

MERCOSUR

MERCOSUR/GMC/Beschluss Nr. 10/20

Standard 3.7. – Harmonisierte pflanzengesundheitliche Anforderungen gemäß Risikokategorien für die Einfuhr geregelter Erzeugnisse. Aufhebung des Beschlusses GMC Nr. 52/02

(MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/20, Estándar 3. 7. Requisitos fitosanitarios armonizados por categoría de riesgo para el ingreso de artículos reglamentados (Derogación de la resolución GMC N° 52/02))

Quelle: <https://normas.mercosur.int/public/normativas/3916>, abgerufen am 07.04.2021

(Auszugweise Übersetzung aus dem Spanischen, Julius Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit, 27.04.2021)

Übersetzung und Wiedergabe der Vorschriften erfolgen ohne Gewähr.

MERCOSUR/GMC/Beschluss Nr. 10/20

Standard 3.7. HARMONISIERTE PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN GEMÄSS RISIKOKATEGORIEN FÜR DIE EINFUHR GEREGLER ERZEUGNISSE

(Aufhebung des Beschlusses GMC Nr. 520/02)

GESTÜTZT AUF: den Vertrag von Asunción, das Übereinkommen von Ouro Preto, den Beschluss Nr. 06/96 des Rates des Gemeinsamen Marktes und des Beschlusses Nr. 52/02 der Gruppe des Gemeinsamen Marktes (*Grupo Mercado Común*)

IN DER ERWÄGUNG:

...

BESCHLIESST DIE GRUPPE DES GEMEINSAMEN MARKTES:

Art. 1 – Die Annahme des "Standard 3.7. Harmonisierte pflanzengesundheitliche Anforderungen gemäß Risikokategorien für die Einfuhr geregelter Erzeugnisse", wie sie in der Anlage wiedergegeben und Gegenstand dieses Beschlusses sind.

Art. 2 – Die Mitgliedstaaten benennen im Rahmen der Unterarbeitsgruppe 8 "Landwirtschaft" (SGT N° 8) die für die Umsetzung dieses Beschlusses zuständigen nationalen Stellen.

Art. 3 – Aufhebung des Beschlusses GMC Nr. 52/02.

Art. 4 – Dieser Beschluss wird bis zum 01.01.2021 in das nationale Regelungssystem der Mitgliedstaaten eingebunden.

GMC (Dec. CMC Nr. 20/02, Art. 6) - Montevideo, 11.08.2020

ANHANG

MERCOSUR-STANDARD PFLANZENSCHUTZ

ABSCHNITT III – PFLANZENGESUNDHEITLICHE MASSNAHMEN

3.7 HARMONISIERTE PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN GEMÄSS RISIKOKATEGORIEN FÜR DIE EINFUHR GEREGLTER ERZEUGNISSE

I. EINLEITUNG

1. GELTUNGSBEREICH
2. QUELLEN
3. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN
4. HINTERGRUND
5. BESCHREIBUNG

II. ANFORDERUNGEN FÜR DIE EINFUHR GEREGLTER ERZEUGNISSE

1. PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN
2. ZUSÄTZLICHE ERKLÄRUNGEN
3. PFLANZENGESUNDHEITLICHE RISIKOKATEGORIEN
4. BEISPIELE FÜR GEREGLTE ERZEUGNISSE JE PFLANZENGESUNDHEITLICHER RISIKOKATEGORIE
5. PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN NACH RISIKOKATEGORIE

III. ÜBERARBEITUNG

I. EINLEITUNG

1. GELTUNGSBEREICH

Dieser Standard legt die Risikokategorien und die harmonisierten pflanzengesundheitlichen Anforderungen für jede der Risikokategorien, die von den Nationalen Pflanzenschutzorganisationen (NPPOs) der Mitgliedstaaten für die Einfuhr geregelter Erzeugnisse anzuwenden sind, fest.

2. QUELLEN

- IPPC. 1997. Internationales Pflanzenschutz-Übereinkommen. Rom, IPPC, FAO.
- COSAVE. 2016. Leitfaden für die Erstellung von Schädlingsrisikoanalysen (PRA) für einen Schädling.
- ERPF COSAVE 3.15 2017 Nach Risikokategorien harmonisierte pflanzengesundheitliche Anforderungen für die Einfuhr geregelter Erzeugnisse.
- ISPM 1. 2006. Pflanzengesundheitliche Grundsätze für den Pflanzenschutz und Anwendung pflanzengesundheitlicher Maßnahmen im internationalen Handel. Rom, IPPC, FAO.
- ISPM 2. 2016. Leitlinien für die Schädlingsrisikoanalyse. Rom, IPPC, FAO.
- ISPM 5. 2018. Glossar pflanzengesundheitlicher Termini. Rom, IPPC, FAO.
- ISPM 11. 2017. Schädlingsrisikoanalyse. Rom, IPPC, FAO.
- ISPM 12 2017. Pflanzengesundheitszeugnisse. Rom, IPPC, FAO.
- ISPM 32. 2016. Kategorisierung von Erzeugnissen nach Schädlingsrisiko. Rom, IPPC, FAO

3. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Die in diesem Standard verwendeten Definitionen pflanzengesundheitlicher Termini entsprechen dem ISPM 5 (FAO, 2018). Zusätzlich zu den im ISPM 5 genannten Definitionen gelten in diesem Standard folgende:

EINWEICHEN: Verfahren der Rehydrierung von getrockneten oder dehydrierten Erzeugnissen unter Verwendung von Dampfdruck oder Tauchen in heißes Wasser.

AMTLICHER LABORTTEST: Amtliche Prüfung, nicht visuell, auf das Vorhandensein von Schädlingen oder zur Bestimmung dieser Schädlinge.

SÄGEN: Gerader Holzkantenschnitt, entweder mit Handsägen oder Sägemaschinen.

SCHNITZELN: Verfahren zum Zerkleinern von Holz in kleine Stücke.

VERKOHLEN: Anoxische Verbrennung von organischem Material zu Kohle.

PFLANZENGESUNDHEITLICHE RISIKOKATEGORIE: Klassifizierung geregelter Erzeugnisse im Hinblick auf ihr pflanzengesundheitliches Risiko unter Zugrundelegung der Methode und des Grads ihrer Verarbeitung und des Verwendungszwecks.

HOBELN: Verfahren, mit dem die äußere Oberfläche von Holzbrettern mit einem Hobel geglättet wird.

ZEUGNIS: Dokument zur Bestätigung der Anwendung eines Verfahrens bei einem bestimmten Erzeugnis. Kann die Beschreibung des Verfahrens enthalten.

KOCHEN: Zubereitung von Lebensmitteln durch Erhitzen, insbesondere durch Veränderung der physikalischen Struktur, für den Verbrauch.

KANDIEREN: Verfahren, bei dem Früchte und Saaten einem heißen Zuckerbad ausgesetzt werden.

EINFRIEREN: Lebensmittel werden sehr niedrigen Temperaturen ausgesetzt, um das enthaltene Wasser zu verfestigen.

QUARANTÄNELAGER: Amtliche von der NPPO zugelassene Stelle, in der die Sendung für weitere Maßnahmen untergebracht wird, bis über die jeweils durchzuführende Quarantänemaßnahme entschieden wird.

ENTRINDEN: Verfahren zum Entfernen der Rinde von Rundholz.

SCHÄLEN: Verfahren zur Entfernung der Schale.

DEHYDRIEREN: Entziehen des in einem Körper oder Organismus enthaltenen Wassers mit Hilfe künstlicher oder industrieller Methoden.

DENATURIEREN: Verändern der natürlichen Eigenschaften und Bedingungen eines Erzeugnisses.

EINLEGEN: Verfahren, bei dem bestimmtes Obst und Gemüse in Essig konserviert wird.

STERILISIEREN: Anwendung von Hitze (Dampf, Heißluft und kochendes Wasser), Bestrahlung oder chemische Behandlungen, um Mikroorganismen zu vernichten.

EXPANDIEREN: Verfahren des Quellens oder Aufblähens von Pflanzenerzeugnissen durch Feuchtigkeit, Hitze oder Druck.

EXTRAHIEREN: Physikalisches oder chemisches Verfahren zur Gewinnung bestimmter Bestandteile von Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs, in der Regel durch Stoffaustausch und bei hohen Temperaturen.

EXTRUSION: Thermisches Verfahren unter Verwendung von Hitze, Feuchtigkeit und mechanischer Einwirkung zur Modifizierung von Rohstoffen.

FERMENTIEREN: Anaerobes oder anoxisches Verfahren für die chemische Veränderung von Pflanzenmaterial, häufig mit Hilfe von Mikroorganismen (Bakterien, Pilze oder Hefen), die zum Beispiel Zucker in Alkohol oder organische Säuren umwandeln.

IMPRÄGNIEREN: Vorgang und Ergebnis des Durchtränkens eines Körpers mit Teilchen eines anderen, wobei sie durch mechanische oder physikalisch-chemische Eigenschaften fixiert werden.

INDUSTRIELLE VERWERTUNG: Verfahren zur Umwandlung von Rohstoffen – deren Devitalisierung und/oder Denaturierung (Kochen, Bleichen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Fermentieren, künstliche Trocknung und andere).

BESCHICHTEN: Übereinanderlegen und paralleles Anordnen von Schichten eines Körpers.

GEFRIERTROCKNUNG/LYOPHILISATION: Entzug der Feuchtigkeit aus einem Körper aufgrund von Sublimation durch Gefrieren oder Vakuumieren.

MAZARATION IN ZUCKER: Vorgang, bei dem Früchte mit Zucker überzogen und für eine gewisse Zeit stehen gelassen werden.

MÄLZEN: Mehrere Vorgänge zur Anregung der Getreidekeimung, um die Enzymaktivität für den Abbau von Stärke zu Zucker zu erhöhen, und zur Beendigung der Enzymaktivität durch Erhitzen.

MAHLEN: Ein Material in sehr kleine Teile zermalmen oder pulverisieren.

PARBOILING: Verfahren bestehend aus zwei Schritten: *Mazeration* in heißem Wasser und *Kochen* in einem Autoklav bei Sättigungsdampfdruck.

PASTEURISIEREN: Thermische Behandlung von Lebensmitteln zur Abtötung unerwünschter oder schädlicher Mikroorganismen.

PELLEN UND SCHÄLEN: Entfernen des äußeren Gewebes, der Epidermis oder der Schale.

HACKEN: In Stücke schneiden.

ANSTREICHEN: Mit Farbe bedecken.

PRESSEN: In einer Presse zusammendrücken.

KONSERVIEREN IN FLÜSSIGKEIT: Verfahren zur Konservierung von Pflanzenmaterial in einer geeigneten Flüssigkeit (zum Beispiel: Sirup, Lake, Öl, Essig oder Alkohol) unter Einhaltung eines bestimmten pH-Werts, Salzgehalts oder anaeroben oder osmotischen Zustands.

PRESSEN: Ausüben von Druck auf einen Körper.

VERARBEITUNG MIT MEHREREN METHODEN: Kombination verschiedener Verarbeitungsverfahren, zum Beispiel Hochdruck-Wärmebehandlung.

POLIEREN VON GETREIDE: Schleifen und Polieren von Getreide durch Reiben oder chemische Einwirkung, wobei dessen äußere Schicht entfernt wird.

ENTMARKEN EINER FRUCHT: Verfahren zur Zerkleinerung frischer Früchte nach Entfernen des Kerns oder der Samen.

PÜRIEREN: Verarbeitung von Pflanzengewebe in homogene und streichfähige Masse durch Mixen bei hoher Geschwindigkeit und Streichen durch ein Sieb oder Verflüssigung.

SALZEN: Verfahren, bei dem Pflanzenerzeugnisse zum Zwecke der Konservierung in Salz eingelegt werden.

TROCKNEN: Einem Körper durch Luft oder Wärme auf natürliche Weise Feuchtigkeit entziehen.

OFENTROCKNUNG VON HOLZ: Verfahren, bei dem Holz in einer geschlossenen Kammer durch den kontrollierten Einsatz von Wärme und/oder Feuchtigkeit bis auf einen bestimmten Feuchtigkeitsgehalt getrocknet wird.

TEILVERARBEITEN: Verfahren der physikalischen oder mechanischen industriellen Verarbeitung, bei der der Rohstoff nicht vollständig verarbeitet wird (natürliches Trocknen, Schälen, Zerstoßen usw.).

SCHWEFELN: Anwendung von Schwefel auf einen Gegenstand.

SULFIT: Aus der Reaktion von Schwefelsäure und eines mineralischen oder organischen Radikals entstandene Substanz. Wird bei der Herstellung von Zellstoff angewandt.

FÄRBEN: Färben von Textilfasern und anderen Materialien, sodass die Farbe aufgrund des pH-Werts und der Temperatur in Wechselwirkung mit Chemikalien fester Bestandteil der gefärbten Faser oder des gefärbten Materials wird.

WEICHMACHEN: Einweichen von Stoffen durch Verwendung von heißem Wasser.

RÖSTEN: Verfahren des Trocknens und Bräunens von Pflanzen, in dem man sie trockener Hitze aussetzt.

ZERSTOSSEN: Zerkleinern eines festen Materials in nicht erkennbare Teile.

4. HINTERGRUND

...

5. BESCHREIBUNG

Dieser Standard legt die pflanzengesundheitlichen Risikokategorien nach dem Grad der Verarbeitung und dem Verwendungszweck der geregelten Erzeugnisse fest.

Basierend auf dieser Kategorisierung werden die pflanzengesundheitlichen Einfuhranforderungen für den Handel mit geregelten Erzeugnissen zwischen den MERCOSUR-Mitgliedstaaten und Drittländern festgelegt.

II. ANFORDERUNGEN FÜR DIE EINFUHR GEREGLTER ERZEUGNISSE

Die Anforderungen (R) und zusätzlichen Erklärungen (DA) sind nicht fortlaufend aufgeführt, da einige von ihnen bei der vorherigen Überarbeitung dieses Standards gestrichen wurden; bei den anderen wurde die ursprüngliche Nummerierung beibehalten, da diese in den Regelungen der MERCOSUR-Mitgliedstaaten verwendet werden.

1. PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN

Geregelte Erzeugnisse, die Gegenstand des internationalen Handels sind, entsprechen allen oder einigen der folgenden Anforderungen (R):

- R0** Pflanzengesundheitliche Einfuhrgenehmigung erforderlich.
- R1** Die Sendung unterliegt bei der Einfuhr der pflanzengesundheitlichen Untersuchung.
- R2** Der Sendung ist ein Pflanzengesundheitszeugnis oder gegebenenfalls ein Pflanzengesundheitszeugnis für die Wiederausfuhr beigefügt (und enthält die erforderliche(n) zusätzliche(n) Erklärung(en)).
- R4** Die Sendung unterliegt bei der Einfuhr einer amtlichen Laboruntersuchung.
- R7** Die zur Einfuhr bestimmte Sendung ist an die NPPO des Einfuhrlandes gerichtet.
- R8** Die Sendung ist in ein amtliches Quarantänelager oder Quarantänelager unter amtlicher Aufsicht einzuführen.
- R9** Die Sendung unterliegt der Nacheinfuhrquarantäne unter folgenden Bedingungen (die Bedingungen oder geltenden Vorschriften angeben):
- R10** Das Holz ist entrindet.
- R11** Die Pflanzen und andere geregelte Erzeugnisse sind frei von Erde.
- R12** Die Sendung entspricht den Bestimmungen von: (geltende pflanzengesundheitliche Vorschrift zitieren).
- R 13** Das Verpackungsholz entspricht dem ISPM 15.
- R 14** Die Sendung ist frei von Früchten/Blüten/Samen/Blättern/Pflanzenresten (die zutreffenden Optionen angeben)

- R 15** Die Pflanzen sind unbewurzelt oder die Wurzeln wurden zurückgeschnitten (die zutreffende Option angeben).
- R 16** Substrat mit pflanzlichen Bestandteilen ist im Ursprungsland einer Behandlung (angeben) zu unterziehen.
- R 17** In-vitro-Material befindet sich in transparenten versiegelten Behältern in sterilem Medium.
- R 18** Die Sendung befindet sich in neuer, erstmal verwendeter Verpackung, die entsprechend den geltenden Vorschriften etikettiert oder beschriftet ist.
- R 19** Die Sendung befindet sich in sauberen und/oder desinfizierten und versiegelten Containern.
- R 20** Die Sendung ist gewaschen, gebürstet und/oder gewachst (Zutreffendes angeben).

2. ZUSÄTZLICHE ERKLÄRUNGEN

Zusätzliche Erklärungen (DA) sind vom Einfuhrland geforderte Erklärungen, die in das Pflanzengesundheitszeugnis (PGZ) einzutragen sind und zusätzliche besondere Informationen über die Sendung in Bezug auf dafür geregelte Schädlingen enthalten. Die DA sind im PGZ gemäß R2 enthalten.

Die Verwendung solcher DA schließt andere diesbezügliche regionale oder internationale Vorschriften nicht aus.

- DA1** Die (Sendung) wurde in einer Untersuchung für frei von (Schädlingen) befunden.
- DA2** Die (Sendung) wurde einer Behandlung (Behandlung im entsprechenden Abschnitt des Pflanzengesundheitszeugnisses angeben) zur Bekämpfung von (Schädling/e) unterzogen.
- DA3** Die (Pflanzen zum Anpflanzen) halten die für (geregelt/n Nichtquarantäneschädling/e – RNQP) festgelegte/n (Toleranz/en) gemäß geltenden nationalen Regelungen des Einfuhrlandes (geltende pflanzengesundheitliche Bestimmungen zitieren) ein.
- DA5** Der Ort der Erzeugung/der Betriebsteil/die Fläche wurde in einer amtlichen Untersuchung während (Zeitraum) für frei von (Schädling/e) befunden.
- DA7** Die (Sendung) wurden in einem von der NPPO des Einfuhrlandes für frei von (Schädling/e) anerkanntem Gebiet erzeugt.
- DA8** Der/die (Schädling/e) ist/sind Quarantäneschädling/e, die in (Land) nicht vorkommen.
- DA9** Die (Sendung) wurden an/in (einem Ort der Erzeugung/Betriebsteil) erzeugt, der von der NPPO des Einfuhrlandes für frei von (Schädling/e) anerkannt wurde.
- DA10** Die (Pflanzen zum Anpflanzen) wurden im Rahmen eines Zertifizierungsverfahrens, das von der NPPO des Einfuhrlandes für (Schädlinge) anerkannt ist, unter Verwendung geeigneter Diagnoseprotokolle oder äquivalenter -methoden erzeugt und für frei von (Schädling/e) befunden.
- DA11** Der/Die (Schädling/e) kommt/en im (Land) nicht vor.
- DA12** Die (Pflanzen zum Anpflanzen) kommen aus (Name des Anbaubetriebs), der von der Pflanzenschutzorganisation des Einfuhrlandes für frei von (Schädling/e) anerkannt wurde.

- DA13** Die (Pflanzen zum Anpflanzen) stammen von Mutterpflanzen, die in einer Untersuchung und einem Test (Diagnoseprotokolle oder –tests angeben) für frei von (Schädling/e) befunden worden sind.
- DA14** Die (Sendung) stellt aufgrund der amtlich überwachten Anwendung des mit dem Einfuhrland vereinbarten integrierten Maßnahmensystems zur Risikobekämpfung kein Quarantänerisiko hinsichtlich des/der (Schädlings/Schädlinge) dar.
- DA15** Die (Sendung) wurde gemäß amtlichem Ergebnis einer Laboruntersuchung für frei von (Schädling/e) befunden.
- DA 16** Der Ort der Erzeugung/die Betriebsstätte/das Feld wurde während (Zeitraum) kontrolliert und entnommene Proben haben sich in einem amtlichen Labortest als frei von (Schädlingen) erwiesen.
- DA 17** Die (Sendung) wurde in einem von der NPPO des Einfuhrlandes anerkannten Gebiet mit geringem Auftreten von (Schädling/e) erzeugt.
- DA 18** Die (Pflanzen zum Anpflanzen) stammen von Mutterpflanzen, die in Untersuchungen für frei von (Schädlingen) befunden wurden.
- DA 19** Die Pflanzen wurden in vitro erzeugt (Methode angeben), in Tests (Diagnoseprotokoll/e oder -methode/n nennen) für frei von (Schädling/e) befunden.
- DA 20** Die (Sendung) entspricht dem zwischen den (Namen der Länder) vereinbarten (Arbeitsschema/-programm/-protokoll) für (Schädling/e).
- DA 21** Die (Sendung) ist als Risikomanagementmaßnahme für (Schädling/e) während (Zeitraum des Jahres) zu zertifizieren und zu exportieren.

Erläuterungen:

(Sendung): Hier kann das Erzeugnis – wie die Früchte, das Getreide, das Saatgut – angegeben werden.

(Schädling/e): Hier ist der wissenschaftliche Name des Schädlings/der Schädlinge anzugeben.

(Pflanzen zum Anpflanzen): Hier kann das Vermehrungsmaterial – wie Pflanzen, Saatgut, Blüten – angegeben werden.

3. PFLANZENGESUNDHEITLICHE RISIKOKATEGORIEN

Die Erzeugnisse können entsprechend der Methode und des Grades der Verarbeitung und dem Verwendungszweck und damit dem Risiko, das sie ein Einschleppungs- und Ausbreitungsweg für geregelte Schädlinge darstellen, klassifiziert werden.

Um die Klassifizierung zu erleichtern, müssen die Ausfuhrländer auf Anfrage detaillierte Informationen über Methode und Grad der Verarbeitung (zum Beispiel Temperatur, Expositionsdauer, Partikelgröße) zur Verfügung stellen, sodass die Einfuhrländer die Kategorie für jedes Erzeugnis feststellen können.

Dieser Standard berücksichtigt keine Kontaminationen oder Vorratsschädlinge, die nach der Verarbeitung eines Erzeugnisses auftreten können.

KATEGORIE 1: Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs wurden so verarbeitet, dass sie nicht mehr von Quarantäneschädlingen befallen werden können. Aus diesem Grund sind für Erzeugnisse dieser

Kategorie pflanzengesundheitliche Maßnahmen und ein Pflanzengesundheitszeugnis in bezug auf Schädlinge, die an diesen Erzeugnissen vor der Verarbeitung auftreten können, nicht erforderlich.

KATEGORIE 2: Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs wurden verarbeitet, können aber noch von einigen Quarantäneschädlingen befallen werden. Verwendungszweck könnten zum Beispiel der Verbrauch oder die Weiterverarbeitung sein. Für Erzeugnisse dieser Kategorie wird ein Pflanzengesundheitszeugnis benötigt.

Sollte die Bewertung der Methode und des Grades der Verarbeitung ergeben, dass das verarbeitete Erzeugnis keinerlei Gefahr der Verbreitung von Schädlingen darstellt, ist das Erzeugnis in Kategorie 1 neu einzuordnen.

Selbst wenn Waren der Kategorie 2 verarbeitet wurden, werden durch die Verarbeitungsmethode möglicherweise nicht alle Quarantäneschädlinge vollständig beseitigt. Stellt sich heraus, dass die Methode und der Grad der Verarbeitung das Risiko der Verbreitung von Quarantäneschädlingen nicht ausschließen, kann eine Schädlingsrisikoanalyse (PRA) erforderlich sein um dies festzustellen.

KATEGORIE 3: Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs wurden nicht verarbeitet und sind für einen anderen Verwendungszweck als die Vermehrung, zum Beispiel den Verbrauch oder die Verarbeitung, vorgesehen. Es ist eine PRA durchzuführen, um das mit diesem Weg verbundene Schädlingsrisiko festzustellen, und ein Pflanzengesundheitszeugnis ist erforderlich.

KATEGORIE 4: Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs wurden nicht verarbeitet und sind für die Vermehrung vorgesehen. Es ist eine PRA durchzuführen, um das mit diesem Weg verbundene Schädlingsrisiko festzustellen, und ein Pflanzengesundheitszeugnis ist erforderlich.

KATEGORIE 5: Sonstige geregelte Erzeugnisse, die nicht in die vorherigen Kategorien fallen und ein nachweisbares pflanzengesundheitliches Risiko gemäß entsprechender Schädlingsrisikoanalyse darstellen. Für solche Erzeugnisse kann ein Pflanzengesundheitszeugnis erforderlich sein, muss es aber nicht.

Die Verpackung oder Konditionierung der Erzeugnisse kann bei deren Einordnung in eine Kategorie berücksichtigt werden zum Beispiel Erzeugnisse in Vakuumverpackungen, in Einzelhandelsverpackungen (Direktverkauf) und andere.

Nachfolgend aufgeführte Verfahren gelten für die pflanzengesundheitlichen Risikokategorien 1 und 2:

KATEGORIE 1:

- Einweichen
- Verkohlung
- Kochen
- Kandieren
- Einfrieren
- Dehydrieren
- Einlegen in Essig
- Sterilisieren
- Expandieren
- Extraktion
- Extrusion
- Fermentieren
- Imprägnieren

- Beschichten
- Gefriertrocknung/Lyophilisieren
- Mazeration in Zucker
- Mälzen
- Mahlen
- Parboiling
- Pasteurisieren
- Konservieren in Flüssigkeit
- Fruchtentmarkung
- Pürieren
- Salzen
- Ofentrocknung von Holz
- Schwefeln
- Färben
- Rösten

KATEGORIE 2:

- Sägen
- Schnitzeln⁽¹⁾
- Hobeln
- Entrinden
- Schälen
- Pellen und Schälen
- Hacken
- Anstreichen
- Pressen
- Polieren von Getreide
- Natürliche Trocknung
- Zerstoßen

4. BEISPIELE FÜR GEREGLTE ERZEUGNISSE JE PFLANZENGESUNDHEITLICHER RISIKOKATEGORIE

4.1 Beispiele für geregelte Erzeugnisse der Kategorie 1

- Pflanzenöle (Soja, Sonnenblume, Raps, Reis, Kokos, Mais, Olive usw.)
- Alkohole
- dehydrierte Pflanzen (Pflanzen, Blätter, Flocken, Pulver usw.)
- gekochte Lebensmittel auf der Grundlage von Getreide
- Parboiled-Reis
- fertige Korbowaren, Matten und Vliese (Bambus, Weide, Binden, Raffia, Rattan, Sisal, Flachs usw.)
- Zucker (zum Beispiel Inulin)
- Holzkohle

⁽¹⁾ Die Befallswahrscheinlichkeit hängt von der Holzart, der Berindung und der Größe der Späne ab.

- Farbstoffe
- Fässer, Späne, Hobelspäne, Sägemehl, geröstete Schnitzel für önologische /brenntechnische Zwecke
- Holzverpackungs- oder Staumaterial, das gemäß dem ISPM Nr. 15 behandelt wurde
- Essenzen pflanzlichen Ursprungs
- Hefeextrakte
- Extrakte pflanzlichen Ursprungs (Melasse, Hopfen, Malz, Algen usw.)
- verarbeitete Baumwollfasern (hydrophil, kardiert, Spinnabfälle, Werg)
- gefärbte, gebleichte oder imprägnierte Trockenblumen
- Gummi
- geröstete, und/oder kandierte, gesalzene Körner (Kaffee, Kakao, Maniok usw.)
- geröstete und gemahlene Bohnen (Kaffee, anderes)
- Mehl, Stärke, Gries
- vorgekochte Mehle pflanzlichen Ursprungs (Polenta, Maca und ähnliche)
- verarbeitete Mehle: Brot (Brot, Pudding, Kekse, Plätzchen, Kuchen usw.) und Teigwaren (Gnocchi, Ravioli, Cappelletti usw.)
- Garne und Gewebe aus verarbeiteten pflanzlichen Fasern (Reispapier, Zellulose-Baumwolle usw.)
- Frucht- und Gemüsesäfte
- bearbeitetes Holz: kammergetrocknetes Holz, vakuum-/druckgetränktes Holz, mit Kreosot oder anderen Wirkstoffen getränktes Holz, Sägemehl, Holzmehl, Pellets, Naturkorkpfropfen, Briketts, verdichtetes Holz (MDF), Spanplatten (OSB), Melamin, Faserplatten oder Sperrholz (Sperrholz, Laminat), Schaumstoffplatten, geweichte, geschälte Holzplatten (Furnier) mit einer Dicke von weniger als 6 mm.
- Pflanzenpasten (aus Zellulose, Kakao usw.)
- dehydrierte Pflanzen und Pflanzenteile
- verschiedene Holzzeugnisse (Musikinstrumente, Streichhölzer, Zahnstocher, Eisstiele, Kleiderbügel und ähnliches)
- texturiertes Sojaprotein
- Pulpe von Obst und Gemüse
- pflanzliche Harze
- Suppenkonzentrate
- verarbeiteter Tabak (Zigarren, Zigaretten, Zigarillos, Pfeifentabak)
- Gemüse in Salzlake, Essig oder anderen Konservierungsmitteln (Oliven, Gewürzgurken usw.)
- natürlich getrocknete geröstete, gesalzene Früchte (Kastanie, Pistazie, Mandeln usw.)
- kandierte Pflanzen und Teile davon
- gefrorene Pflanzen und Teile davon
- in Sirup eingelegte Pflanzen und Teile davon
- lyophilisierte, sterilisierte oder pasteurisierte Pflanzen und Teile davon
- vorgekochte, gekochte, vorgebratene oder frittierte Pflanzen und Teile davon (Banane, Pommes frites, Püree und ähnliches)

4.2 Beispiele für geregelte Erzeugnisse der Kategorie 2

- Gepresste entkernte Baumwolle
- Kunstgegenstände aus natürlichem Holz (unbehandelt)
- natürliche Holzspäne

- Kakaobohnen
- Nebenprodukte aus Getreide, Ölsaaten und Hülsenfrüchten (Kleie, Industrieabfälle, usw.)
- Holzverpackungs- und Staumaterial (als Ware)
- Gewürze aus getrockneten Körnerfrüchten oder Blättern
- Schnittblumen und –grün getrocknet von Zierpflanzen (geschnittene Pflanzenteile, einschließlich Blütenstände, für Zierzwecke)
- Trockenfrüchte: Rosinen, Feigen und Datteln
- Natürlich getrocknete Früchte ohne Schale (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.)
- Enthülste, gereinigte, gehackte Körner (Cargoreis oder Vollkornreis)
- Profilholz oder Holz mit Nut und Feder
- Teilverarbeitete Pflanzenmaterialien und -fasern (Flachs, Sisal, Jute, Rohr, Bambus, Schilf, Korbweide, Raffia, Rattan, Besenhirse usw.)
- getrocknete Pflanzen und Teile davon (Tabakblätter)
- Torf und behandelte Pflanzensubstrate
- Natürliche Holzspäne
- Jede NPPO kann abhängig von der Methode und dem Grad der Verarbeitung, die vom Ausfuhrland angegeben werden, die Erzeugnisse der Kategorie 2 der Risikokategorie 1 zuordnen.

4.3 Beispiele für geregelte Erzeugnisse der Kategorie 3

- Gepresste Baumwolle mit Kernen, Linters, Abfälle
- Rohe Kaffeebohnen, ungeröstet
- Naturkork (Platten, Streifen)
- Rinde
- Gewürze aus frischen Früchten oder Blättern
- Schnittblumen und –grün, frisch (geschnittene Pflanzenteile, einschließlich Blütenstände, die Zierzwecke bestimmt sind)
- frisches Obst und Gemüse, das für den Verbrauch oder die Verarbeitung bestimmt ist
- Trockenfrüchte mit Schale (Nüsse, Pistazien und anderes)
- Körner (Getreide, Ölsaaten, Leguminosen und anderes, das für den Verbrauch bestimmt ist)
- Brennholz
- Wurzeln für Futterzwecke, Heu, Luzerneballen
- Tabak, unverarbeitet (Rohtabak oder Tabakabfälle)
- Rundholz mit oder ohne Rinde
- Torf und natürliche Pflanzsubstrate (unbehandelt)

4.4 Beispiele für geregelte Erzeugnisse der Kategorie 4

- Zwiebeln, Knollen und Wurzeln für die Vermehrung
- Pflanzen für die Vermehrung
- Saatgut für die Vermehrung

4.5 Beispiele für geregelte Erzeugnisse der Kategorie 5

- Torf, Substrate pflanzlichen Ursprungs
- biologische Pflanzenschutzmittel, Bestäuber und andere Nützlinge
- botanische Sammlungen

- botanische Sammelstücke
- Inokulate und Stammkulturen für Leguminosen und andere Kulturen von Mikroorganismen
- Pollen
- gebrauchte landwirtschaftliche Maschinen
- frische essbare Pilze für den Verbrauch oder die Verarbeitung
- essbare Pilze für die Vermehrung
- Schädlinge von Pflanzen für die Forschung
- Bodenproben für die Forschung
- Wasserproben für die Forschung
- gebrauchte Kleidung, Autos und Spielzeug.

5. PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN NACH RISIKOKATEGORIE

Auf der Grundlage der oben beschriebenen Risikokategorien werden die jeweiligen pflanzengesundheitlichen Anforderungen für jede Kategorie einzeln dargestellt. Die Anforderungen in Klammern () können von den Nationalen Pflanzenschutzorganisationen gegebenenfalls verlangt werden, abhängig von der im Einzelfall vorgenommenen Bewertung.

Tabelle 1. Pflanzengesundheitliche Anforderungen nach Risikokategorien

Kategorie Anforderung	1	2	3	4	5
RO	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R1	(JA)	JA	JA	JA	JA
R2	NEIN	JA	JA	JA	(JA)
R4	NEIN	(JA)	(JA)	JA	(JA)
R7	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R8	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R9	NEIN	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)
R10	NEIN	(JA)	(JA)	NEIN	NEIN
R11	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)
R12	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)

R13	JA	JA	JA	JA	JA
R14	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R15	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)
R16	NEIN	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)
R17	NEIN	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)
R18	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R19	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)	(JA)
R20	NEIN	NEIN	(JA)	(JA)	(JA)

() optional

III. ÜBERARBEITUNG

Dieser Standard unterliegt einer periodischen und nicht periodischen Überprüfung und Änderung.