

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 101/2013

z dnia 4 lutego 2013 r.

dotyczące stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz wołowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾, w szczególności jego art. 3 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽²⁾ określa się ogólne przepisy dotyczące podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, przy szczególnym uwzględnieniu zasad dotyczących ogólnego wdrażania procedur opartych na analizie zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
- (2) W rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanowiono szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego obowiązujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze. Rozporządzenie to przewiduje, że do usuwania powierzchniowych zanieczyszczeń z produktów pochodzenia zwierzęcego podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze nie mogą stosować żadnych substancji poza wodą, chyba że stosowanie danej substancji zostało zatwierdzone zgodnie z tym rozporządzeniem.
- (3) Ponadto rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych⁽³⁾ ustanawia kryteria mikrobiologiczne dotyczące niektórych mikroorganizmów oraz przepisy wykonawcze obowiązujące podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze przy wdrażaniu ogólnych i szczegółowych zasad higieny, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004. Zgodnie z tym rozporządzeniem

podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mają zapewniać zgodność środków spożywczych z tymi kryteriami mikrobiologicznymi.

- (4) W dniu 14 grudnia 2010 r. do Komisji wpłynął wniosek o zatwierdzenie stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia tusz i mięsa wołowego.
- (5) W dniu 26 lipca 2011 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) przyjął opinię naukową w sprawie oceny bezpieczeństwa i skuteczności kwasu mlekowego do celów usuwania powierzchniowego zanieczyszczenia drobnoustrojami z tusz, skrawków i obrzynków wołowych⁽⁴⁾.
- (6) W swojej opinii EFSA stwierdził, że z obróbką przy użyciu kwasu mlekowego w celu usuwania zanieczyszczeń nie wiążą się żadne zagrożenia dla bezpieczeństwa, o ile użyta substancja jest zgodna ze specyfikacjami UE dotyczącymi dodatków do żywności. Ponadto EFSA uznał, że obróbka przy użyciu kwasu mlekowego prowadzi do znacznego zmniejszenia zanieczyszczenia mikrobiologicznego w porównaniu z brakiem jakiegokolwiek obróbki lub z użyciem wody, a także stwierdził, że mało prawdopodobne jest, by zastosowanie kwasu mlekowego mogło przyczynić się do rozwoju oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe.
- (7) EFSA zaleca, by podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze potwierdziły skuteczność obróbki przy użyciu kwasu mlekowego w zwalczaniu drobnoustrojów w swoich określonych warunkach przetwarzania, a także by sprawdziły, w jaki sposób stężenie kwasu mlekowego, temperatura jego stosowania i inne czynniki wpływają na jego skuteczność w usuwaniu zanieczyszczeń. W opinii EFSA stwierdzono także, że zastosowanie kwasu mlekowego nie ma negatywnego wpływu na środowisko.
- (8) Według opinii EFSA ilość pozostałości wchłoniętych do mięsa wołowego podczas obróbki przy użyciu kwasu

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.

⁽⁴⁾ *Dziennik EFSA* 2011; 9(7):2317.

mlekowego nie przekracza 190 mg/kg. Taką ilość uważa się za pozostałość w porównaniu z ilością aktywną potrzebną do zmniejszenia powierzchniowego zanieczyszczenia drobnoustrojami. Ilość taka nie ma żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy. Ponadto ilość pozostałości kwasu mlekowego zastosowanego do zmniejszenia powierzchniowego zanieczyszczenia drobnoustrojami jest nieistotna w porównaniu z ilością kwasu mlekowego naturalnie występującego w wołowinie i z taką ilością nie wiążą się żadne zagrożenia dla bezpieczeństwa. W przypadku niektórych przetworów mięsnych dopuszcza się stosowanie soli kwasu mlekowego jako dodatków do żywności do celów konserwacji. Do tych celów powszechnie używa się soli kwasu mlekowego w ilości ok. 20 000 mg/kg. Stosowanie kwasu mlekowego do zmniejszenia powierzchniowego zanieczyszczenia drobnoustrojami wyraźnie zatem różni się od stosowania tej substancji jako dodatku do żywności.

- (9) W świetle opinii EFSA oraz biorąc pod uwagę fakt, że kwas mlekowy umożliwia znaczne zmniejszenie ewentualnego zanieczyszczenia mikrobiologicznego, należy zatwierdzić stosowanie kwasu mlekowego do zmniejszenia powierzchniowego zanieczyszczenia. Stosowanie kwasu mlekowego powinno być jednak uzależnione od pewnych warunków. Kwas mlekowy może być stosowany tylko w przypadku tusz, półtuszy i ćwierćtuszy na poziomie rzeźni, a jego stosowanie powinno być zintegrowane z dobrą praktyką higieniczną i systemami opartymi na HACCP.
- (10) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 ⁽¹⁾ określa specyfikacje dla dodatków do żywności dotyczące, w szczególności, pochodzenia, kryteriów czystości i innych niezbędnych informacji.
- (11) Zgodnie z opinią EFSA kwas mlekowy stosowany do zmniejszenia powierzchniowego zanieczyszczenia tusz wołowych powinien być zgodny ze specyfikacjami dotyczącymi kwasu mlekowego, które określono w przepisach

UE. W związku z tym kwas mlekowy stosowany do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego zgodnie z niniejszym rozporządzeniem powinien być zgodny ze specyfikacjami określonymi w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012.

- (12) Stosowanie kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy wołowych nie może wpływać na zobowiązanie podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze do przestrzegania wymogów przepisów UE dotyczących higieny żywności, określonych w rozporządzeniach (WE) nr 852/2004, (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 2073/2005 i w żadnym razie nie można uznać, by stosowanie tej substancji zastępowało dobrą praktykę higieniczną w zakresie uboju i procedury operacyjne.
- (13) Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego. Komisja przedłożyła zatem Radzie wniosek dotyczący niniejszego środka i jednocześnie przekazała ten wniosek Parlamentowi Europejskiemu.
- (14) Jako że Rada nie podjęła działań, a Parlament Europejski nie wyraził sprzeciwu wobec środka w stosownych terminach, Komisja powinna go przyjąć,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą stosować kwas mlekowy do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy wołowych na poziomie rzeźni, zgodnie z warunkami określonymi w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 lutego 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

CZĘŚĆ I

Warunki stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz, półtusze lub ćwierćtusze wołowych na poziomie rzeźni

1. Roztwór kwasu mlekowego należy sporządzać wyłącznie z kwasu mlekowego zgodnego ze specyfikacjami określonymi w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012.
2. Roztwory kwasu mlekowego należy:
 - a) stosować wyłącznie na całych tuszach, półtuszach lub ćwierćtuszach mięsa bydła domowego (w tym zwierząt z gatunku *Bubalus* i *Bison*) na poziomie rzeźni;
 - b) stosować wyłącznie poprzez rozpylanie lub zraszanie przy użyciu 2–5 % roztworu kwasu mlekowego w wodzie pitnej, w temperaturze nieprzekraczającej 55 °C;
 - c) stosować w warunkach kontrolowanych i podlegających weryfikacji, zintegrowanych w ramach systemu zarządzania opartego na HACCP, obejmującego co najmniej kryteria określone w części II.
3. Nie należy stosować roztworów kwasu mlekowego w przypadku tusz w widoczny sposób zanieczyszczonych odchodami.
4. Stosowanie roztworu kwasu mlekowego nie może prowadzić do żadnej nieodwracalnej fizycznej modyfikacji mięsa.

CZĘŚĆ II

Minimalne kryteria i parametry kontrolne HACCP

1. Próbki tusz do oceny zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 należy pobierać przed zastosowaniem roztworu kwasu mlekowego w odniesieniu do tusz, półtusze lub ćwierćtusze.
2. W ramach planu HACCP należy weryfikować, w drodze okresowego monitorowania, stężenie kwasu mlekowego podczas obróbki, dokumentować je i rejestrować.
3. W ramach planu HACCP należy stale monitorować, w drodze pomiarów przy użyciu narzędzi, temperaturę roztworu kwasu mlekowego podczas obróbki, dokumentować tę temperaturę i rejestrować.

CZĘŚĆ III

Informacje na temat obróbki

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, które prowadzą rzeźnię, w których stosuje się roztwory kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia drobnoustrojami całych tusz, półtusze lub ćwierćtusze, informują o tym podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, który otrzymuje tusze, półtusze lub ćwierćtusze poddane takiej obróbce. Informację tę należy udokumentować.
