

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 101/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Φεβρουαρίου 2013

σχετικά με τη χρήση γαλακτικού οξέος για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης σφαγίων βοοειδών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 3 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, περί της υγιεινής των τροφίμων⁽²⁾ θεσπίζει γενικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων σε θέματα υγιεινής των τροφίμων, λαμβάνοντας ειδικότερα υπόψη την αρχή αναφορικά με τη γενική εφαρμογή διαδικασιών βασισμένων στην ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP).
- (2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 επιβάλλει στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούν άλλες ουσίες πλην του πόσιμου νερού για την εξάλειψη επιφανειακής μόλυνσης από προϊόντα ζωικής προέλευσης, εκτός εάν η χρήση της συγκεκριμένης ουσίας έχει εγκριθεί σύμφωνα με τον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Επιπλέον, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα καθορίζει τα μικροβιολογικά κριτήρια⁽³⁾ όσον αφορά ορισμένους μικροοργανισμούς και τους κανόνες εφαρμογής προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων κατά την εφαρμογή των γενικών και ειδικών απαιτήσεων υγιεινής που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι όλα τα τρόφιμα συμμορφώνονται με τα εν λόγω μικροβιολογικά κριτήρια.

- (4) Στις 14 Δεκεμβρίου 2010 η Επιτροπή έλαβε αίτηση για έγκριση της χρήσης γαλακτικού οξέος για τη μείωση της επιφανειακής μόλυνσης των σφαγίων και του κρέατος βοοειδών.
- (5) Στις 26 Ιουλίου 2011 η ευρωπαϊκή αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων («EFSA») εξέδωσε επιστημονική γνώμη ως προς την αξιολόγηση της ασφάλειας και της αποτελεσματικότητας του γαλακτικού οξέος όσον αφορά την αφαίρεση της μικροβιακής επιφανειακής μόλυνσης από σφάγια, τεμάχια και υπολείμματα βοείου κρέατος⁽⁴⁾.
- (6) Στη γνώμη της, η EFSA συμπεραίνει ότι οι διαδικασίες επεξεργασίας που χρησιμοποιούν γαλακτικό οξύ για απολύμανση δεν παρουσιάζουν πρόβλημα ασφάλειας, με την προϋπόθεση ότι η ουσία που χρησιμοποιείται συμμορφώνεται προς τις προδιαγραφές της Ένωσης σχετικά με τα πρόσθετα τροφίμων. Επιπλέον, η EFSA συμπεραίνει ότι οι διαδικασίες επεξεργασίας με γαλακτικό οξύ προσφέρουν σε σημαντικό βαθμό μείωση της μικροβιολογικής μόλυνσης σε σύγκριση με τη μη επεξεργασία ή την επεξεργασία με πόσιμο νερό και ότι δεν είναι πιθανό οι εν λόγω επεξεργασίες να συμβάλλουν στην ανάπτυξη μικροβιακής αντοχής.
- (7) Η EFSA συνιστά την, από μέρους των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, επικύρωση της αντιμικροβιακής αποτελεσματικότητας των εν λόγω επεξεργασιών κάτω από τις συγκεκριμένες τους συνθήκες επεξεργασίας και τον έλεγχο της συγκέντρωσης του γαλακτικού οξέος, της θερμοκρασίας εφαρμογής και άλλων παραγόντων που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητά του ως παράγοντα απολύμανσης. Η γνώμη της EFSA καταλήγει επίσης στο συμπέρασμα ότι δεν υφίστανται αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον από την εν λόγω χρήση του γαλακτικού οξέος.
- (8) Σύμφωνα με τη γνώμη της EFSA, η υπολειμματική ποσότητα που απορροφάται από το βόειο κρέας κατά την επεξεργασία με γαλακτικό οξύ δεν θα είναι υψηλότερη των 190 mg/kg. Η εν λόγω ποσότητα θεωρείται ως υπολειμματική συγκρίσιμη με την ενεργό ποσότητα που απαιτείται για τους σκοπούς εξάλειψης της μικροβιακής επιφανειακής μόλυνσης. Περαιτέρω, δεν έχει καμιά τεχνολογική επίδραση στο τελικό προϊόν. Επιπλέον, η υπολειμματική ποσότητα γαλακτικού

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.⁽²⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.⁽³⁾ ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.⁽⁴⁾ Δελτίο EFSA 2011· 9(7):2317.

- οξέος που χρησιμοποιείται για τη μείωση της μικροβιακής επιφανειακής μόλυνσης είναι αμελητέα συγκρινόμενη με την ποσότητα γαλακτικού οξέος που είναι φυσικά παρούσα στο βόειο κρέας και δεν αποτελεί λόγο ανησυχίας όσον αφορά την ασφάλεια. Σε ορισμένα παρασκευάσματα κρέατος τα άλατα του γαλακτικού οξέος είναι εγκεκριμένα ως πρόσθετα τροφίμων με σκοπό τη συντήρησή τους. Για τον σκοπό αυτό, συνήθως εφαρμόζονται επίπεδα 20 000 mg/kg. Επομένως, η χρήση του γαλακτικού οξέος για τους σκοπούς μείωσης της μικροβιακής επιφανειακής μόλυνσης είναι σαφώς διακριτή από τη χρήση του ως πρόσθετου τροφίμων.
- (9) Ενόψει της γνώμης της EFSA, λαμβάνοντας υπόψη ότι το γαλακτικό οξύ δύναται να παράσχει σημαντικό βαθμό μείωσης ενδεχόμενης μικροβιολογικής μόλυνσης, ενδείκνυται η έγκριση της χρήσης του για τη μείωση της επιφανειακής μόλυνσης. Η εν λόγω χρήση θα πρέπει, ωστόσο, να υπόκειται σε ορισμένους όρους. Η χρήση του θα πρέπει να περιορίζεται σε σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων στο επίπεδο του σφαγείου και θα πρέπει να εντάσσεται στο πλαίσιο ορθών υγιεινών πρακτικών και συστημάτων βασισμένων στην HACCP.
- (10) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 231/2012 της Επιτροπής, της 9ης Μαρτίου 2012, που θεσπίζει προδιαγραφές για πρόσθετα τροφίμων αναφερόμενα στα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾ θεσπίζει προδιαγραφές για πρόσθετα τροφίμων σχετικά, ειδικότερα, με την πρόελευση, κριτήρια καθαρότητας και οιαδήποτε άλλη αναγκαία πληροφορία.
- (11) Σύμφωνα με τη γνώμη της EFSA, το γαλακτικό οξύ που χρησιμοποιείται για τη μείωση της επιφανειακής μόλυνσης σε σφάγια βοοειδών θα πρέπει να είναι σύμφωνο με προδιαγραφές για το γαλακτικό οξύ που ορίζονται στη νομοθεσία της Ένωσης. Επομένως, όπου χρησιμοποιείται το γαλακτικό οξύ για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης σύμφωνα με τον παρόντα κανονισμό, ενδείκνυται το εν λόγω γαλακτικό οξύ να είναι σύμφωνο προς τις προδιαγραφές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012.
- (12) Η χρήση του γαλακτικού οξέος για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης σε σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων δεν θα πρέπει να επηρεάζει την υποχρέωση του υπεύθυνου επιχείρησης τροφίμων να συμμορφώνεται προς τις απαιτήσεις της νομοθεσίας της Ένωσης σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, όπως ορίζεται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 και δεν πρέπει κατ' ουδέν τρόπο να θεωρείται ως υποκατάσταση των ορθών υγιεινών πρακτικών σφαγής και διαδικασιών λειτουργίας ή ως εναλλακτική λύση της συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις των εν λόγω κανονισμών.
- (13) Η μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων δεν διατύπωσε γνώμη εντός της προθεσμίας που καθορίστηκε από τον πρόεδρό της. Η Επιτροπή υπέβαλε, επομένως, στο Συμβούλιο πρόταση σχετική με το εν λόγω μέτρο και συγχρόνως την προώθησε στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- (14) Ενόψει του γεγονότος ότι το Συμβούλιο δεν ενήργησε και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο δεν αντιτάχθηκε στο μέτρο εντός των προβλεπόμενων χρονικών περιόδων, η Επιτροπή θα πρέπει να εγκρίνει το μέτρο,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δύναται να χρησιμοποιούν γαλακτικό οξύ για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης σε σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων στο επίπεδο του σφαγείου σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Φεβρουαρίου 2013.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 83 της 22.3.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΜΕΡΟΣ Ι

Προϋποθέσεις για τη χρήση γαλακτικού οξέος για τη μείωση της μικροβιολογικής επιφανειακής μόλυνσης σε σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων στο επίπεδο του σφαγείου

1. Τα διαλύματα γαλακτικού οξέος πρέπει να είναι παρασκευασμένα μόνο από γαλακτικό οξύ το οποίο να είναι σύμφωνο με τις προδιαγραφές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 231/2012.
2. Τα διαλύματα γαλακτικού οξέος πρέπει:
 - α) να χρησιμοποιούνται μόνο σε πλήρη σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια κρέατος βοοειδών εκτροφής (συμπεριλαμβανομένων των ειδών *Bubalus* και *Bison*) στο επίπεδο του σφαγείου·
 - β) να χρησιμοποιούνται μόνο με ψεκασμό ή με εξάχνιση διαλύματος γαλακτικού οξέος περιεκτικότητας από 2 % έως 5 % γαλακτικού οξέος σε πόσιμο νερό σε θερμοκρασίες μέχρι 55 °C·
 - γ) να χρησιμοποιούνται κάτω από ελεγχόμενες και επαληθεύσιμες συνθήκες ενσωματωμένες σε σύστημα διαχείρισης με βάση την HACCP που θα συμπεριλαμβάνουν, τουλάχιστον, τα κριτήρια που ορίζονται στο μέρος II.
3. Τα διαλύματα γαλακτικού οξέος δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σε σφάγια με εμφανή μόλυνση από περιττώματα.
4. Η χρήση διαλυμάτων γαλακτικού οξέος δεν πρέπει να προκαλεί οιαδήποτε μη αναστρέψιμη φυσική μεταβολή του κρέατος.

ΜΕΡΟΣ II

Ελάχιστα κριτήρια HACCP και παράμετροι ελέγχου

1. Η δειγματοληψία σφαγίων για τους σκοπούς της αξιολόγησης της συμμόρφωσης με μικροβιολογικά κριτήρια κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 πρέπει να πραγματοποιείται πριν από τη χρησιμοποίηση διαλυμάτων γαλακτικού οξέος σε σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων.
2. Η συγκέντρωση γαλακτικού οξέος κατά την επεξεργασία θα πρέπει, ως μέρος του σχεδίου HACCP, να ελέγχεται μέσω περιοδικής παρακολούθησης, να τεκμηριώνεται και να καταγράφεται.
3. Η θερμοκρασία του διαλύματος γαλακτικού οξέος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ως μέρος του σχεδίου HACCP, παρακολουθείται σε συνεχή βάση μέσω μετρήσεων με όργανα, τεκμηριώνεται και καταγράφεται.

ΜΕΡΟΣ III

Πληροφόρηση σχετικά με την επεξεργασία

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι διαχειρίζονται σφαγεία στα οποία χρησιμοποιούνται διαλύματα γαλακτικού οξέος για τη μείωση μικροβιακής επιφανειακής μόλυνσης σε πλήρη σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων οφείλουν να ενημερώνουν τον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τα επεξεργασμένα σφάγια ή ημισφάγια ή τεταρτημόρια σφαγίων αναφορικά με την εν λόγω χρήση. Η εν λόγω ενημέρωση θα πρέπει να είναι τεκμηριωμένη.
