

II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 101/2013/EU RENDELETE

(2013. február 4.)

a tejsavnak a szarvasmarhák hasított testén található felületi mikrobiológiai szennyeződések csökkentésére irányuló használatáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI UNIÓ BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 3. cikke (2) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az élelmiszer-higiénéről szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ általános szabályokat ír elő az élelmiszer-ipari vállalkozók számára az élelmiszer-higiénéről, különös figyelemmel a veszélyelemzés és a kritikus szabályozási pontok rendszerén (HACCP) alapuló eljárások általános végrehajtását érintő elvre.
- (2) A 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozók számára különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan. Előírja, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozók az állati eredetű termékek felületi szennyeződésének eltávolításához ivóvízen kívül semmilyen más szert nem használhatnak, kivéve, ha a szer használatát az említett rendelettel összhangban engedélyezték.
- (3) Ezenfelül az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ egyes mikroorganizmusokra mikrobiológiai kritériumokat és végrehajtási szabályokat határoz meg, amelyeknek az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a 852/2004/EK rendeletben említett általános és különleges higiéniai intézkedések végrehajtása során meg kell felelniük. A rendelet értelmében az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek megfelelnek az említett mikrobiológiai kritériumoknak.

- (4) 2010. december 14-én a Bizottsághoz kérelem érkezett annak jóváhagyása iránt, hogy a tejsav alkalmazható legyen a szarvasmarhák hasított testén és húján található felületi szennyeződés csökkentéséhez.
- (5) 2011. július 26-án az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: EFSA) tudományos véleményt fogadott el a szarvasmarhák hasított testén, részein és vágási hulladékán található felületi mikrobás szennyeződés eltávolítására alkalmazott tejsav biztonságosságának és hatékonyságának értékeléséről ⁽⁴⁾.
- (6) Véleményében az EFSA azt a következtetést vonta le, hogy a tejsav szennyeződésetávolításra való alkalmazása nem jelent biztonsági kockázatot, feltéve, hogy a használt anyag megfelel az élelmiszer-adalékanyagok uniós specifikációinak. Az EFSA megállapította továbbá, hogy a tejsavas kezelés – a kezelés hiányával vagy az ivóvízes kezeléssel összehasonlítva – a mikrobiológiai szennyeződés jelentős csökkentését eredményezi, és valószínűtlen, hogy az ilyen kezelés hozzájárulna mikrobás rezisztencia kialakulásához.
- (7) Az EFSA javasolja, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozók sajátos feldolgozási körülményeik között validálják az ilyen kezeléseket antimikrobiális hatékonyságát, és ellenőrizzék a tejsav töménységét, alkalmazási hőmérsékletét és más tényezőket, amelyek befolyásolják szennyeződésetávolító hatékonyságát. Az EFSA-vélemény azt is megállapította, hogy a tejsav használata nem jár negatív következményekkel a környezetre nézve.
- (8) Az EFSA-vélemény szerint az a maradék tejsavmennyiség, amelyet a kezelés során a szarvasmarhahús felvesz, nem haladja meg a 190 mg/kg-ot. Ez a mennyiség a mikrobás felületi szennyeződés csökkentéséhez szükséges aktív mennyiséghez képest maradéknak minősíthető. A végtermékben ezenfelül semmilyen technológiai hatása nincs. A felületi mikrobás szennyeződés csökkentésére használt tejsavmaradék mennyisége elhanyagolható a szarvasmarhában természetesen jelen lévő tejsavmennyiséghez

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

⁽²⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

⁽³⁾ HL L 338., 2005.12.22., 1. o.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011;9(7):2317.

képest, és nem okoz biztonsági kockázatot. Egyes húskészítményeknél engedélyezett a tejsav sóinak élelmiszer-adalékanyagként, tartósítás céljából való felhasználása. A tejsav e célra való felhasználásakor a 20 000 mg/kg-os szint az általános. A felületi mikrobás szennyeződés csökkentésére alkalmazott tejsav használata ezért világosan elkülönül élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználásától.

- (9) Az EFSA tudományos véleménye nyomán, valamint figyelembe véve, hogy a tejsav az esetleges mikrobiológiai szennyeződés jelentős csökkentésére képes, helyénvaló jóváhagyni, hogy felhasználható legyen a felületi szennyeződések csökkentésére. Az ilyen felhasználást ugyanakkor bizonyos feltételekhez kell kötni. A tejsav felületi szennyeződések eltávolításához való felhasználását korlátozni kell a vágóhídon hasított testek, féltettek vagy negyedek esetében történő alkalmazásra, és megfelelő higiéniai gyakorlatba, valamint HACCP-alapú rendszerekbe kell beilleszteni.
- (10) Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló, 2012. március 9-i 231/2012/EU bizottsági rendelet⁽¹⁾ élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozóan specifikációkat ír elő, amelyek elsősorban az eredettel, a tisztasági kritériumokkal és bármely más szükséges információval kapcsolatosak.
- (11) Az EFSA-véleménynek megfelelően a szarvasmarhák hasított testén található felületi szennyeződés csökkentésére használt tejsavnak meg kell felelnie a tejsavra az uniós jogszabályokban előírt specifikációknak. Következésképpen, ahol a tejsavat e rendelet értelmében felületi mikrobiológiai szennyeződések csökkentésére használják, az ilyen tejsavnak meg kell felelnie a 231/2012/EU rendeletben meghatározott specifikációknak.

- (12) Ezenfelül a szarvasmarhák hasított testén, féltetén vagy negyedén található felületi mikrobiológiai szennyeződés csökkentésére szolgáló tejsav alkalmazása nem módosíthatja az élelmiszer-ipari vállalkozók azon köteleességét, hogy megfeleljenek az uniós élelmiszer-higiéniai jogszabályok (a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 2073/2005/EK rendelet) követelményeinek, és semmi esetre sem tekinthető úgy, hogy helyettesíti a megfelelő higiéniaival végzett vágási gyakorlatot és műveleti eljárásokat, vagy hogy alternatíváját jelenti az említett rendeletek követelményeinek való megfelelésnek.
- (13) Az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság nem nyilvánított véleményt az elnöke által kitűzött határidőn belül. A Bizottság ezért ezen intézkedés kapcsán javaslatot küldött a Tanácsnak; javaslatát ezzel egyidejűleg továbbította az Európai Parlamentnek.
- (14) Mivel az alkalmazandó határidőn belül a Tanács nem nyilvánított véleményt, és az Európai Parlament nem ellenzte az intézkedést, azt a Bizottságnak el kell fogadnia,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az élelmiszer-ipari vállalkozók az e rendelet mellékletében meghatározott feltételeknek megfelelően felhasználhatják a tejsavat szarvasmarhák hasított testén vagy féltetén vagy negyedén található felületi mikrobiológiai szennyeződések vágóhídon végzett csökkentésére.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2013. február 4-én.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 83., 2012.3.22., 1. o.

MELLÉKLET

I. RÉSZ

A szarvasmarhák hasított testén, féltestén vagy negyedén található felületi mikrobiológiai szennyeződés vágóhídon történő csökkentésére alkalmazott tejsav felhasználásának feltételei

1. A tejsavoldatok kizárólag olyan tejsavból állíthatók elő, amelyek megfelelnek a 231/2012/EU rendeletben meghatározott specifikációknak.
2. A tejsavoldatok:
 - a) kizárólag a szarvasmarhafajba (ideértve a *Bubalus* és a *Bison* fajt) tartozó házasított állatok húsa – egész hasított test, féltest vagy negyed – esetében használhatók fel, és csak a vágóhídon alkalmazhatók;
 - b) permetezéssel vagy ködképzéssel alkalmazhatók, tejsavból és ivóvízből készült, 2 %-5 %-os oldat formájában, legfeljebb 55 °C hőmérsékleten;
 - c) egy HACCP-alapú, legalább a II. részben foglalt kritériumokat magában foglaló irányítási rendszerbe integrált, ellenőrzött és ellenőrizhető körülmények között használhatók fel.
3. A tejsavoldatok nem használhatók fel olyan hasított testek esetében, amelyeken látható fekáliás szennyeződések találhatók.
4. A tejsavoldatok alkalmazása nem eredményezheti a hús semmiféle visszafordíthatatlan fizikai módosulását.

II. RÉSZ

Minimális HACCP-kritériumok és ellenőrzési paraméterek

1. A szarvasmarhák hasított testére vonatkozó, a mikrobiológiai kritériumoknak való megfelelés értékelése céljából a 2073/2005/EK rendelet szerint végzett mintavételt a hasított testekre vagy féltestekre vagy negyedekre alkalmazott tejsavoldatok használata előtt végzik el.
2. A tejsav töménységét a kezelés folyamán a HACCP-terv részeként rendszeres nyomon követéssel ellenőrzik, dokumentálják és nyilvántartásba veszik.
3. A tejsavoldat hőmérsékletét a kezelés során a HACCP-terv részeként műszeres mérésekkel folyamatosan nyomon követik, dokumentálják és nyilvántartásba veszik.

III. RÉSZ

A kezelésről nyújtandó információk

Az olyan vágóhidakat működtető élelmiszer-ipari vállalkozók, amelyekben az egész hasított testen vagy féltesten vagy negyedén található felületi mikrobás szennyeződések csökkentésére tejsavat használnak, tájékoztatják azt az élelmiszer-ipari vállalkozót, aki az így kezelt hasított testet, féltestet vagy negyedet átveszi. A tájékoztatást dokumentumokkal támasztják alá.