

**COMUNIDAD ANDINA** (Bolivien, Ecuador, Kolumbien, Peru)

**Resolution 1475. Ersetzen der Resolution 1008: Verabschiedung pflanzengesundheitlicher Risikokategorien für den regionalen und internationalen Handel mit geregelten Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen Gegenständen**

(Resolución 1475. Sustitución de la Resolución 1008: Adopción de Categorías de Riesgo Fitosanitario para el comercio intra-subregional y con terceros países de plantas, productos vegetales y otros artículos reglamentados)

Quelle: <http://www.comunidadandina.org>

(Auszugsweise Arbeitsübersetzung aus dem Spanischen, Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit, 22.10.2020)

Übersetzung und Wiedergabe der Vorschriften erfolgen ohne Gewähr.

**Resolution 1475. Ersetzen der Resolution 1008: Verabschiedung pflanzengesundheitlicher Risikokategorien für den regionalen und internationalen Handel mit geregelten Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen Gegenständen**

GESTÜTZT AUF...

IN ERWÄGUNG FOLGENDER GRÜNDE...

**WIRD FOLGENDES BESCHLOSSEN:**

**Artikel 1.** Die pflanzengesundheitlichen Risikokategorien, die in Anhang I vorstehender Resolution festgelegt sind, werden für die Verwendung im regionalen und internationalen Handel mit geregelten Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen Gegenständen vereinbart.

Für die Anwendung der genannten Risikokategorien wird der vorstehenden Resolution ein Glossar der Termini als Anhang II beigelegt.

**Artikel 2.** Für Pflanzenerzeugnisse gelten entsprechend der jeweiligen Risikokategorie folgende allgemeine Anforderungen:

Kategorie	Pflanzengesundheitliche Einfuhrgenehmigung	Pflanzengesundheitliche Kontrolle bei der Einfuhr	Pflanzengesundheitszeugnis für die Ausfuhr
1	NEIN	NEIN	NEIN
2	NEIN <sup>1</sup>	JA	NEIN <sup>1</sup>
3	JA	JA	JA
4	JA	JA	JA
5	JA	JA	JA <sup>2</sup>

Eine Risikoanalyse für Schadorganismen kann für jedes Erzeugnis ab Risikokategorie 2 gemäß den geltenden Bestimmungen der Comunidad durchgeführt werden und wenn keine harmonisierten pflanzengesundheitlichen Anforderungen oder Anforderungen in den nationalen Vorschriften... existieren.

**Artikel 3.** Die in vorstehender Resolution festgelegten Risikokategorien entbinden nicht von der Einhaltung der pflanzengesundheitlichen Anforderungen, die in den Vorschriften der Comunidad Andina festgelegt sind; diese sind in der Einfuhrgenehmigung zu nennen. Ebenfalls nicht ausgenommen ist die Einhaltung nationaler pflanzengesundheitlicher Anforderungen für Erzeugnisse, die nicht durch die Vorschriften der Comunidad Andina geregelt sind.

**Artikel 4.** Die Listen der Erzeugnisse nach Risikokategorie sind Teil der vorstehenden Resolution und im Anhang III enthalten.

**Artikel 5.** Die Resolution 1008 vom 31. März 2006 wird aufgehoben.

**Artikel 6.** Die vorstehende Resolution ist den Mitgliedstaaten zur Kenntnis zu geben, sie tritt 120 Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt des Abkommens von Cartagena in Kraft.

Geschehen zu Lima, Peru, am 29. Mai 2012

#### **ADALID CONTRERAS BASPINEIRO**

Generalsekretär a. i.

<sup>1</sup> Ausgenommen die Ausnahmen der nationalen zuständigen amtlichen Stelle gemäß diesem Artikel.

<sup>2</sup> Das Pflanzengesundheitszeugnis kann durch ein Laborzeugnis, für das die nationale zuständige amtliche Stelle birgt, ersetzt werden.

## ANHANG I

### **A. Pflanzengesundheitliche Risikokategorie 1**

Beinhaltet Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs, mit denen aufgrund ihrer Verarbeitungsstufe jedoch keine Schadorganismen verschleppt werden können und die daher nicht der pflanzengesundheitlichen Kontrolle der Pflanzenschutzorganisation unterliegen.

Beinhaltet Erzeugnisse, die folgenden Verfahren unterzogen wurden:

- Aufweichen
- Bleichen (Textilfasern)
- Verkokung
- Kochen (Aufkochen, Erhitzen, Mikrowellenerhitzung, einschließlich Vorkochen von Reis oder Parboiling von Reis)
- Konfieren
- Einfrieren
- Aufblähen
- Einlegen in Essig
- industrielles Sterilisieren
- Fermentieren
- Mazerieren mit Zucker
- Parboiling
- Pasteurisieren
- Haltbarmachung in Flüssigkeiten (in Sirup / in Salzlake / in Öl)
- Verarbeitung mit mehreren Methoden
- Fruchtentmarkung
- Pürieren (einschließlich Mixen)
- Pökeln
- Färben
- Rösten

### **B. Pflanzengesundheitliche Risikokategorie 2**

Beinhaltet verarbeitete Erzeugnisse, die jedoch von Schadorganismen befallen werden können. Die Erzeugnisse sind für den Verbrauch oder die weitere Verarbeitung bestimmt. Die Pflanzenschutzorganisation des Einfuhrlandes kann festlegen, in welchen Fällen eine Risikoanalyse für Schadorganismen (PRA) erforderlich ist.

Beinhaltet Erzeugnisse, die folgenden Verfahren unterzogen wurden:

- Schnitzeln (von Holz)
- Aufknacken
- Entrinden
- Pellen/Häuten
- Stabilisieren von Hafer
- Extrahieren (physikalisch oder chemisch)
- Extrusion
- Imprägnieren
- Laminieren

- Quetschen
- Mahlen
- Schälen und Enthülsen
- Pelletieren
- Anstreichen (einschließlich Lackieren und Beschichten)
- Häckseln
- Vorkochen
- Pressen
- Druckbehandlung
- Polieren (von Körnern)
- Trocknung von Obst und Gemüse
- Feuchtigkeitsentzug
- Schwefeln
- Einweichen
- Schreddern

**C. Pflanzengesundheitliche Risikokategorie 3**

Die Erzeugnisse wurden nicht verarbeitet und sind z. B. für die Vermehrung, für den Verbrauch oder die Verarbeitung bestimmt. Es ist eine PRA durchzuführen, um das damit verbundene Schadorganismusrisiko festzustellen.

**D. Pflanzengesundheitliche Risikokategorie 4**

Pflanzenerzeugnisse, die für die Aussaat oder zum Anpflanzen bestimmt sind. Es ist eine PRA durchzuführen, um das damit verbundene Schadorganismusrisiko festzustellen.

**E. Pflanzengesundheitliche Risikokategorie 5**

Sonstige Pflanzen, Erzeugnisse pflanzlichen oder nichtpflanzlichen Ursprungs, die nicht in den vorstehenden Kategorien enthalten sind und die gemäß Schadorganismusrisikoanalyse ein pflanzengesundheitliches Risiko darstellen, oder auf Anforderung der Nationalen Pflanzenschutzorganisation (NPPO) des Einfuhrlandes.

## ANHANG II

### Glossar der Termini

- Anstreichen (einschließlich Lackieren und Beschichten):** Mit Farbe beschichten (ISPM 32) RK2
- Aufknacken:** Entfernen der Schale von einem Pflanzenerzeugnis. RK2
- Aufweichen:** Verfahren der Rehydratation getrockneter oder dehydrierter Erzeugnisse oder mit Hilfe von Dampfdruck oder Tauchen in Heißwasser (ISPM 32) RK 1
- Blähen:** Vorgang und Ergebnis des Ausdehnens und Vergrößerns. RK1
- Bleichen:** Verfahren, bei dem bei Stoffen oder Textilfasern chemische Lösungen wie Wasserstoffperoxyd zur Beseitigung von Schmutz angewendet werden. RK1
- Druckbehandlung:** Ausüben von Druck auf ein Pflanzenerzeugnis. RK2
- Einfrieren:** Vorgang und Ergebnis, wenn Pflanzenerzeugnisse sehr niedrigen Temperaturen (unter 0°C) ausgesetzt werden, damit sie sich bis zu ihrem Verzehr gut halten. RK1
- Einlegen:** Vorgang und Ergebnis der Behandlung bestimmter Pflanzenerzeugnisse, so dass sie den Geschmack von Essig annehmen und in dieser Flüssigkeit lange haltbar werden. RK1
- Enthülsen/Entspelzen:** Entfernen der Hülle oder Spelze von einem Pflanzenerzeugnis. RK2
- Entrinden:** Entfernen der Rinde von Rundholz. RK2
- Extrahieren:** Physikalischer oder chemischer Vorgang, um bestimmte Bestandteile aus Pflanzenrohmaterial herauszuziehen, i. d. R. durch das Lösen von Stoffen (ISPM 32) RK 2
- Extrusion:** Formgebung für ein Pflanzenerzeugnis, indem es durch eine spezielle Öffnung herausgepresst wird. Mit diesem Verfahren werden Produkte wie Nudeln und Zuckerwaren hergestellt. Vorgang und Ergebnis. RK 2
- Färben:** Färben von Textilfasern und sonstigem Material, wobei die Farbe durch Veränderung des pH-Wertes und der Temperatur und eine Wechselwirkung mit chemischen Produkten ein untrennbarer Bestandteil der Faser oder des Materials wird. (ISPM 32) RK1
- Fermentieren:** Verfahren unter Sauerstoffabschluss oder Sauerstoffmangel, das zu einer chemischen Veränderung von Nahrungsmitteln oder Pflanzenmaterial führt, häufig unter Einbeziehung von Mikroorganismen (Bakterien, Pilze, Hefen), z. B. die Umsetzung von Zuckern in Alkohol oder organische Säuren. (ISPM 32) RK1
- Feuchtigkeitsentzug:** Vorgang und Ergebnis des Entziehens von Feuchtigkeit aus einem Pflanzenerzeugnis, wobei dieser direkt vom festen in den gasförmigen Zustand übergeht. RK2
- Häckseln:** Etwas in sehr kleine Stücke zerkleinern. (ISPM 32) RK“
- Haltbarmachung in Flüssigkeiten:** Vorgang des Konservierens von Pflanzenerzeugnissen in einer geeigneten Flüssigkeit (z. B. in Sirup, Lake, Öl, Essig oder Alkohol) mit einem bestimmten pH-Wert, Salzgehalt, Sauerstoffmangel oder in einem bestimmten osmotischen Zustand. (ISPM 32) RK1
- Imprägnieren:** Vorgang und Ergebnis des Einführens von Molekülen aus einem Körper in ein Pflanzenerzeugnis, um mechanische oder physikalisch-chemische Eigenschaften zu fixieren. RK2
- Kochen:** Zubereiten von Nahrungsmitteln für den Verzehr durch Erhitzen, um insbesondere die physikalische Struktur zu verändern. (ISPM 32) RK1

**Konfieren:** Vorgang und Ergebnis des Überziehens von Früchten und Samen mit einem Zuckerguss oder deren Hineingeben in aufgekochte Zuckerlösung. RK1

**Laminieren:** Vorgang und Ergebnis des gleichzeitigen Überziehens und Erhitzens eines von Lamellen oder Blättern eines Pflanzenerzeugnisses. RK2

**Mälzen:** Eine Reihe von Vorgängen zur Anregung der Keimung von Getreidesamen und der Aktivierung und Bildung von Enzymen für den Abbau von Stärke zu Zucker und Beendigung der Enzymaktivität durch Erhitzen. (ISPM 32) RK1

**Mahlen:** Vorgang und Ergebnis des Zerkleinerns eines Pflanzenerzeugnisses in sehr kleine Teile oder Pulver. RK2

**Mazerieren mit Zucker:** Vorgang des Überziehens und Mazerierens von Früchten mit Zucker. (ISPM 32) RK1

**Nacherntebehandlung (von Obst und Gemüse):** Vorgänge wie Klassifizieren, Sortieren, Trennen, Waschen oder Bürsten, und/oder Wachsen von Obst und Gemüse. (ISPM 32) RK2

**Parboiling:** Behandlung eines Pflanzenerzeugnisses durch tw. Kochen, bestehend aus zwei Schritten:

- Einweichen: Lagerung des Erzeugnisses in Warmwasserbehältern für einen Zeitraum von 4-5 Stunden bei 65°C, wobei abwechselnd Druck und Vakuum erzeugt wird, um das Korn vollständig zu durchtränken.
- Kochen: Kochen in einem Autoklaven unter Dampfdruck während eines Zeitraums von 3-12 Minuten zwischen 110°C und 115°C bei kontinuierlicher Dampfzufuhr. RK1

**Pasteurisieren:** Thermisches Verfahren, um unerwünschte oder schädliche Mikroorganismen abzutöten. (ISPM 32) RK 1

**Pelletieren:** Vorgang, bei dem Pellets gebildet werden. RK2

**Pellets:** Kleine feste Mengen oder stark komprimierten Nahrungsmitteln, Wachs oder Arzneimitteln. RK2

**Pökeln:** Vorgang und Ergebnis des Einlegens eines Pflanzenerzeugnisses in Salz zum Zwecke der Konservierung. RK1

**Polieren (von Getreidekörnern):** Von Getreidekörnern durch Reiben oder chemisch die äußeren Schichten entfernen und sie dadurch Glätten oder ihnen Glanz verleihen. (ISPM 32) RK2

**Pressen:** Vorgang und Ergebnis des Komprimierens in einer Presse oder eines anderen Vorgangs. RK2

**Pürieren (einschließlich Mixen):** Umwandeln von Frucht- und/oder Gemüsegewebe in einen homogenen Brei, z. B. durch Mixen bei hoher Geschwindigkeit, Streichen durch ein Sieb.

**Pulpe:** Frische Frucht, entkernt und zerhackt. RK1

**Quetschen:** Vorgang und Ergebnis des Brechens oder Zerkleinerns eines Pflanzenerzeugnisses, d.h. Deformation, Zerdrücken oder Verringerung der Teilchengröße ohne eigentliches Zerbrechen. RK2

**Risikokategorie:** Eingruppierung von Pflanzen, Pflanzenerzeugnissen und sonstigen geregelten Gegenständen nach der Fähigkeit, von Schadorganismen befallen zu werden, der Methode und des Grades der Verarbeitung und des Verwendungszwecks. (ISPM 32)

**Rösten:** Vorgang des Trocknens und Bräunens von Nahrungsmitteln durch trockene Hitze. (ISPM 32) RK1

**Salzlake:** Flüssigkeit, die mit Salz und anderen Bestandteilen hergestellt wird und zur Konservierung von z. Bsp. Pflanzenerzeugnisses verwendet wird. RK1

**Schälen und Enthülsen:** Entfernung der äußeren Epidermis oder der Hülsen (ISPM 32) RK2

**Schnitzeln:** unregelmäßiges Zertrümmern von Holzstücken oder Holzgegenständen zu kleinen Teilen. (ISPM 32) RK2

**Schreddern:** Zerkleinern von Pflanzenmaterial durch mechanische Kräfte. (ISPM 32) RK2

**Schwefeln:** Vorgang und Ergebnis des Tränkens von Pflanzenerzeugnissen in Schwefel. RK2

**Sirup:** Lösung von Zucker in Wasser und solange erhitzt, bis sie dickflüssig ist. RK1

**Stabilisierung von Hafer:** Industrielles Verfahren für Haferkörner, das aus folgenden Stufen besteht: RK2

- a) Sortierung nach Gewicht und Beseitigung von Verunreinigungen, um ein homogenes Erzeugnis zu erhalten.
- b) Entspelzen...
- c) Dämpfen bei 100°C für 3,5 min, wobei der Hafer für 9,5 min eine Stabilisierungskammer durchläuft, in der ständig 85°C herrschen, und danach für 15 min in eine Trocknungskammer kommt. Dieses Verfahren des langsamen Kochens ermöglicht die Inaktivierung von Enzymen und die Stabilisierung von Fettsäuren, die für die Konservierung und den Geschmack von grundlegender Bedeutung sind, indem die Oxydation des Fettes und damit das Ranzigwerden verhindert wird.

**Sterilisieren (industrielles):** Thermisches Verfahren für Nahrungsmittel, wobei durch die Vernichtung aller Organismen, die pathogen, toxisch oder verderbniserregend wirken, in Behältnissen dauerhaft haltbare Erzeugnisse geschaffen werden. (ISPM 32) RK 1

**Trocknen/Dehydrieren (von Früchten und Gemüse):** Entzug von Feuchtigkeit zur Konservierung eines Erzeugnisses oder zur Verringerung seines Gewichts oder Volumens. (ISPM 31) RK2.

**Verkoken:** Wärmeeinwirkung unter Sauerstoffabschluss auf organisches Material zur Verringerung des Kohlenstoffanteils. (ISPM 32) RK1

**Vorgekocht:** Pflanzenerzeugnis, das tw. gekocht wurde, sodass die Zubereitungszeit unmittelbar vor dem Verzehr verringert werden kann. RK2

**ANHANG III****Warencode und Risikokategorien für geregelte Pflanzen, Pflanzenerzeugnisse und sonstige Gegenstände**

Waren- Code NANDINA	Code NANDINA <sup>3</sup>	Erzeugnis	Pflanzengesundheitliche Risikokategorie				
			1	2	3	4	5

**Abschnitt I****LEBENDE TIERE UND WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS...****Abschnitt II****WAREN PFLANZLICHEN URSPRUNGS...****Abschnitt III****TIERISCHE UND PFLANZLICHE FETTE UND ÖLE; Erzeugnisse ihrer Spaltung; genießbare verarbeitete Fette; Wachse tierischen und pflanzlichen Ursprungs...****Abschnitt IV****WAREN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE; Getränke, alkoholhaltige Flüssigkeiten und Essig; Tabak und verarbeitete Tabakersatzstoffe...****Abschnitt V****MINERALISCHE STOFFE...****Abschnitt VI****ERZEUGNISSE DER CHEMISCHEN INDUSTRIE UND VERWANDTER INDUSTRIEN...****Abschnitt VII****KUNSTSTOFFE UND WAREN DARAUS; Kautschuk und Waren daraus...****Abschnitt IX****HOLZ UND HOLZWAREN; Holzkohle; Kork und Korkwaren; Flechtwaren und Korbmacherwaren...****Abschnitt XI****SPINNSTOFFE UND WAREN DARAUS...****Abschnitt XX****VERSCHIEDENE WAREN...****Abschnitt XXI****KUNSTGEGENSTÄNDE, SAMMLUNGSSTÜCKE UND ANTIQUITÄTEN...**

<sup>3</sup> A.d.Ü.: NANDINA = Nomenclatura Común de los Países Miembros del Acuerdo de Cartagena = Nomenklatur der Gemeinschaft der Mitgliedstaaten des Abkommens von Cartagena;

Gemeinschaft der Mitgliedstaaten des Abkommens von Cartagena = Comunidad Andina