

## II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

## FORORDNINGER

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 101/2013

af 4. februar 2013

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

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN 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 fødevarer<sup>(1)</sup>, 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 fødevarerhygiejne<sup>(2)</sup> 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 fødevarer<sup>(3)</sup> 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.
- (5) Den 26. juli 2011 vedtog Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (EFSA) en videnskabelig udtalelse om evaluering af sikkerheden og effektiviteten af mælkesyre til fjernelse af mikrobiel overfladeforurening fra slagtekroppe, udskæringer og afpuds af kvæg<sup>(4)</sup>.
- (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 fødevarer til sætningsstoffer. 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 fødevarer virksomhedslederne 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 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

<sup>(1)</sup> EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

forekommer naturligt i oksekød, og det giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder. I visse typer tilberedt kød er mælkesyresalte godkendt som fødevarer-tilsætningsstoffer 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 fødevarer-tilsætningsstof.

- (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 fødevarer-tilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 <sup>(1)</sup> indeholder specifikationer for fødevarer-tilsætningsstoffer 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 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 fødevarer-tilsætningslederens pligt til at overholde bestemmelserne i EU-lovgivningen om fødevarerhygiejne 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 drifts-procedurer eller som et alternativ til at opfylde kravene i de nævnte forordninger.
- (13) Den Stående Komité for Fødevarer-tilsætningsstoffer og Dyresundhed afgav ikke udtalelse inden for den tidsfrist, der var fastsat af formanden. Kommissionen forelagde derfor Rådet et forslag om disse foranstaltninger og fremsendte det samtidig til Europa-Parlamentet.
- (14) Eftersom Rådet ikke tog stilling til forslaget og Europa-Parlamentet ikke modsatte sig foranstaltningen inden for de gældende frister, bør Kommissionen vedtage foranstaltningen —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

#### Artikel 1

Fødevarer-tilsætningslederne 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 4. februar 2013.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

<sup>(1)</sup> EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1.

## 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 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**

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

---