

II

(Muut kuin lainsäätämisyjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EU) N:o 101/2013,**annettu 4 päivänä helmikuuta 2013,****maitohapon käytöstä naudanruhojen mikrobiologisen pintakontaminaation vähentämiseen****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 3 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 ⁽²⁾ vahvistetaan elintarvikealan toimijoille yleiset elintarvikehygieniasäännöt ottaen erityisesti huomioon vaara-analyysin ja kriittisten valvontapisteiden järjestelmän (Hazard Analysis and Critical Control Points eli HACCP-järjestelmä) periaatteisiin perustuvien menetettyjen yleisen soveltamisen periaatteen.
- (2) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoita varten. Siinä säädetään, että elintarvikealan toimijat eivät saa käyttää pintakontaminaation poistamiseksi eläinperäisistä tuotteista muita aineita kuin juomavettä, ellei aineen käyttöä ole hyväksytty kyseisen asetuksen mukaisesti.
- (3) Elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 ⁽³⁾ säädetään tiettyjä mikro-organismeja koskevista mikrobiologisista vaatimuksista ja täytännönpanosäännöistä, joita elintarvikealan toimijoiden on noudatettava pannessaan täytäntöön asetuksessa (EY) N:o 852/2004 tarkoitettuja yleisiä ja erityisiä hygieniatoimen-

piteitä. Siinä säädetään, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että elintarvikkeet ovat kyseisten mikrobiologisten vaatimusten mukaisia.

- (4) Komissio sai 14 päivänä joulukuuta 2010 hakemuksen, jolla haettiin hyväksyntää maitohapon käytölle naudanruhojen ja -lihan pintakontaminaation vähentämiseen.
- (5) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä 'EFSA', antoi 26 päivänä heinäkuuta 2011 tieteellisen lausunnon arvioinnista, jossa tarkasteltiin maitohapon turvallisuutta ja tehokkuutta mikrobipintakontaminaation poistamisessa naudan ruhoista, paloista ja leikkuujätteistä. ⁽⁴⁾
- (6) Lausunnossaan EFSA toteaa, että maitohapon käyttäminen puhdistamiseen ei aiheuta turvallisuusriskiä, kunhan käytetty aine on unionin elintarvikelisiä aineiden eritelmien mukaista. EFSA toteaa lisäksi, että maitohappokäsittely vähentävät mikrobiologista kontaminaatiota merkittävästi verrattuna käsittelemättä jättämiseen tai käsittelyyn juomavedellä ja että on epätodennäköistä, että tällaiset käsittelyt edesauttaisivat mikrobilääkeresistenssin kehittymistä.
- (7) EFSA suosittelee, että elintarvikealan toimijat validoivat tällaisten käsittelyjen antimikrobiaalisen tehon tuotantolosuhteissaan ja varmentavat maitohappopitoisuuden, käsittelylämpötilan ja muut tekijät, jotka vaikuttavat maitohapon tehoon puhdistusaineena. EFSA:n lausunnossa todettiin lisäksi, ettei maitohapon tällaisesta käytöstä ole haitallisia vaikutuksia ympäristölle.
- (8) EFSA:n lausunnon mukaan maitohappokäsittelystä imeytyy naudanlihaan jäännös, joka on enintään 190 mg/kg. Tällaista määrää voidaan pitää jäännöksenä, kun sitä verrataan siihen aktiiviseen määrään, jota tarvitaan mikrobipintakontaminaation vähentämiseen. Sillä ei myöskään ole teknologista vaikutusta lopputuotteeseen. Mikrobipintakontaminaation vähentämiseen käytetyn maitohapon

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

jäännös on lisäksi mitätön, kun sitä verrataan naudanlihassa luonnollisesti esiintyvän maitohapon määrään, eikä se aiheuta turvallisuusriskiä. Maitohapon suolat on hyväksytty elintarvikelisäaineina, joita voidaan käyttää joidenkin raakalihavalmisteiden säilöntäaineina. Tähän tarkoitukseen käytettävä pitoisuus on yleisesti 20 000 mg/kg. Maitohapon käyttö mikrobipintakontaminaation vähentämiseen eroaa näin ollen selvästi sen käytöstä elintarvikelisäaineena.

- (9) EFSA:n lausunnon perusteella ja ottaen huomioon, että maitohappo voi merkittävästi vähentää mahdollista mikrobiologista kontaminaatiota, katsotaan olevan asianmukaista hyväksyä sen käyttö pintakontaminaation vähentämiseen. Tällaiseen käyttöön olisi kuitenkin sovellettava tiettyjä ehtoja. Sen käyttö olisi rajoitettava teurastamossa tapahtuvaan kokonaisten tai puoli- tai neljännesruhojen käsittelyyn ja integroitava hyvin hygieniakäytäntöihin ja HACCP-perusteisiin järjestelmiin.
- (10) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta 9 päivänä maaliskuuta 2012 annetussa komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ⁽¹⁾ vahvistetaan elintarvikelisäaineille eritelmät, jotka koskevat etenkin alkuperää, puhtausvaatimuksia ja muita tarvittavia tietoja.
- (11) Naudanruhojen pintakontaminaation vähentämiseen käytetyn maitohapon olisi EFSA:n lausunnon mukaisesti oltava unionin lainsäädännössä maitohapolle vahvistettujen eritelmien mukaista. Kun maitohappoa käytetään mikrobiologisen pintakontaminaation vähentämiseen tämän asetuksen nojalla, on näin ollen asianmukaista, että kyseinen maitohappo on asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettujen eritelmien mukaista.

- (12) Maitohapon käyttö naudan kokonaisten tai puoli- tai neljännesruhojen mikrobiologisen pintakontaminaation vähentämiseen ei saa vaikuttaa elintarvikealan toimijan velvollisuuteen noudattaa unionin elintarvikehygienialainsäädännön vaatimuksia, jotka asetetaan asetuksissa (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 2073/2005, eikä sitä saa millään tavoin pitää hyvien hygieenisten teurastuskäytäntöjen ja toimintamenettelyjen korvaajana tai vaihtoehtona kyseisten asetusten vaatimusten noudattamiselle.
- (13) Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea ei antanut lausuntoa puheenjohtajansa asettamassa määräajassa. Sen vuoksi komissio antoi neuvostolle tähän toimenpiteeseen liittyvän ehdotuksen ja toimitti sen samanaikaisesti Euroopan parlamentille.
- (14) Koska neuvosto ei toiminut määräajassa eikä Euroopan parlamentti vastustanut toimenpidettä määräajassa, komission olisi hyväksyttävä kyseinen toimenpide,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Elintarvikealan toimijat saavat käyttää maitohappoa naudan kokonaisten tai puoli- tai neljännesruhojen mikrobiologisen pintakontaminaation vähentämiseen teurastamoissa tämän asetuksen liitteessä vahvistettujen ehtojen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 4 päivänä helmikuuta 2013.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1.

LIITE

I OSA

Maitohapon käyttöä naudan kokonaisten tai puoli- tai neljännesruhojen mikrobiologisen pintakontaminaation vähentämiseen koskevat ehdot

1. Maitohappoliuokset saa valmistaa ainoastaan asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettujen eritelmien mukaisesta maitohaposta.
2. Maitohappoliuoskäsittely:
 - a) käsittelyn saa tehdä vain kotieläiminä pidettyjen nautaeläinten (mukaan luettuina *Bubalus*- ja *Bison*-lajit) kokonaisille tai puoli- tai neljännesruhoille teurastamossa
 - b) käsittely on tehtävä joko ruiskuttamalla tai sumuttamalla 2–5-prosenttista maitohappo-juomavesiliuosta enintään 55 °C:n lämpötilassa
 - c) käsittely on tehtävä valvotuissa ja todennettavissa olosuhteissa integroituna HACCP-periaatteisiin perustuvaan hallintajärjestelmään, johon kuuluvat vähintään II osassa vahvistetut kriteerit.
3. Maitohappoliuoskäsittelyä ei saa tehdä ruhoille, joissa on näkyvä ulosteperäinen kontaminaatio.
4. Maitohappoliuoskäsittely ei saa aiheuttaa peruuttamattomia fyysisiä muutoksia lihaan.

II OSA

HACCP-vähimmäiskriteerit ja valvonnan parametrit

1. Ennen kuin kokonaiset tai puoli- tai neljännesruhot käsitellään maitohappoliuoksella, ruhoista on otettava näytteitä, joiden avulla arvioidaan asetuksessa (EY) N:o 2073/2005 tarkoitettujen mikrobiologisten vaatimusten täyttyminen.
2. Käsittelyn aikainen maitohappopitoisuus on osana HACCP-suunnitelmaa todennettava säännöllisellä seurannalla, dokumentoitava ja kirjattava.
3. Käsittelyn aikaista maitohappopitoisuutta on osana HACCP-suunnitelmaa seurattava jatkuvasti mittalaitteilla tehdyillä mittauksilla, ja se on dokumentoitava ja kirjattava.

III OSA

Käsittelyä koskevat tiedot

Elintarvikealan toimijoiden, jotka harjoittavat teurastamotoimintaa, jossa kokonaisten tai puoli- tai neljännesruhojen mikrobipintakontaminaation vähentämiseen käytetään maitohappoliuoksia, on ilmoitettava tästä käytöstä niille elintarvikealan toimijoille, jotka ottavat vastaan käsitellyt kokonaiset tai puoli- tai neljännesruhot. Nämä tiedot on dokumentoitava.
