

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT (UE) N° 101/2013 DE LA COMMISSION

du 4 février 2013

concernant l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses de bovins

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ⁽¹⁾, et notamment son article 3, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ⁽²⁾ établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, en tenant particulièrement compte du principe de l'application généralisée de procédures fondées sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP).
- (2) Le règlement (CE) n° 853/2004 établit des règles spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire ne doivent utiliser aucune substance autre que l'eau potable pour éliminer la contamination de surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée conformément audit règlement.
- (3) En outre, le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ⁽³⁾ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes et les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques visées par le règlement (CE) n° 852/2004. Il dispose que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les denrées alimentaires respectent ces critères microbiologiques.
- (4) Le 14 décembre 2010, la Commission a reçu une demande d'approbation de l'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination de surface des carcasses et viandes de bovins.
- (5) Le 26 juillet 2011, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a adopté un avis favorable sur l'évaluation de l'innocuité et de l'efficacité de l'acide lactique pour l'élimination de la contamination microbienne de surface des carcasses, découpes et parures de bovins ⁽⁴⁾.
- (6) Dans son avis, l'EFSA conclut que les traitements de décontamination à base d'acide lactique ne présentent aucun risque à condition que la substance employée soit conforme aux spécifications de l'Union en matière d'additifs alimentaires. Elle précise en outre que les traitements à base d'acide lactique assurent une réduction significative de la contamination microbiologique par comparaison avec l'absence de traitement ou avec un traitement à l'eau potable, et qu'il est improbable qu'ils contribuent au développement de résistances microbiennes.
- (7) L'EFSA recommande que les exploitants du secteur alimentaire valident l'efficacité antimicrobienne de tels traitements dans le cadre de leurs propres conditions d'exploitation et vérifient la concentration d'acide lactique, la température d'application et les autres facteurs ayant une incidence sur l'efficacité de l'acide lactique en tant qu'agent de décontamination. Dans son avis, l'EFSA conclut également que cette utilisation de l'acide lactique n'a pas d'effets néfastes sur l'environnement.
- (8) Selon l'avis de l'EFSA, la quantité d'acide lactique absorbée dans la viande de bœuf par suite d'un traitement à l'acide lactique ne dépassera pas 190 mg/kg, une quantité jugée résiduelle par rapport à la dose active nécessaire pour réduire la contamination microbienne de surface et qui n'a, en outre, aucun effet technologique sur le produit fini. De plus, la quantité résiduelle d'acide lactique utilisé pour réduire la contamination microbienne de surface est négligeable par rapport à la teneur naturelle des viandes de bœuf en acide lactique.

⁽¹⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

et ne présente aucun risque. Dans certaines préparations à base de viande, des sels d'acide lactique sont autorisés comme additifs alimentaires à des fins de conservation et il n'est pas rare que la quantité utilisée à cet effet soit de 20 000 mg/kg. L'utilisation de l'acide lactique en vue de réduire la contamination microbienne de surface est donc clairement distincte de son utilisation en tant qu'additif alimentaire.

- (9) Eu égard à l'avis rendu par l'EFSA, et compte tenu du fait que l'acide lactique peut significativement réduire une éventuelle contamination microbiologique, il y a lieu d'approuver son utilisation pour réduire les contaminations de surface. Cette utilisation devrait toutefois être soumise à certaines conditions: il y a lieu de l'autoriser uniquement sur des carcasses, demi-carcasses ou quartiers à l'abattoir pour autant qu'elle s'inscrive dans le cadre de bonnes pratiques d'hygiène et de systèmes fondés sur les principes HACCP.
- (10) Le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ définit les spécifications concernant notamment l'origine, les critères de pureté et les autres renseignements nécessaires à l'identification des additifs alimentaires.
- (11) Dans son avis, l'EFSA a précisé que l'acide lactique utilisé pour réduire la contamination de surface des carcasses de bovins devrait obéir aux spécifications prévues pour cette substance dans la législation de l'Union. Par conséquent, lorsque de l'acide lactique est employé pour réduire la contamination microbiologique de surface conformément au présent règlement, il convient qu'il soit conforme aux spécifications établies par le règlement (UE) n° 231/2012.

- (12) L'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses, demi-carcasses ou quartiers de bovins ne devrait pas exonérer l'exploitant du secteur alimentaire de son obligation de se conformer aux exigences de la législation de l'Union en matière d'hygiène des denrées alimentaires – telles qu'énoncées dans les règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 2073/2005 – et ne devrait en aucun cas se substituer à des pratiques d'abattage correctes et hygiéniques et à des modes opératoires appropriés ou au respect des exigences établies par lesdits règlements.
- (13) Le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale n'ayant pas émis d'avis dans le délai fixé par son président, la Commission a soumis une proposition relative à cette mesure au Conseil et l'a transmise simultanément au Parlement européen.
- (14) Étant donné que le Conseil n'a pas statué et que le Parlement européen ne s'est pas opposé à la mesure dans les délais applicables, il convient que la Commission adopte la mesure,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses, demi-carcasses ou quartiers de bovins à l'abattoir, dans le respect des conditions énoncées à l'annexe du présent règlement.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 février 2013.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 83 du 22.3.2012, p. 1.

ANNEXE

PARTIE I

Conditions d'utilisation de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses, demi-carcasses ou quartiers de bovins à l'abattoir

1. Les solutions d'acide lactique doivent uniquement être préparées avec de l'acide lactique conforme aux spécifications établies dans le règlement (UE) n° 231/2012.
2. Les solutions d'acide lactique doivent uniquement être appliquées:
 - a) sur des carcasses entières, demi-carcasses ou quartiers de viande provenant de bovins domestiques (y compris les espèces des genres *Bison* et *Bubalus*), à l'abattoir;
 - b) par pulvérisation ou par brumisation à des concentrations de 2 à 5 % dans de l'eau potable et à des températures ne dépassant pas 55 °C;
 - c) dans des conditions contrôlées et vérifiables s'inscrivant dans un système de gestion fondé sur les principes HACCP et satisfaisant au moins aux critères énoncés dans la partie II.
3. Les solutions d'acide lactique ne doivent pas être appliquées à des carcasses présentant des traces visibles de contamination fécale.
4. L'application de solutions d'acide lactique ne doit pas entraîner de modification physique irréversible de la viande.

PARTIE II

Critères et paramètres de contrôle HACCP minimaux

1. L'échantillonnage des carcasses en vue d'évaluer le respect des critères microbiologiques conformément au règlement (CE) n° 2073/2005 doit être réalisé avant l'application des solutions d'acide lactique sur les carcasses, demi-carcasses ou quartiers.
2. La concentration d'acide lactique au cours du traitement doit être vérifiée par une surveillance périodique, documentée et enregistrée dans le cadre du plan HACCP.
3. La température de la solution d'acide lactique au cours du traitement doit être surveillée de manière continue au moyen d'instruments de mesure, documentée et enregistrée dans le cadre du plan HACCP.

PARTIE III

Informations relatives au traitement

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des abattoirs dans lesquels des solutions d'acide lactique sont utilisées pour réduire la contamination microbienne de surface de carcasses entières, de demi-carcasses ou de quartiers doivent informer de cette utilisation l'exploitant du secteur alimentaire qui reçoit les carcasses, demi-carcasses ou quartiers ainsi traités. Cette information doit être documentée.
