II

(Įstatymo galios neturintys teisės aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 101/2013

2013 m. vasario 4 d.

dėl pieno rūgšties naudojimo mikrobiologinių teršalų kaupimuisi ant galvijų skerdenų paviršių mažinti

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ([1]), ypač į jo 3 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

(1) 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ([2]) maisto ūkio subjektams nustatytos bendros taisyklės dėl maisto produktų higienos, ypač atsižvelgiant į bendrojo procedūrų, paremtų rizikos veiksnių analize ir svarbiaisiais valdymo taškais (RVASVT), įgyvendinimo principą;

(2) Reglamente (EB) Nr. 853/2004 maisto ūkio subjektams nustatyti konkretūs gyvūninių maisto produktų higienos reikalavimai. Jame nustatyta, kad maisto ūkio subjektai ant gyvūninių produktų paviršiaus susikaupusiems teršalams šalinti neturi naudoti jokios kitos medžiagos, išskyrus vandenį, jei medžiagos naudojimas nebuvo patvirtintas pagal tą reglamentą;

(3) be to, 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų ([3]) nustatyti mikrobiologiniai kriterijai, taikomi tam tikriems mikroorganizmams, ir įgyvendinimo taisyklės, kurių turi laikytis maisto ūkio subjektai, taikydami Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nurodytas bendrąsias ir specialiąsias higienos priemones. Jame nustatyta, kad maisto ūkio subjektai turi užtikrinti, jog maisto produktai atitiktų tuos mikrobiologinius kriterijus;

(4) 2010 m. gruodžio 14 d. Komisija gavo paraišką pritarti pieno rūgšties naudojimui siekiant sumažinti teršalų kaupimąsi ant galvijų skerdenų ir mėsos paviršiaus;

(5) 2011 m. liepos 26 d. Europos maisto saugos tarnyba (EMST) priėmė mokslinę nuomonę dėl mikrobinių teršalų šalinimo nuo jautienos skerdenų, gabalų ir išpjovų paviršiaus, naudojant pieno rūgštį, saugos ir veiksmingumo įvertinimo ([4]);

(6) EMST nuomonėje padaryta išvada, kad procesai naudojant pieno rūgštį nekelia saugos problemų, su sąlyga, kad naudojama medžiaga atitinka Sąjungos maisto priedų specifikacijas. Be to, EMST daro išvadą, kad dėl procesų, kai naudojama pieno rūgštis, reikšmingai sumažėja mikrobiologinė tarša, priešingai nei tada, kai nenaudojama nieko arba naudojamas geriamasis vanduo, ir kad vargiai tikėtina, kad dėl tokių procesų padidėtų mikrobų atsparumas;

(7) EMST rekomenduoja, kad maisto ūkio subjektai, vadovaudamiesi konkrečiomis apdorojimo taisyklėmis, patvirtintų tokių procesų antimikrobinį veiksmingumą ir patikrintų pieno rūgšties koncentraciją, taikomą temperatūrą ir kitus veiksnius, turinčius poveikio pieno rūgšties, kaip nukenksminimo medžiagos, veiksmingumui. EMST nuomonėje taip pat padaryta išvada, kad pieno rūgšties naudojimas nedaro neigiamo poveikio aplinkai;

(8) remiantis EMST nuomone, po apdorojimo pieno rūgštimi proceso į jautieną patekęs likutis nebus didesnis kaip 190 mg/kg. Toks kiekis, palyginti su paviršiaus mikrobinei taršai mažinti būtinu aktyviuoju kiekiu, laikomas liekamuoju. Jis taip pat neturi jokio technologinio poveikio gatavam produktui. Be to, paviršiaus mikrobinei taršai mažinti naudojamos pieno rūgšties likutis, palyginti su jautienoje natūraliai esančios pieno rūgšties kiekiu, yra nežymus ir nekelia saugos problemų. Tam tikruose mėsos pusgaminiuose pieno rūgšties druskas leidžiama naudoti konservavimo tikslais kaip maisto priedus. Šiuo

([1]) OL L 139, 2004 4 30, p. 55.
([2]) OL L 139, 2004 4 30, p. 1.
([3]) OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

([4]) EMST leidinys (2011 m.) 9(7):2317.

tikslu paprastai naudojama 20 000 mg/kg koncentracija. Todėl paviršiaus mikrobinei taršai mažinti skirtos pieno rūgšties ir pieno rūgšties, kaip maisto priedo, naudojimo atvejai aiškiai skiriasi;

(9) atsižvelgiant į EMST nuomonę ir į tai, kad pieno rūgštis gali padėti gerokai sumažinti galimą mikrobiologinę taršą, tikslinga pritarti jos naudojimui siekiant sumažinti teršalų kaupimąsi ant paviršiaus. Tačiau tokiam naudojimui turėtų būti taikomos tam tikros sąlygos. Pieno rūgštis turėtų būti naudojama tik skerdyklose tvarkomoms skerdenoms ir skerdenų pusėms ar ketvirčiams, ir tai turėtų tapti gerosios higienos praktikos ir RVASVT pagrįstų sistemų dalimi;

(10) 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 1333/2008 ([1]) II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos, nustatomos maisto priedų specifikacijos, visų pirma dėl jų kilmės, grynumo kriterijų ir kitos būtinos informacijos;

(11) remiantis EMST nuomone, teršalams, susikaupusiems ant galvijų skerdenų paviršių, sumažinti naudojama pieno rūgštis turėtų atitikti Sąjungos teisės aktuose pieno rūgščiai nustatytas specifikacijas. Todėl, kai pieno rūgštis naudojama siekiant sumažinti mikrobiologinę paviršiaus taršą pagal šį reglamentą, tokia pieno rūgštis turėtų atitikti specifikacijas, nustatytas Reglamentu (ES) Nr. 231/2012;

(12) galvijų skerdenų ar skerdenų pusių arba ketvirčių paviršių mikrobiologinei taršai sumažinti skirta pieno rūgštis turi būti naudojama nepažeidžiant maisto ūkio subjekto prievolės laikytis Sąjungos teisės aktų dėl maisto higienos reikalavimų, kaip nustatyta reglamentuose (EB) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 ir Nr. 2073/2005, ir toks naudojimas jokiu būdu neturėtų būti laikomas alternatyva gerajai skerdimo higienos praktikai ir darbo procedūroms arba alternatyva, kuri pasirenkama siekiant užtikrinti atitiktį tuose reglamentuose nustatytiems reikalavimams;

(13) Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinis komitetas nepateikė nuomonės per komiteto pirmininko nustatytą terminą. Todėl Komisija Tarybai pateikė su šia priemone susijusį pasiūlymą ir tuo pat metu perdavė jį Europos Parlamentui;

(14) atsižvelgiant į tai, kad per nustatytą laikotarpį Taryba veiksmų nesiėmė, o Europos Parlamentas priemonei neprieštaravo, Komisija turėtų ją priimti,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Maisto ūkio subjektai gali naudoti pieno rūgštį, kad skerdyklose būtų sumažinta mikrobiologinė galvijų skerdenų ar skerdenų pusių arba ketvirčių paviršių tarša, laikantis šio reglamento priede nustatytų sąlygų.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. vasario 4 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

([1]) OL L 83, 2012 3 22, p. 1.

PRIEDAS

I DALIS

Pieno rūgšties naudojimo, siekiant sumažinti mikrobiologinę galvijų skerdenų ar skerdenų pusių arba ketvirčių paviršių taršą skerdyklose, sąlygos

1. Pieno rūgšties tirpalai turi būti paruošti tik iš pieno rūgšties, kuri atitinka Reglamente (ES) Nr. 231/2012 nustatytus reikalavimus.

2. Pieno rūgšties tirpalai turi būti naudojami:

   a) tik skerdyklose ant viso naminių galvijų (įskaitant *Bubalus* ir *Bison* rūšis) skerdenų ar skerdenų pusių arba ketvirčių paviršiaus;

   b) tik taikant purškimo arba dulksnos būdą, naudojant 2–5 % pieno rūgšties tirpalą ne didesnės kaip 55 °C temperatūros geriamame vandenyje;

   c) kontroliuojamomis ir patikrinamomis sąlygomis, įtrauktomis į RVASVT principais grindžiamą valdymo sistemą, įskaitant bent jau II dalyje nustatytus kriterijus.

3. Pieno rūgšties tirpalas neturi būti naudojamas skerdenoms, kurios akivaizdžiai užterštos fekalijomis.

4. Dėl naudojamų pieno rūgšties tirpalų neturi atsirasti jokių negrįžtamų fizinių mėsos pokyčių.

II DALIS

Būtinieji RVASVT kriterijai ir kontrolės parametrai

1. Skerdenų mėginių ėmimas siekiant įvertinti atitiktį mikrobiologiniams kriterijams, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 2073/2005, turi būti atliktas prieš tai, kai skerdenoms ar skerdenų pusėms arba ketvirčiams apdoroti bus panaudoti pieno rūgšties tirpalai.

2. Pagal RVASVT planą pieno rūgšties koncentracija apdorojimo metu turi būti periodiškai stebima, tikrinama pagal dokumentus ir užregistruojama.

3. Pagal RVASVT planą apdorojimo metu pieno rūgšties tirpalo temperatūra turi būti nuolat matuojama prietaisais ir taip stebima, tikrinama pagal dokumentus ir užregistruojama.

III DALIS

Informacija apie apdorojimo procesą

Maisto ūkio subjektai, eksploatuojantys skerdyklas, kuriose pieno rūgšties tirpalai naudojami viso skerdenų ar skerdenų pusių arba ketvirčių paviršiaus mikrobinei taršai sumažinti, turi informuoti apie tokį procesą maisto ūkio subjektus, kuriems yra skirtos apdorotos skerdenos ar skerdenų pusės arba ketvirčiai. Ši informacija turėtų būti pagrįsta dokumentais.