

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 31 luglio 2013

**che modifica l'allegato III della direttiva 2002/99/CE del Consiglio che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano per quanto riguarda l'aggiunta di un trattamento delle carni atto ad eliminare qualsiasi rischio specifico per la salute degli animali**

[notificata con il numero C(2013) 4853]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/417/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2002/99/CE del Consiglio, del 16 dicembre 2002, che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 11,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 2002/99/CE stabilisce le norme generali di polizia sanitaria che disciplinano tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di prodotti di origine animale nell'Unione nonché la loro introduzione nell'Unione da paesi terzi.
- (2) L'articolo 4 della direttiva 2002/99/CE dispone che nel rispetto di determinate condizioni gli Stati membri possono autorizzare la produzione, la trasformazione e la distribuzione di prodotti di origine animale provenienti da un territorio o da una sua parte soggetti a restrizioni per motivi di polizia sanitaria. L'allegato III di tale direttiva comprende una tabella in cui si elencano i trattamenti delle carni e del latte che possono essere applicati a prodotti di origine animale al fine di eliminare qualsiasi rischio specifico per la salute degli animali. Tali trattamenti sono in linea con quelli raccomandati negli appositi capitoli del codice sanitario per gli animali terrestri dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE).
- (3) Nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'UIE, nel capitolo sull'afta epizootica, figura un trattamento che garantisce l'inattivazione del virus dell'afta epizootica nelle carni.

- (4) Tale trattamento deve pertanto essere incluso nei trattamenti elencati nella tabella di cui all'allegato III della direttiva 2002/99/CE in quanto atto a eliminare il rischio di afta epizootica nelle carni.
- (5) Il riferimento a «sheep and goat plague» nella tabella di cui all'allegato III della direttiva 2002/99/CE andrebbe inoltre sostituito da «peste des petits ruminants» in conformità alla denominazione ufficiale di tale malattia nel codice sanitario per gli animali terrestri dell'UIE. È altresì opportuno sopprimere il numero «1» nel titolo della tabella e sostituire il termine «CARNI» con il termine «LATTE» prima dei trattamenti del latte.
- (6) Occorre pertanto modificare l'allegato III della direttiva 2002/99/CE.
- (7) I provvedimenti di cui alla presente decisione sono conformi al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

L'allegato III della direttiva 2002/99/CE è sostituito dall'allegato della presente decisione.

*Articolo 2*

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 31 luglio 2013

*Per la Commissione*

Tonio BORG

*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 18 del 23.1.2003, pag. 11.

## ALLEGATO

## «ALLEGATO III

## Trattamenti delle carni e del latte atti ad eliminare qualsiasi rischio specifico per la salute degli animali

CARNI Trattamento (*)	Malattia							
	Alfa epizootica	Peste suina classica	Malattia vescicolare dei suini	Peste suina africana	Peste bovina	Malattia di Newcastle	Influenza aviaria	Peste dei piccoli ruminanti
a) Trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore $F_0$ è pari o superiore a 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Trattamento termico a una temperatura minima di 70 °C da raggiungersi nell'intera massa della carne	+	+	+	0	+	+	+	+
b a) Cottura accurata delle carni, precedentemente disossate e sgrassate, sottoposte a riscaldamento in modo da mantenere una temperatura interna pari o superiore a 70 °C per almeno 30 minuti	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C da raggiungersi nell'intera massa della carne	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Trattamento termico in un contenitore ermetico con una temperatura di almeno 60 °C per un minimo di 4 ore, durante le quali la temperatura al centro del prodotto deve essere di almeno 70 °C per 30 minuti	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: $W_a$ pari o inferiore a 0,93 e pH pari o inferiore a 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Come al precedente punto e) ma le carni possono essere non disossate (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Trasformazione dei salami conforme a criteri da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, previo parere del comitato scientifico pertinente	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Prosciutti e lombate sottoposti a una fermentazione e una stagionatura naturali di almeno 190 giorni per i prosciutti e di 140 giorni per le lombate	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Trattamento termico che assicuri una temperatura di almeno 65 °C al centro del prodotto per il tempo necessario a raggiungere un valore di pastorizzazione (pv) pari o superiore a 40	+	0	0	0	0	0	0	+

LATTE Trattamento (*)	Malattia							
	Alfa epizootica	Peste suina classica	Malattia vescicolare dei suini	Peste suina africana	Peste bovina	Malattia di Newcastle	Influenza aviaria	Peste dei piccoli ruminanti
LATTE e prodotti lattieri (comprese le creme) destinati al consumo umano								
a) Temperatura ultra alta (UHT) (UHT = trattamento minimo a 132 °C per almeno un secondo)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Se il latte ha un pH inferiore a 7,0, alta temperatura semplice - pastorizzazione di breve durata (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Se il latte ha un pH pari o superiore a 7,0, doppio HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Efficacia riconosciuta.

0: Efficacia non riconosciuta.

(\*) Devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche.

(\*\*)  $F_0$  è l'effetto calcolato che neutralizza le spore batteriche. Un valore  $F_0$  di 3,00 significa che il punto più freddo del prodotto è stato trattato sufficientemente per ottenere lo stesso effetto neutralizzante di 121 °C (250 °F) in 3 minuti con riscaldamento e refrigerazione istantanei.»