacia no reconocida.

(*) Deberán tomarse todas las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada.

(**) F_0 es el efecto letal calculado en relación con las esporas bacterianas. Un valor F_0 igual a 3,00 significa que se ha calentado el punto más frío del producto lo suficiente para alcanzar un efecto letal equivalente al de 121 °C (250 °F) en 3 minutos con calentamiento y enfriamiento instantáneos.»