

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 31 de julho de 2013

que altera o anexo III da Diretiva 2002/99/CE do Conselho, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, a fim de incluir um tratamento destinado a eliminar certos riscos sanitários na carne

[notificada com o número C(2013) 4853]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2013/417/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta a Diretiva 2002/99/CE do Conselho, de 16 de dezembro de 2002, que estabelece as regras de polícia sanitária aplicáveis à produção, transformação, distribuição e introdução de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 11.º,

Considerando o seguinte:

- (1) A Diretiva 2002/99/CE estabelece as regras gerais de polícia sanitária aplicáveis a todas as fases da produção, transformação e distribuição de produtos de origem animal na União, incluindo a sua introdução na União a partir de países terceiros.
- (2) Nos termos do artigo 4.º da Diretiva 2002/99/CE, os Estados-Membros podem autorizar, sob reserva do cumprimento de certas condições, a produção, transformação e distribuição de produtos de origem animal provenientes de um território, ou de parte de um território, sujeitos a restrições sanitárias. O anexo III da referida diretiva estabelece um quadro com uma lista dos tratamentos que podem ser aplicados aos produtos de origem animal a fim de eliminar os riscos sanitários relacionados com a carne e o leite. Esses tratamentos estão em conformidade com os tratamentos recomendados nos capítulos relevantes do Código Sanitário para os Animais Terrestres da Organização Mundial da Saúde Animal (Código para os Animais Terrestres da OIE).
- (3) No capítulo relativo à febre aftosa do Código para os Animais Terrestres da OIE foi aditado um tratamento que assegura a inativação do vírus da febre aftosa na carne.

- (4) Esse tratamento deve, pois, ser incluído na lista de tratamentos constante do quadro do anexo III da Diretiva 2002/99/CE como tratamento eficaz para a eliminação do risco de febre aftosa na carne.
- (5) Além disso, a referência a «*sheep and goat plague*», na versão em inglês do quadro do anexo III da Diretiva 2002/99/CE, deve ser substituída por «*peste des petits ruminants*», a fim de refletir a designação oficial dessa doença no Código dos Animais Terrestres da OIE. Por outro lado, o número «1» constante do título do quadro deve ser suprimido e a menção «CARNE» indicada antes dos tratamentos para o leite deve ser substituída pela menção «LEITE».
- (6) Importa, pois, alterar em conformidade o anexo III da Diretiva 2002/99/CE.
- (7) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

O anexo III da Diretiva 2002/99/CE é substituído pelo anexo da presente decisão.

Artigo 2.º

Os destinatários da presente decisão são os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 31 de julho de 2013.

Pela Comissão

Tonio BORG

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 18 de 23.1.2003, p. 11.

ANEXO

«ANEXO III

Tratamentos para eliminar riscos sanitários especificados provenientes da carne e do leite

CARNE Tratamento (*)	Doença							
	Febre aftosa	Peste suína clássica	Doença vesicular do suíno	Peste suína africana	Peste bovina	Doença de Newcastle	Gripe aviária	Peste dos pequenos ruminantes
a) Tratamento térmico num recipiente hermeticamente fechado com um valor F_0 igual ou superior a 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Tratamento térmico a uma temperatura mínima de 70 °C, que deve ser alcançada uniformemente em toda a carne	+	+	+	0	+	+	+	+
b-A) Cozedura completa da carne, previamente desossada e desengordurada, mediante tratamento térmico que permita manter uma temperatura interna igual ou superior a 70 °C durante pelo menos 30 minutos	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Tratamento térmico a uma temperatura mínima de 80 °C, que deve ser alcançada uniformemente em toda a carne	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Tratamento térmico num recipiente hermeticamente fechado a pelo menos 60 °C durante um mínimo de 4 horas, devendo a temperatura central durante esse período ser de pelo menos 70 °C durante 30 minutos	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentação e maturação naturais durante pelo menos 9 meses para a carne desossada, com os seguintes resultados: valor A_w não superior a 0,93 ou valor pH não superior a 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) O mesmo tratamento que na alínea e) <i>supra</i> , mas a carne pode conter ossos (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Fabrico do salame segundo critérios a estabelecer de acordo com o procedimento do artigo 12.º, n.º 2, após parecer do Comité Científico competente	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Para as pernas e lombos sujeitos a fermentação e maturação naturais, pelo menos 190 dias para as pernas e 140 dias para os lombos	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Tratamento térmico que assegure uma temperatura central de pelo menos 65 °C durante o período necessário para obter um valor de pasteurização (vp) igual ou superior a 40	+	0	0	0	0	0	0	+

LEITE Tratamento (*)	Doença							
	Febre aftosa	Peste suína clássica	Doença vesicular do suíno	Peste suína africana	Peste bovina	Doença de Newcastle	Gripe aviária	Peste dos pequenos ruminantes
LEITE e produtos lácteos (incluindo nata) destinados ao consumo humano								
a) Temperatura ultra-alta (UHT) (UHT = tratamento mínimo a 132 °C durante pelo menos 1 segundo)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Se o pH do leite for inferior a 7,0, pasteurização simples de curta duração a alta temperatura (HTST simples)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Se o pH do leite for igual ou superior a 7,0, pasteurização dupla de curta duração a alta temperatura (HTST dupla)	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Eficácia reconhecida.

0: Eficácia não reconhecida.

(*) Devem ser tomadas todas as medidas necessárias para evitar a contaminação cruzada.

(**) F_0 é o efeito letal calculado sobre os esporos bacterianos. Um valor F_0 igual a 3,00 significa que o ponto mais frio do produto foi suficientemente aquecido para obter o mesmo efeito letal que 121 °C (250 °F) em 3 minutos, com aquecimento e arrefecimento instantâneos.»