

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 101/2013

ze dne 4. února 2013

o použití kyseliny mléčné ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace u jatečně upravených těl skotu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁽¹⁾, a zejména na čl. 3 odst. 2 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin⁽²⁾ stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž přihlíží především k zásadě týkající se všeobecného používání postupů založených na analýze rizik a kritických kontrolních bodech (dále jen „HACCP“).
- (2) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní pravidla pro hygienu potravin živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků nepoužijí k odstranění povrchového znečištění produktů živočišného původu žádnou jinou látku než pitnou vodu, pokud nebylo použití dotyčné látky schváleno v souladu s uvedeným nařízením.
- (3) Dále nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny⁽³⁾ stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle nařízení (ES) č. 852/2004. Stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby potraviny splňovaly uvedená mikrobiologická kritéria.

- (4) Dne 14. prosince 2010 Komise obdržela žádost o povolení použití kyseliny mléčné ke snižování povrchové kontaminace u jatečně upravených těl skotu a masa.
- (5) Dne 26. července 2011 přijal Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“) vědecké stanovisko týkající se hodnocení bezpečnosti a účinnosti kyseliny mléčné pro odstraňování povrchové mikrobiální kontaminace z jatečně upravených těl skotu, výsekových částí a výrobního masa (ořezu) (Scientific Opinion on the evaluation of the safety and efficacy of lactic acid for the removal of microbial surface contamination from beef carcasses, cuts and trimmings)⁽⁴⁾.
- (6) Ve svém stanovisku dospěl úřad EFSA k závěru, že ošetření, při němž se k dekontaminaci používá kyselina mléčná, nepředstavují žádné bezpečnostní riziko, pakliže je použita látka v souladu se specifikacemi Unie pro potravinářské přídatné látky. Dále úřad EFSA dospěl k závěru, že ošetření kyselinou mléčnou dosahují zásadního snížení mikrobiální kontaminace oproti situaci, kdy není použito žádné ošetření, nebo ve srovnání s ošetřením pitnou vodou, a že je nepravděpodobné, že by taková ošetření přispívala k rozvoji rezistence mikroorganismů.
- (7) Úřad EFSA doporučuje, aby provozovatelé potravinářských podniků potvrdili antimikrobiální účinnost těchto ošetření při svých specifických podmínkách zpracování a ověřili koncentraci kyseliny mléčné, teplotu aplikace a další faktory, které ovlivňují její účinnost ve funkci dekontaminačního činidla. Úřad EFSA ve svém stanovisku dále dospěl k závěru, že z tohoto použití kyseliny mléčné neplynou žádné negativní dopady na životní prostředí.
- (8) Podle stanoviska EFSA nebude zbytkové množství, které se v souvislosti s ošetřením kyselinou mléčnou vstřebá do hovězího masa, převyšovat 190 mg/kg. Takovéto množství se považuje za zbytkové ve srovnání s aktivním

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.⁽²⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.⁽³⁾ Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

množstvím, jehož je třeba ke snížení povrchové mikrobiální kontaminace. Nemá ani žádný technologický účinek na konečný produkt. Zbytkové množství kyseliny mléčné použité ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace je zanedbatelné ve srovnání s množstvím kyseliny mléčné, která se v hovězím masu přirozeně vyskytuje, a nepředstavuje žádné bezpečnostní riziko. V některých masných polotovarech jsou jako potravinářské přídatné látky pro účely konzervace povoleny soli kyseliny mléčné. Pro tyto účely se běžně používají hodnoty 20 000 mg/kg. Použití kyseliny mléčné pro účely snižování povrchové mikrobiální kontaminace se tudíž jasně odlišuje od jejího použití jakožto potravinářské přídatné látky.

- (9) S ohledem na stanovisko EFSA a vzhledem ke schopnosti kyseliny mléčné zásadním způsobem snižovat možnou mikrobiální kontaminaci je vhodné povolit její použití ke snižování povrchové kontaminace. Takovéto použití by však mělo podléhat určitým podmínkám. Mělo by být omezeno na použití na úrovni jatek u jatečně upravených těl, jejich půlek či čtvrtí a mělo by být začleněno do správné hygienické praxe a systémů založených na HACCP.
- (10) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008⁽¹⁾, stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky, a to zejména takové, které se týkají původu, kritérií pro čistotu a jakýchkoli dalších nezbytných informací.
- (11) Podle stanoviska EFSA by kyselina mléčná používaná ke snižování povrchové kontaminace u jatečně upravených těl skotu měla být v souladu se specifikacemi pro kyselinu mléčnou stanovenými právními předpisy Unie. V případě, že se kyselina mléčná používá ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace podle tohoto naří-

zení, bylo by tudíž vhodné, aby taková kyselina mléčná byla v souladu se specifikacemi stanovenými nařízením (EU) č. 231/2012.

- (12) Použití kyseliny mléčné ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace u jatečně upravených těl skotu, jejich půlek či čtvrtí nesmí mít vliv na povinnost provozovatelů potravinářských podniků dodržovat požadavky právních předpisů Unie týkajících se hygieny potravin, jak je stanoví nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 2073/2005, a nemělo by být v žádném případě považováno za náhradu správné hygienické praxe na jatkách a provozních postupů či za alternativu při plnění požadavků uvedených nařízení.
- (13) Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat nezaujal stanovisko ve lhůtě stanovené předsedou. Komise proto předložila Radě návrh týkající se tohoto opatření a předala jej současně i Evropskému parlamentu.
- (14) S ohledem na skutečnost, že ve stanovených lhůtách Rada nerozhodla a Evropský parlament nevyjádřil s opatřením nesouhlas, měla by Komise opatření přijmout,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Provozovatelé potravinářských podniků mohou na úrovni jatek používat kyselinu mléčnou ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace u jatečně upravených těl skotu, jejich půlek či čtvrtí v souladu s podmínkami stanovenými v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. února 2013.

Za Komisi

José Manuel BARROSO
předseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1.

PŘÍLOHA

ČÁST I

Podmínky použití kyseliny mléčné na úrovni jatek ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace jatečně upravených těl skotu, jejich půlek či čtvrtí

1. Roztoky kyseliny mléčné se musí připravovat pouze z kyseliny mléčné, která je v souladu se specifikacemi stanovenými v nařízení (EU) č. 231/2012.
2. Roztoky kyseliny mléčné musí:
 - a) být aplikovány pouze na celá jatečně upravená těla skotu (včetně druhů *Bubalus* a *Bison*), jejich půlky či čtvrti, a to na úrovni jatek;
 - b) být aplikovány pouze formou postřiku či mlžení při použití 2–5 % roztoku kyseliny mléčné v pitné vodě o teplotě nepřesahující 55 °C;
 - c) být aplikovány za řízených a ověřitelných podmínek, které jsou začleněny do systému řízení založeného na HACCP a zahrnují alespoň kritéria stanovená v části II.
3. Roztoky kyseliny mléčné nesmí být aplikovány na jatečně upravená těla s patrným fekálním znečištěním.
4. Aplikace roztoků kyseliny mléčné nesmí vést k žádné nevratné fyzikální změně masa.

ČÁST II

Minimální kritéria HACCP a kontrolní parametry

1. Před aplikací roztoků kyseliny mléčné na jatečně upravená těla, jejich půlky či čtvrti musí být proveden odběr vzorků jatečně upravených těl pro účely posouzení dodržování mikrobiologických kritérií ve smyslu nařízení (ES) č. 2073/2005.
2. Koncentrace kyseliny mléčné v průběhu ošetření musí být, v rámci plánu HACCP, ověřována formou pravidelného sledování, dokumentována a zaznamenávána.
3. Teplota roztoku kyseliny mléčné v průběhu ošetření musí být, v rámci plánu HACCP, stále sledována pomocí přístrojových měření, dokumentována a zaznamenávána.

ČÁST III

Informace o ošetření

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatka, v nichž se používají roztoky kyseliny mléčné ke snižování povrchové mikrobiální kontaminace celých jatečně upravených těl, jejich půlek či čtvrtí, musí o tomto použití informovat provozovatele potravinářských podniků, kteří ošetřená jatečně upravená těla, jejich půlky či čtvrti odebírají. Tato informace by měla být zdokumentována.
