

32013R0101

5.2.2013.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 34/1

**UREDBA KOMISIJE (EU) br. 101/2013****od 4. veljače 2013.****o primjeni mliječne kiseline za smanjivanje površinskog mikrobiološkog onečišćenja govedih trupova****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

(EZ) br. 852/2004. Uredbom je predviđeno da subjekti u poslovanju hranom moraju osigurati da hrana udovoljava tim mikrobiološkim kriterijima.

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

(4) Komisija je 14. prosinca 2010. primila zahtjev za odobrenje primjene mliječne kiseline za smanjenje površinskog onečišćenja govedih trupova i mesa.

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 3. stavak 2.,

(5) Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) usvojila je 26. srpnja 2011. znanstveno mišljenje o procjeni sigurnosti i djelotvornosti mliječne kiseline za odstranjivanje površinskog mikrobiološkog onečišćenja s trupova goveda, komada i odrezaka <sup>(4)</sup>.

budući da:

(1) Uredbom (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane <sup>(2)</sup> utvrđena su pravila za subjekte u poslovanju hranom o higijeni hrane, vodeći posebno računa o načelu općeg provođenja postupaka koji se zasnivaju na Analizi opasnosti i određivanju kritičnih kontrolnih točaka (HACCP).

(6) U svojem mišljenju EFSA zaključuje da obrada primjenom mliječne kiseline za dekontaminaciju nema štetno djelovanje pod uvjetom da tvar koja se koristi udovoljava specifikacijama Unije za prehrambene aditive. Dodatno tome EFSA zaključuje da obrade s mliječnom kiselinom doprinose značajnom smanjenju mikrobiološke kontaminacije u usporedbi s ni s kakvom obradom ili obradom s vodom za piće, te da nije vjerojatno da bi takve obrade potakle nastajanje antimikrobne otpornosti.

(2) Uredbom (EZ) br. 853/2004 utvrđena su posebna higijenska pravila za hranu životinjskog podrijetla za subjekte u poslovanju hranom. U njoj je predviđeno da subjekti u poslovanju hranom ne smiju primjenjivati druge tvari, osim vode za piće, za odstranjivanje onečišćenja s proizvoda životinjskoga podrijetla, ako korištenje tvari nije odobreno u skladu s tom Uredbom.

(7) EFSA preporučuje da subjekti u poslovanju hranom potvrde antimikrobnu djelotvornost takvih obrada u okviru svojih specifičnih uvjeta prerade te da provjere koncentraciju mliječne kiseline, temperaturu primjene i druge čimbenike koji utječu na njezinu djelotvornost kao sredstva za dekontaminaciju. U mišljenju EFSA-a također se zaključuje da primjena mliječne kiseline nema negativnih posljedica po okoliš.

(3) Osim toga, Uredbom Komisije (EZ) br. 2073/2005 od 15. studenoga 2005. o mikrobiološkim kriterijima za hranu <sup>(3)</sup> utvrđeni su mikrobiološki kriteriji za određene mikroorganizme i provedbena pravila koja moraju poštovati subjekti u poslovanju hranom prilikom provođenja općih i posebnih higijenskih mjera navedenih u Uredbi

(8) Prema mišljenju EFSA-e količina rezidua koja se apsorbira u goveđe meso obradom s mliječnom kiselinom neće biti veća od 190 mg/kg. Ta se količina smatra rezidualnom

<sup>(1)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 55.

<sup>(2)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 1.

<sup>(3)</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 1.

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

u usporedbi s djelatnom količinom potrebnom za smanjenje mikrobiološke kontaminacije površine. Osim toga, nema tehnološkog učinka na konačan proizvod. Dodatno tome, rezidualna količina mliječne kiseline koja se koristi za smanjenje mikrobiološke kontaminacije površine zanemariva je u usporedbi s količinom mliječne kiseline koja se prirodno nalazi u govedem mesu i nema štetnog djelovanja. U određenim mesnim pripravcima soli mliječne kiseline dopuštene su kao prehrambeni aditivi u svrhu konzerviranja. U tu svrhu obično se koriste količine od 20 000 mg/kg. Zato postoji jasna razlika između primjene mliječne kiseline za smanjenje površinske mikrobiološke kontaminacije i njezinog korištenja kao prehrambenog aditiva.

- (9) U skladu s mišljenjem EFSA-e, uzimajući u obzir da mliječna kiselina značajno doprinosi smanjenju moguće mikrobiološke kontaminacije, primjereno je odobriti njezinu primjenu za smanjenje površinske kontaminacije. Takva primjena međutim treba ovisiti o određenim uvjetima. Njezinu primjenu treba ograničiti na upotrebu na trupovima ili polutkama ili četvrtinama na razini klaonice te se ona treba integrirati u dobru higijensku praksu i sustave utemeljene na sustavu Analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka.
- (10) Uredbom Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o određivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilogima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća<sup>(1)</sup> utvrđene su specifikacije za prehrambene aditive koji se posebno odnose na podrijetlo, kriterij čistoće i druge potrebne podatke.
- (11) U skladu s mišljenjem EFSA-e, mliječna kiselina koja se primjenjuje za smanjenje površinskog onečišćenja trupla goveda mora biti u skladu sa specifikacijama za mliječnu kiselinu utvrđenima zakonima Unije. Prema tome, kad se prema ovoj Uredbi mliječna kiselina primjenjuje za

smanjenje površinskog mikrobiološkog onečišćenja, primjereno je da takva mliječna kiselina udovoljava uvjetima specifikacija utvrđenima u Uredbi (EU) br. 231/2012.

- (12) Primjena mliječne kiseline za smanjenje površinskog mikrobiološkog onečišćenja govedih trupova ili polutki ili četvrtina ne smije utjecati na obvezu subjekta u poslovanju hranom da udovoljava zahtjevima zakona Unije o higijeni hrane, kako su utvrđeni u uredbama (EZ) br. 852/2004, (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 2073/2005 i ni u kojem se slučaju ne smije smatrati zamjenom za dobru higijensku praksu pri klanju i u postupcima prerade odnosno kao alternativa za udovoljavanje zahtjevima iz tih uredaba.
- (13) Stalni odbor za prehrambeni lanac i zdravlje životinja nije donio svoje mišljenje u roku koji zadao predsjedatelj. Komisija je zato Vijeću predočila prijedlog vezano uz tu mjeru te ga istodobno dostavila i Europskom parlamentu.
- (14) S obzirom na to da u primjerenom roku Vijeće nije djelovalo, a Europski se parlament nije usprotivio mjeri, Komisija je dužna usvojiti mjeru,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

#### Članak 1.

Subjekti u poslovanju hranom smiju primjenjivati mliječnu kiselinu za smanjivanje površinske mikrobiološke kontaminacije na trupovima ili polutkama ili četvrtinama goveda na razini klaonice u skladu s uvjetima navedenim u Prilogu ovoj Uredbi.

#### Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. veljače 2013.

Za Komisiju  
Predsjednik  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> SL L 83, 22.3.2012., str. 1.

## PRILOG

## DIO I.

**Uvjeti za primjenu mliječne kiseline za smanjenje površinskog mikrobiološkog onečišćenja goveđih trupova ili polutki ili četvrtina na razini klaonice**

1. Otopina mliječne kiseline mora se pripremiti od mliječne kiseline koja udovoljava specifikacijama navedenim u Uredbi (EU) br. 231/2012.
2. Mliječna se kiselina mora:
  - (a) primjenjivati samo na cijeli trup ili polutku ili četvrtinu mesa domaćih goveda (uključujući i vrste *Bubalus* i *Bison*) na razini klaonice;
  - (b) primjenjivati samo bilo štrcanjem ili raspršivanjem uz upotrebu 2 % do 5 % otopine mliječne kiseline u vodi za piće pri temperaturi od najviše 55 °C;
  - (c) primjenjivati u kontroliranim i provjerljivim uvjetima integriranim u upravljački sustav Analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) uključujući najmanje kriterije navedene u dijelu II.
3. Otopine mliječne kiseline ne smiju se primjenjivati na trupove s vidljivim fekalnim onečišćenjem.
4. Primjena otopina mliječne kiseline ne smije imati za posljedicu ireverzibilnu promjenu mesa.

## DIO II.

**Najmanji kriteriji i kontrolni parametri sustava Analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka (HACCP)**

1. Uzorkovanje trupova u svrhu procjene udovoljavanja mikrobiološkim kriterijima u smislu Uredbe (EZ) br. 2073/2005 mora se provesti prije primjene otopina mliječne kiseline na trupovima ili polutkama ili četvrtinama.
2. Koncentracija mliječne kiseline prilikom obrade mora se, kao dio plana Analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka (HACCP), učestalo nadzirati, dokumentirati i bilježiti.
3. Temperatura otopine mliječne kiseline tijekom obrade mora se, kao dio plana Analize opasnosti i određivanja kritičnih kontrolnih točaka (HACCP), stalno nadzirati mjernim spravama, dokumentirati i bilježiti.

## DIO III.

**Podaci o obradi**

Subjekti u poslovanju hranom koji upravljaju klaonicama u kojima se primjenjuje mliječna kiselina za smanjenje površinskog mikrobiološkog onečišćenja cijelih trupova ili polutki ili četvrtina moraju obavijestiti subjekt u poslovanju hranom koji prima obrađene trupove ili polutke ili četvrtine o takvoj primjeni. Takve se obavijesti moraju dokumentirati.

---