



Bruxelles, den 3.10.2012
COM(2012) 578 final

2012/0280 (NLE)

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

**om anvendelse af mælkesyre til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening på
slagtekroppe af kvæg**

(EØS-relevant tekst)

BEGRUNDELSE

1. BAGGRUND FOR FORSLAGET

Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder. Det er fastsat deri, at lederen af en fødevarevirksomhed ikke må anvende andre stoffer end rent vand til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter, medmindre anvendelsen af det pågældende stof er godkendt i henhold til nævnte forordning. Det er endvidere fastsat, at anvendelsen af godkendte stoffer ikke berører fødevarevirksomhedsledernes pligt til at overholde bestemmelserne i nævnte forordning.

Den 14. december 2010 modtog Kommissionen en ansøgning om godkendelse af anvendelsen af mælkesyre til at reducere overfladeforureningen på slagtekroppe af kvæg og på oksekød.

Den 26. juli 2011 vedtog Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) en positiv udtalelse om evaluering af sikkerheden og effektiviteten af mælkesyre til dekontamineringsformål. Derfor foreslog Kommissionen foranstaltninger vedrørende brug af mælkesyre til at reducere overfladeforureningen på slagtekroppe af kvæg.

2. RESULTAT AF HØRINGER AF INTERESSEREDE PARTER OG KONSEKVENSANALYSER

Den 21. september 2012 forelagde Kommissionen et udkast til forordning om godkendelse af anvendelsen af mælkesyre til at reducere overfladeforureningen på slagtekroppe af kvæg for Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed med henblik på udtalelse. Komitéen afgav ikke udtalelse om udkastet til Kommissionens forordning, da der ikke blev opnået kvalificeret flertal hverken for eller imod de foreslåede foranstaltninger.

I henhold til artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004 og i overensstemmelse med artikel 5a i Rådets afgørelse 1999/468/EF forelægger Kommissionen derfor Rådet og Europa-Parlamentet et forslag til Rådets forordning om de foranstaltninger, der skal træffes, idet Rådet har to måneder til at fremsætte sin holdning, hvorefter Europa-Parlamentet også har to måneder til at fremsætte sin holdning. Hvis Rådet ikke afgiver udtalelse, returneres forordningen til Kommissionen, og Kommissionen er retligt forpligtet til at vedtage foranstaltningerne.

Der har ikke været foretaget konsekvensanalyse af denne gennemførelsesforordning.

3. JURIDISKE ASPEKTER AF FORSLAGET

Efter EFSA's positive videnskabelige udtalelse, og under hensyntagen til at mælkesyre kan give en betydelig reduktion af mulig mikrobiologisk forurening, anses det for hensigtsmæssigt at godkende, at mælkesyre anvendes til at reducere overfladeforureningen på slagtekroppe af kvæg. En sådan anvendelse bør dog være

underlagt en række betingelser (koncentration, temperatur mv.) som angivet i del I i bilaget til denne forordning.

Anvendelse af mælkesyre til overfladedekontaminering bør begrænses til anvendelse på slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinger på slagteriet og integreres i god hygiejnepraksis og HACCP-baserede systemer. Endvidere berører anvendelsen ikke fødevarevirksomhedslederens pligt til at overholde bestemmelserne i EU-lovgivningen om fødevarehygiejne, jf. forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 2073/2005, og den bør på ingen måde betragtes som en erstatning for gode hygiejniske slagtepraksisser og driftsprocedurer.

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

om anvendelse af mælkesyre til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening på slagtekroppe af kvæg

(EØS-relevant tekst)

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer¹, særlig artikel 3, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne² er der fastsat generelle hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for ledere af fødevarer virksomheder, idet der særlig tages hensyn til princippet om den generelle gennemførelse af procedurer baseret på risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP).
- (2) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarer virksomheder. Det er fastsat deri, at lederen af en fødevarer virksomhed ikke må anvende andre stoffer end drikkevand til at fjerne overfladeforurening fra animalske produkter, medmindre anvendelsen af det pågældende stof er godkendt i henhold til nævnte forordning.
- (3) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer³ er endvidere fastsat de mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og de gennemførelsesbestemmelser, som fødevarer virksomhedslederne skal opfylde, når de gennemfører de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 852/2004. Det er fastsat, at fødevarer virksomhedslederne skal sikre, at fødevarerne opfylder disse mikrobiologiske kriterier.
- (4) Den 14. december 2010 modtog Kommissionen en ansøgning om godkendelse af anvendelsen af mælkesyre til at reducere overfladeforureningen på slagtekroppe af kvæg og på oksekød.

¹ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

² EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.

³ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.

- (5) Den 26. juli 2011 vedtog Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet (EFSA) en videnskabelig udtalelse om evaluering af sikkerheden og effektiviteten af mælkesyre til fjernelse af mikrobiel overfladeforurening fra slagtekroppe, udskæringer og afpuds af kvæg⁴.
- (6) I sin udtalelse konkluderer EFSA, at behandlinger med mælkesyre til dekontaminering ikke giver anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder, forudsat at det anvendte stof er i overensstemmelse med EU-specifikationerne for fødevarerilsætningsstoffer. EFSA konkluderer desuden, at behandlinger med mælkesyre giver en betydelig reduktion af mikrobiologisk forurening i forhold til ingen behandling eller til behandling med drikkevand, og at det er usandsynligt, at sådanne behandlinger vil bidrage til udviklingen af mikrobiel resistens.
- (7) EFSA anbefaler, at fødevarerikkerhedslederne validerer den antimikrobielle effektivitet af sådanne behandlinger under deres specifikke forarbejdningsbetingelser og efterprøver mælkesyrekoncentrationen, temperaturen ved anvendelsen og andre faktorer, der påvirker stoffets effektivitet som dekontamineringsmiddel. EFSA konkluderede i udtalelsen også, at der ikke er nogen negative konsekvenser for miljøet som følge af denne anvendelse af mælkesyre.
- (8) Ifølge EFSA's udtalelse udgør restmængden, der absorberes i oksekødet, som følge af mælkesyrebehandlingen højst 190 mg/kg. En sådan mængde anses for residual i forhold til den aktive mængde, der er nødvendig for at reducere mikrobiel overfladeforurening. Endvidere har den ikke har nogen teknologisk indvirkning på det endelige produkt. Dertil kommer, at restmængderne af mælkesyre, der anvendes til at reducere mikrobiel overfladeforurening, er ubetydelig i forhold til den mængde af mælkesyre, der forekommer naturligt i oksekød, og det giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder. I visse typer tilberedt kød er mælkesyresalte godkendt som fødevarerilsætningsstoffer med henblik på konservering. Til dette formål anvendes i almindelighed 20 000 mg/kg. Derfor adskiller anvendelsen af mælkesyre til at reducere mikrobiel overfladeforurening sig klart fra anvendelsen som et fødevarerilsætningsstof.
- (9) I betragtning af EFSA's udtalelse, og under hensyntagen til at mælkesyre kan give en betydelig reduktion af mulig mikrobiologisk forurening, bør det godkendes, at mælkesyre anvendes til at reducere overfladeforureningen. En sådan anvendelse bør dog være underlagt visse betingelser. Anvendelsen bør begrænses til anvendelse på slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinge på slagteriet og integreres i god hygiejnepraksis og HACCP-baserede systemer.
- (10) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008⁵ indeholder specifikationer for fødevarerilsætningsstoffer vedrørende især oprindelse, renhedskriterier og andre nødvendige oplysninger.
- (11) I overensstemmelse med EFSA's udtalelse bør mælkesyre, der anvendes til at reducere overfladeforurening på slagtekroppe af kvæg, opfylde de specifikationer for mælkesyre, der er fastsat i EU-lovgivningen. Det betyder, at hvis mælkesyre anvendes

⁴ EFSA Journal 2011;9(7):2317.

⁵ EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1.

til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening i henhold til nærværende forordning, bør denne mælkesyre være i overensstemmelse med de specifikationer, der er fastsat i forordning (EU) nr. 231/2012.

- (12) Anvendelsen af mælkesyre til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening på slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinge af kvæg må ikke berøre fødevarevirksomhedslederens pligt til at overholde bestemmelserne i EU-lovgivningen om fødevarehygiejne som fastsat i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 2073/2005 og bør på ingen måde betragtes som en erstatning for gode hygiejniske slagtepraksisser og driftsprocedurer eller som et alternativ til at opfylde kravene i de nævnte forordninger.
- (13) Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed har ikke afgivet udtalelse inden for den tidsfrist, der var fastsat af formanden. Foranstaltningerne i denne forordning bør derfor vedtages af Rådet —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Fødevarevirksomhedslederne kan anvende mælkesyre til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening på slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinge af kvæg på slagteriet i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i bilaget til denne forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den [...].

På Rådets vegne

Formand

BILAG

Del I – Betingelser for anvendelse af mælkesyre til at reducere mikrobiologisk overfladeforurening på slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinge af kvæg på slagterier

1. Mælkesyreopløsninger må kun fremstilles af mælkesyre, der opfylder de specifikationer, der er fastsat i forordning (EU) nr. 231/2012.
2. Mælkesyreopløsninger:
 - a) må kun påføres hele kroppe eller halve kroppe eller fjerdinge af tamkvæg (herunder arterne *Bubalus* og *Bison*) på slagteriet
 - b) må kun påføres enten ved sprøjtning eller forstøvning ved anvendelse af 2-5 % mælkesyreopløsning i drikkevand ved temperaturer på højst 55 °C
 - c) skal påføres under kontrollerede og kontrollerbare betingelser, der er integreret i et HACCP-baseret system, der som minimum omfatter de kriterier, der er fastlagt i del II.
3. Mælkesyreopløsninger må ikke påføres kroppe med synlig fækal forurening.
4. Påføring af mælkesyreopløsninger må ikke medføre nogen uigenkaldelig fysisk ændring af kødet.

Del II – Minimums-HACCP-kriterier og kontrolparametre

1. Inden slagtekroppe eller halve kroppe eller fjerdinge påføres mælkesyreopløsninger, skal der udtages prøver af slagtekroppe med henblik på at vurdere, om de mikrobiologiske kriterier, jf. forordning (EF) nr. 2073/2005, er overholdt.
2. Mælkesyrekoncentrationen under behandlingen skal som led i HACCP-planen efterprøves ved periodisk overvågning, dokumenteres og registreres.
3. Mælkesyreopløsningens temperatur under behandlingen skal som led i HACCP-planen, overvåges kontinuerligt ved instrumentmålinger, dokumenteres og registreres.

Del III – Oplysninger om behandlingen

FødevarerVirksomhedsledere, der driver slagterier, hvor mælkesyreopløsninger anvendes til at reducere mikrobiel overfladeforurening på hele kroppe eller halve kroppe eller fjerdinge, underretter den fødevarerVirksomhedsleder, som modtager de behandlede hele eller halve slagtekroppe eller fjerdinge om anvendelsen. Disse oplysninger skal dokumenteres.