

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO (UE) N.º 101/2013 DA COMISSÃO

de 4 de fevereiro de 2013

relativo à utilização do ácido láctico para reduzir a contaminação superficial microbiológica das carcaças de bovinos

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 3.º, n.º 2,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios ⁽²⁾, estabelece regras gerais para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração o princípio de aplicação geral de processos baseados na análise dos perigos e pontos críticos de controlo (HACCP).
- (2) O Regulamento (CE) n.º 853/2004 estabelece regras específicas para os operadores das empresas do setor alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Prevê que os operadores das empresas do setor alimentar não podem utilizar nenhuma substância além de água potável para remover qualquer eventual contaminação superficial dos produtos de origem animal, exceto se a utilização dessa substância tiver sido aprovada de acordo com esse regulamento.
- (3) Além disso, o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 da Comissão, de 15 de novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios ⁽³⁾, estabelece os critérios microbiológicos para certos microrganismos e as regras de execução a cumprir pelos operadores das empresas do setor alimentar quando aplicarem as medidas de higiene gerais e específicas referidas no Regulamento (CE) n.º 852/2004. O regulamento

prevê que os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que os géneros alimentícios cumprem os critérios microbiológicos.

- (4) Em 14 de dezembro de 2010, a Comissão recebeu um pedido para aprovação da utilização de ácido láctico para reduzir a contaminação superficial das carcaças e da carne de bovinos.
- (5) Em 26 de julho de 2011, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («AESA») emitiu um parecer científico sobre a avaliação da segurança e da eficácia do ácido láctico para a remoção da contaminação microbiana superficial de carcaças, cortes e aparas de bovino ⁽⁴⁾.
- (6) No seu parecer, a AESA conclui que os tratamentos com ácido láctico para a descontaminação não suscitam preocupações de segurança, desde que a substância utilizada esteja em conformidade com as especificações para os aditivos alimentares da União. Além disso, a AESA conclui que o eventual tratamento com ácido láctico proporciona uma considerável redução da contaminação microbiológica em comparação com a ausência de tratamento ou um tratamento com água potável e que é improvável que tais tratamentos contribuam para o desenvolvimento de resistência microbiana.
- (7) A AESA recomenda que os operadores das empresas do setor alimentar validem a eficácia antimicrobiana desses tratamentos no âmbito das suas condições específicas de transformação e verifiquem a concentração de ácido láctico, a temperatura de aplicação e outros fatores que afetem a sua eficácia como agente descontaminante. O parecer da AESA concluiu também que não existem implicações negativas para o ambiente resultantes desta utilização do ácido láctico.
- (8) De acordo com o parecer da AESA, o teor residual absorvido pela carne de bovino devido ao tratamento com ácido láctico não será superior a 190 mg/kg. Esse teor é considerado residual em comparação com o teor ativo

⁽¹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ JO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

⁽⁴⁾ *The EFSA Journal* 2011; 9(7):2317.

necessário para efeitos de redução da contaminação superficial microbiana. Além disso, não tem qualquer efeito tecnológico no produto final. Acresce ainda que o teor residual de ácido láctico utilizado para reduzir a contaminação microbiana superficial é insignificante em comparação com o teor de ácido láctico naturalmente presente na carne de bovino e não constitui qualquer problema de segurança. Em certos preparados de carne, os sais de ácido láctico são autorizados como aditivos alimentares para fins de conservação. Para este efeito, são frequentemente utilizados níveis de 20 000 mg/kg. Por conseguinte, a utilização de ácido láctico para efeitos de redução da contaminação microbiana superficial é claramente distinta da sua utilização como aditivo alimentar.

- (9) À luz do parecer da AESA, tendo em conta que o ácido láctico pode proporcionar uma redução significativa da eventual contaminação microbiológica, considera-se conveniente aprovar a sua utilização para reduzir a contaminação superficial. Contudo, essa utilização deverá estar sujeita a determinadas condições. A utilização deve ser limitada à utilização em carcaças ou meias carcaças ou quartos ao nível do matadouro e ser integrada nas boas práticas de higiene e sistemas baseados nos princípios HACCP.
- (10) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, estabelece especificações para aditivos alimentares relativas, nomeadamente, a origem, critérios de pureza e quaisquer outras informações necessárias.
- (11) De acordo com o parecer da AESA, o ácido láctico utilizado para reduzir a contaminação superficial de carcaças de bovinos deve estar em conformidade com as especificações do ácido láctico estabelecidas na legislação da União. Consequentemente, quando o ácido láctico é utilizado para reduzir a contaminação microbiológica su-

perficial nos termos do presente regulamento, é conveniente que este ácido láctico esteja em conformidade com as especificações estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 231/2012.

- (12) A utilização de ácido láctico para reduzir a contaminação microbiológica superficial em carcaças, meias carcaças ou quartos de bovinos não deve afetar a obrigação de o operador do setor alimentar cumprir as exigências da legislação da UE em matéria de higiene alimentar, conforme estabelecido nos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 2073/2005, e não deve, em caso algum, ser considerada como uma substituição de boas práticas de higiene de abate e de processos operacionais ou como alternativa ao cumprimento dos requisitos desses regulamentos.
- (13) O Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal não emitiu um parecer no prazo fixado pelo seu presidente. Por conseguinte, a Comissão apresentou ao Conselho uma proposta relativa a esta medida e transmitiu-a simultaneamente ao Parlamento Europeu.
- (14) Tendo em conta o facto de o Conselho não ter agido e de o Parlamento Europeu não se ter oposto à medida nos prazos aplicáveis, a Comissão deve adotar a medida,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os operadores das empresas do setor alimentar podem utilizar ácido láctico para reduzir a contaminação microbiológica superficial em carcaças ou meias carcaças ou quartos de bovinos ao nível do matadouro, em conformidade com as condições fixadas no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 4 de fevereiro de 2013.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

ANEXO

PARTE I

Condições de utilização do ácido láctico para reduzir a contaminação microbiológica superficial de carcaças ou meias carcaças ou quartos de bovinos ao nível do matadouro

1. As soluções de ácido láctico apenas devem ser preparadas a partir de ácido láctico que esteja em conformidade com as especificações estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 231/2012.
2. As soluções de ácido láctico devem:
 - a) Aplicar-se apenas a carcaças inteiras ou meias carcaças ou quartos de carne de bovinos domésticos (incluindo as espécies *Bubalus* e *Bison*) ao nível do matadouro;
 - b) Aplicar-se apenas quer por pulverização ou nebulização, utilizando de 2 % a 5 % de solução de ácido láctico em água potável a temperaturas até um máximo de 55 °C;
 - c) Aplicar-se em condições controladas e verificáveis integradas num sistema de gestão baseado nos princípios HACCP, incluindo, pelo menos, os critérios definidos na parte II.
3. As soluções de ácido láctico não devem aplicar-se às carcaças com uma contaminação fecal visível.
4. A aplicação de soluções de ácido láctico não deve resultar em qualquer modificação física irreversível da carne.

PARTE II

Critérios HACCP mínimos e parâmetros de controlo

1. A amostragem de carcaças, para a avaliação da conformidade com os critérios microbiológicos, na aceção do Regulamento (CE) n.º 2073/2005, deve efetuar-se antes da aplicação de soluções de ácido láctico em carcaças, meias carcaças ou quartos.
2. A concentração de ácido láctico durante o tratamento deve, como parte do plano HACCP, ser verificada por inspeção periódica, documentada e registada.
3. A temperatura da solução de ácido láctico durante o tratamento deve, como parte do plano HACCP, ser verificada continuamente através de medições instrumentais, documentadas e registadas.

PARTE III

Informações sobre o tratamento

Os operadores das empresas do setor alimentar responsáveis por matadouros em que as soluções de ácido láctico são utilizadas para reduzir a contaminação microbiana superficial de carcaças inteiras, meias carcaças ou quartos devem informar de tal utilização o operador da empresa do setor alimentar que recebe as carcaças, meias carcaças ou os quartos tratados. Esta informação deve estar documentada.
