

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

VERORDENING (EU) Nr. 101/2013 VAN DE COMMISSIE

van 4 februari 2013

betreffende het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾, en met name artikel 3, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽²⁾ bevat algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waarbij met name rekening wordt gehouden met het beginsel van de algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op de (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- (2) Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vast. De verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven geen andere stoffen dan drinkwater mogen gebruiken om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof is goedgekeurd overeenkomstig die verordening.
- (3) Daarnaast stelt Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ⁽³⁾ de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de uitvoeringsbepalingen vast waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen als bedoeld in Verordening (EG) nr. 852/2004. De verorde-

ning bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat levensmiddelen voldoen aan die microbiologische criteria.

- (4) Op 14 december 2010 heeft de Commissie een aanvraag ontvangen voor de goedkeuring van het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van karkassen en vlees van runderen.
- (5) Op 26 juli 2011 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid („EFSA” genoemd) een wetenschappelijk advies uitgebracht over de beoordeling van de veiligheid en werkzaamheid van melkzuur voor de verwijdering van microbiële oppervlaktecontaminatie van karkassen, deelstukken en snijresten van runderen ⁽⁴⁾. In het advies concludeert de EFSA dat de behandelingen met melkzuur voor decontaminatie geen veiligheidsrisico inhouden, mits de gebruikte stof voldoet aan de EU-specificaties van levensmiddelenadditieven.
- (6) Verder concludeert de EFSA dat behandelingen met melkzuur een aanzienlijke vermindering van de microbiologische verontreiniging opleveren in vergelijking met een situatie waarin geen behandeling of een behandeling met drinkwater plaatsvindt, en dat het onwaarschijnlijk is dat deze behandelingen zouden bijdragen aan de ontwikkeling van microbiële resistentie.
- (7) De EFSA adviseert dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven de antimicrobiële werkzaamheid van dergelijke behandelingen valideren in hun specifieke verwerkingscondities en het melkzuurgehalte, de temperatuur van toepassing en andere factoren die van invloed zijn op de werkzaamheid ervan als een decontaminatiemiddel, verifiëren. De EFSA concludeerde in haar advies ook dat dit gebruik van melkzuur geen negatieve gevolgen voor het milieu had.
- (8) Volgens het EFSA-advies zal het restgehalte dat als gevolg van een melkzuurbehandeling door het rundvlees wordt geabsorbeerd, niet hoger liggen dan 190 mg/kg. Dit

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

wordt beschouwd als een restgehalte in vergelijking met het actieve gehalte dat noodzakelijk is om microbiële oppervlaktecontaminatie terug te dringen. Bovendien heeft het geen technologische gevolgen voor het eindproduct. Daarnaast is het restgehalte aan melkzuur dat wordt gebruikt om de microbiële verontreiniging aan de buitenkant terug te dringen, te verwaarlozen in vergelijking met het melkzuurgehalte dat van nature in rundvlees aanwezig is en houdt het geen veiligheidsrisico in. In bepaalde vleesbereidingen zijn melkzuurzouten toegelaten als levensmiddelenadditief voor conserveringsdoel-einden. Daarbij worden gewoonlijk niveaus van 20 000 mg/kg toegepast. Het gebruik van melkzuur met als doel de microbiële verontreiniging aan de buitenkant te verminderen, is derhalve duidelijk te onderscheiden van het gebruik van de stof als levensmiddelenadditief.

- (9) In het licht van het EFSA-advies, rekening houdend met het feit dat melkzuur mogelijke microbiologische contaminatie aanzienlijk kan terugdringen, moet het gebruik ervan ter terugdringing van de oppervlaktebesmetting worden goedgekeurd. Een dergelijk gebruik moet evenwel aan bepaalde voorwaarden worden onderworpen. Het gebruik ervan moet worden beperkt tot hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten op het niveau van het slachthuis en moet worden geïntegreerd in goede hygiënepraktijken en op HACCP gebaseerde systemen.
- (10) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven⁽¹⁾ stelt specificaties voor levensmiddelenadditieven vast met betrekking tot met name de herkomst ervan, zuiverheidseisen en eventuele andere noodzakelijke informatie.
- (11) Overeenkomstig het EFSA-advies moet melkzuur dat wordt gebruikt voor de terugdringing van de oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen voldoen aan de specificaties voor melkzuur die zijn vastgelegd in de wetgeving van de Unie. Waar melkzuur wordt gebruikt voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecon-

taminatie overeenkomstig deze verordening, moet dit melkzuur voldoen aan de specificaties van Verordening (EU) nr. 231/2012.

- (12) Het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten van runderen mag niets afdoen aan de plicht van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te voldoen aan de voorschriften van de wetgeving van de Unie inzake levensmiddelenhygiëne, zoals vastgesteld in de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 2073/2005, en mag geenszins worden beschouwd als een vervanging voor goede hygiënische praktijken en operationele procedures of als alternatief voor de naleving van de voorschriften van die verordeningen.
- (13) Het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid heeft binnen de door zijn voorzitter vastgestelde termijn geen advies uitgebracht. De Commissie heeft daarom bij de Raad een voorstel met betrekking tot deze maatregel ingediend en dit tegelijkertijd door-gestuurd aan het Europees Parlement.
- (14) Aangezien de Raad niet heeft gehandeld en het Europees Parlement geen bezwaar tegen de maatregel heeft gemaakt binnen de toepasselijke termijnen, moet de Commissie de maatregel vaststellen,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melkzuur gebruiken voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten van runderen op het niveau van het slachthuis, onder de in de bijlage bij deze verordening vastgestelde voorwaarden.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 4 februari 2013.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1.

BIJLAGE

DEEL I

Voorwaarden voor het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten van runderen op het niveau van het slachthuis

1. Melkzuuroplossingen mogen uitsluitend worden vervaardigd van melkzuur dat voldoet aan de specificaties vervat in Verordening (EU) nr. 231/2012.
2. Melkzuuroplossingen:
 - a) mogen alleen worden toegepast op hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten van vlees van als huisdier gehouden runderen (met inbegrip van *Bubalus*- en *Bison*-soorten) op het niveau van het slachthuis;
 - b) mogen alleen worden toegepast door verstuiving of verneveling met een melkzuuroplossing van 2 % tot 5 % in drinkwater bij temperaturen van maximaal 55 °C;
 - c) moeten worden toegepast onder beheerste en controleerbare voorwaarden die zijn geïntegreerd in een op HACCP gebaseerd beheersysteem, met inbegrip van ten minste de criteria van deel II.
3. Melkzuuroplossingen mogen niet worden toegepast op karkassen die zichtbaar verontreinigd zijn met uitwerpselen.
4. De toepassing van melkzuuroplossingen mag niet leiden tot onomkeerbare fysieke verandering van het vlees.

DEEL II

Minimale HACCP-criteria en controleparameters

1. De bemonstering van de karkassen ter beoordeling van de naleving van de microbiologische criteria in de zin van Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt uitgevoerd voorafgaand aan de toepassing van melkzuuroplossingen op de hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten.
2. Het melkzuurgehalte gedurende de behandeling moet, als onderdeel van het HACCP-plan, worden geverifieerd aan de hand van periodieke monitoring en worden gedocumenteerd en geregistreerd.
3. De temperatuur van de melkzuuroplossing gedurende de behandeling moet, als onderdeel van het HACCP-plan, constant worden gecontroleerd door instrumentele metingen en worden gedocumenteerd en geregistreerd.

DEEL III

Informatie over de behandeling

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waar melkzuuroplossingen worden gebruikt voor de terugdringing van microbiële oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten, stellen de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de behandelde hele of halve karkassen of voor- of achtervoeten op de hoogte van dit gebruik. Deze informatie wordt schriftelijk vastgelegd.
