

II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL (UE) NR. 101/2013 AL COMISIEI

din 4 februarie 2013

privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală⁽¹⁾, în special articolul 3 alineatul (2),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare⁽²⁾ stabilește norme generale pentru operatorii din industria alimentară în ceea ce privește igiena produselor alimentare, ținând seama, în special, de principiul referitor la punerea generală în aplicare a procedurilor bazate pe analiza riscurilor și punctele critice de control (HACCP).
- (2) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar. Acesta prevede că întreprinderile din sectorul alimentar nu trebuie să utilizeze nicio substanță, cu excepția apei potabile, pentru a efectua decontaminarea de suprafață a produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată în conformitate cu regulamentul susmenționat.
- (3) În plus, Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare⁽³⁾ stabilește criteriile microbiologice pentru anumite microorganisme și normele de punere în aplicare care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar în procesul de punere în aplicare a măsurilor de igienă generale și specifice menționate în Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Acesta prevede că

operatorii din industria alimentară trebuie să se asigure că produsele alimentare îndeplinesc criteriile microbiologice respective.

- (4) La 14 decembrie 2010, Comisia a primit o cerere de autorizare pentru utilizarea acidului lactic în vederea reducerii contaminării de suprafață a carcaselor și a cărnii de bovine.
- (5) La 26 iulie 2011, Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală (denumit în continuare „EFSA”) a adoptat un aviz științific privind evaluarea siguranței și eficacității acidului lactic la utilizarea acestuia pentru decontaminarea microbiană de suprafață a carcaselor, bucăților și resturilor de carne de bovine⁽⁴⁾.
- (6) În avizul său, EFSA concluzionează că tratamentele care utilizează acidul lactic pentru decontaminare nu constituie o problemă în privința siguranței, cu condiția ca substanța utilizată să respecte specificațiile Uniunii privind aditivii alimentari. În plus, EFSA concluzionează că tratamentele cu acid lactic duc la o reducere semnificativă a contaminării microbiologice în comparație cu situația neaplicării niciunui tratament sau a utilizării tratamentului cu apă potabilă și că este improbabil ca aplicarea unui astfel de tratament să contribuie la dezvoltarea unei rezistențe microbiene.
- (7) EFSA recomandă operatorilor din industria alimentară să valideze eficacitatea antimicrobiană a unor asemenea tratamente în condițiile de procesare specifice proprii și să verifice concentrația și temperatura de aplicare a acidului lactic, precum și alți factori care afectează eficacitatea acestuia ca agent de decontaminare. De asemenea, avizul EFSA a concluzionat că nu există implicații negative asupra mediului ca urmare a utilizării acidului lactic.
- (8) În conformitate cu avizul EFSA, cantitatea reziduală absorbită de carnea de bovină ca urmare a tratamentului cu acid lactic nu va depăși 190 mg/kg. Această cantitate

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ JO L 338, 22.12.2005, p. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

este considerată reziduală față de cantitatea activă necesară în scopul reducerii contaminării de suprafață. În plus, aceasta nu are nici un efect tehnologic asupra produsului final. Mai mult, cantitatea reziduală de acid lactic utilizată pentru reducerea contaminării microbiene de suprafață este neglijabilă în comparație cu nivelul de acid lactic prezent în mod natural în bovine și nu pune nicio problemă de siguranță. În anumite preparate din carne, sărurile acidului lactic sunt autorizate ca aditivi alimentari în scopul conservării. În acest sens, niveluri de 20 000 mg/kg sunt utilizate în mod obișnuit. Prin urmare, utilizarea acidului lactic în scopul reducerii contaminării microbiene de suprafață este clar diferită față de utilizarea ca aditiv alimentar.

- (9) Având în vedere avizul EFSA, ținând seama de faptul că acidul lactic poate permite o reducere semnificativă a posibilității contaminării microbiologice, se consideră adecvată autorizarea utilizării acestuia pentru reducerea contaminării de suprafață. Cu toate acestea, o astfel de utilizare ar trebui să facă obiectul anumitor condiții. Utilizarea acestuia ar trebui limitată la carcase sau semicarcaselor ori sferturi de carcasă, la nivelul abatorului, și ar trebui integrată în bunele practici de igienă și în sistemele bazate pe principiile HACCP.
- (10) Regulamentul (CE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificațiilor pentru aditivii alimentari enumerați în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ stabilește specificațiile aditivilor alimentari în ceea ce privește, în special, originea acestora, criteriile de puritate și orice alte informații necesare.
- (11) În conformitate cu avizul EFSA, acidul lactic utilizat pentru reducerea contaminării de suprafață a carcaselor de bovine ar trebui să respecte specificațiile pentru acid lactic stabilite în legislația Uniunii. În consecință, în cazurile în care acidul lactic este utilizat pentru reducerea contaminării de suprafață în temeiul

prezentului regulament, este adecvat ca un astfel de acid lactic să respecte specificațiile stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012.

- (12) Utilizarea acidului lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor ori a sferturilor de carcase nu trebuie să aibă niciun impact asupra obligației operatorului din industria alimentară de a respecta cerințele legislației Uniunii privind igiena alimentară, astfel cum sunt stabilite în Regulamentele (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 2073/2005, și nu ar trebui considerată în niciun caz drept o măsură de înlocuire a bunelor practici de igienă a procesului de sacrificare și a procedurilor de operare sau drept o măsură alternativă destinată îndeplinirii cerințelor regulamentelor menționate mai sus.
- (13) Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală nu a emis un aviz în termenul stabilit de președinte. Prin urmare, Comisia a prezentat Consiliului o propunere cu privire la această măsură și a înaintat-o Parlamentului European în același timp.
- (14) Având în vedere că, în termenele aplicabile, Consiliul nu a acționat și Parlamentul European nu s-a opus măsurii, Comisia ar trebui să adopte măsura respectivă.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Operatorii din industria alimentară pot utiliza acidul lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor ori sferturilor de carcase de bovine la nivelul abatorului, cu condiția ca aceștia să respecte condițiile stabilite în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 februarie 2013.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 83, 22.3.2012, p. 1.

ANEXĂ

PARTEA I

Condițiile de utilizare a acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcase de bovine la nivelul abatorului

1. Soluțiile de acid lactic trebuie preparate exclusiv din acid lactic care respectă specificațiile stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012.
2. Soluțiile de acid lactic trebuie:
 - (a) să fie aplicate numai pe carcase întregi sau pe semicarcase ori sferturi de carcase de carne provenite de la bovine domestice (inclusiv din speciile *Bubalus* și *Bison*) la nivelul abatorului;
 - (b) să fie aplicate numai prin pulverizare sau stropire, utilizând o soluție de acid lactic în apă potabilă de 2 %-5 %, la temperaturi de cel mult 55 °C;
 - (c) să fie aplicate sub control și în condiții verificabile, integrate într-un sistem de gestionare bazat pe HACCP, incluzând cel puțin criteriile stabilite în partea II.
3. Soluțiile de acid lactic nu trebuie aplicate pe carcase cu contaminare fecală vizibilă.
4. Aplicarea soluțiilor de acid lactic nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.

PARTEA II

Criterii și parametri de control HACCP minimi

1. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității cu criteriile microbiologice în sensul Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 trebuie efectuată înainte de aplicarea soluțiilor de acid lactic pe carcase sau semicarcase ori sferturi de carcase.
2. Concentrația acidului lactic în timpul tratamentului trebuie verificată, ca parte a planului HACCP, printr-o monitorizare efectuată periodic, documentată și înregistrată.
3. Temperatura soluției de acid lactic în timpul tratamentului trebuie monitorizată în permanență, ca parte a planului HACCP, prin măsurători efectuate cu instrumente, documentată și înregistrată.

PARTEA III

Informații privind tratamentul

Operatorii din industria alimentară care gestionează abatoare în care se utilizează soluții de acid lactic pentru a reduce contaminarea microbiană de suprafață a carcaselor întregi sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcase trebuie să informeze operatorul din industria alimentară care recepționează carcasele sau semicarcasele ori sferturile de carcasă asupra unei astfel de utilizări. Aceste informații trebuie documentate.
