

## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 101/2013

zo 4. februára 2013

**o používaní kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytká**

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu<sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 3 ods. 2,

keďže:

- (1) Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín<sup>(2)</sup> sa stanovujú všeobecné pravidlá pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov týkajúce sa hygieny potravín, pričom sa venuje osobitná pozornosť zásade týkajúcej sa všeobecného vykonávania postupov založených na analýze nebezpečenstva a kritických kontrolných bodov (ďalej len „HACCP“).
- (2) Nariadením (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné predpisy týkajúce sa hygieny potravín živočíšneho pôvodu. Stanovuje sa v ňom, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú použiť na odstránenie povrchovej kontaminácie produktov živočíšneho pôvodu žiadnu látku okrem pitnej vody, pokiaľ nebolo použitie danej látky schválené v súlade s uvedeným nariadením.
- (3) Okrem toho sa nariadením Komisie (ES) č. 2073/2005 z 15. novembra 2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny<sup>(3)</sup> stanovujú mikrobiologické kritériá pre určité mikroorganizmy a vykonávacie pravidlá, ktoré majú dodržiavať prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pri vykonávaní všeobecných a osobitných hygienických opatrení uvedených v nariadení (ES) č. 852/2004. Stanovuje sa v ňom, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú zabezpečiť, aby boli potraviny v súlade s uvedenými mikrobiologickými kritériami.

(4) Dňa 14. decembra 2010 Komisia dostala žiadosť o schválenie používania kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytká a hovädzieho mäsa.

(5) Dňa 26. júla 2011 Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „EFSA“) prijal vedecké stanovisko týkajúce sa hodnotenia bezpečnosti a účinnosti kyseliny mliečnej pri odstraňovaní povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytká, porciovaného mäsa a odrezkov<sup>(4)</sup>.

(6) EFSA dospel vo svojom stanovisku k záveru, že ošetrovanie, pri ktorom sa na dekontamináciu používa kyselina mliečna, nepredstavuje žiadne bezpečnostné riziko, ak je použitá látka v súlade so špecifikáciami Únie pre prídavné látky v potravinách. Okrem toho EFSA dospel k záveru, že ošetrovanie kyselinou mliečnou predstavuje v porovnaní so žiadnym ošetrením alebo ošetrením pitnou vodou značné zníženie mikrobiálnej kontaminácie a že je nepravdepodobné, že by takéto ošetrenie prispelo k rozvoju mikrobiálnej rezistencie.

(7) EFSA odporúča, aby prevádzkovatelia potravinárskych podnikov potvrdili antimikrobiálnu účinnosť takýchto ošetrení v rámci svojich vlastných podmienok spracovania a overili koncentráciu kyseliny mliečnej, teplotu aplikácie a ďalšie faktory, ktoré ovplyvňujú jej účinnosť ako dekontaminačného činidla. V stanovisku EFSA sa takisto dospelo k záveru, že takéto použitie kyseliny mliečnej nemá žiadny negatívny vplyv na životné prostredie.

(8) Podľa stanoviska EFSA nebude zvyškové množstvo, ktoré sa absorbuje do hovädzieho mäsa na základe ošetrenia kyselinou mliečnou, prevyšovať 190 mg/kg. Takéto množstvo sa v porovnaní s aktívnym množstvom potrebným na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie považuje za zvyškové. Okrem toho nemá žiadny technologický účinok na konečný produkt. Zvyškové množstvo kyseliny mliečnej použitej na zníženie

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal (Vestník EFSA) 2011; 9(7):2317.

povrchovej mikrobiálnej kontaminácie je navyše zanedbateľné v porovnaní s množstvom kyseliny mliečnej, ktorá je prirodzene prítomná v hovädzom mäse, a nepredstavuje žiadne bezpečnostné riziko. V určitých mäsových prípravkoch sa soli kyseliny mliečnej na účely konzervácie povoľujú ako prídavné látky v potravinách. Na tento účel sa bežne používa hodnota 20 000 mg/kg. Používanie kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie sa preto jasne odlišuje od jej používania ako prídavnej látky do potravín.

- (9) Vzhľadom na stanovisko EFSA a na skutočnosť, že kyselina mliečna vie významne znížiť prípadnú mikrobiálnu kontamináciu, považuje sa za vhodné schváliť jej používanie na zníženie povrchovej kontaminácie. Takéto použitie by však malo podliehať určitým podmienkam. Malo by sa obmedziť na používanie na jatočných telách alebo jatočných polovičkách alebo štvrtinách na bitúnku a malo by sa zahrnúť do správnej hygienickej praxe a systémov založených na HACCP.
- (10) Nariadením Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008<sup>(1)</sup> sa stanovujú špecifikácie pre prídavné látky v potravinách, ktoré sa týkajú najmä pôvodu, kritérií pre čistotu a akýchkoľvek ostatných potrebných informácií.
- (11) V súlade so stanoviskom EFSA by kyselina mliečna používaná na zníženie povrchovej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytku mala byť v súlade so špecifikáciami pre kyselinu mliečnu stanovenými v právnych predpisoch Únie. V prípade, že sa kyselina mliečna používa na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie podľa tohto nariadenia, je následne vhodné, aby takáto kyselina mliečna bola v súlade so špecifikáciami stanovenými v nariadení (EÚ) č. 231/2012.

- (12) Používanie kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytku alebo jatočných polovic alebo štvrtín nesmie mať vplyv na povinnosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku dodržiavať požiadavky právnych predpisov Únie týkajúcich sa hygieny potravín, ako sa stanovuje v nariadeniach (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 2073/2005, a v žiadnom prípade by sa nemalo považovať za náhradu správnej hygienickej praxe na bitúnku, náhradu prevádzkových postupov alebo za alternatívu pri dodržiavaní požiadaviek uvedených nariadení.
- (13) Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat nevydal stanovisko o lehote stanovenej svojím predsedom. Komisia preto predložila návrh týkajúci sa tohto opatrenia Rade a zároveň ho postúpila Európskemu parlamentu.
- (14) Vzhľadom na skutočnosť, že v stanovených lehotách Rada nekonala a Európsky parlament voči tomuto opatreniu nevzniesol námietku, Komisia by mala opatrenie prijať.

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu používať kyselinu mliečnu na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytku alebo jatočných polovic alebo štvrtín na úrovni bitúnku v súlade s podmienkami stanovenými v prílohe k tomuto nariadeniu.

#### Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 4. februára 2013

Za Komisiu  
predseda  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1.

## PRÍLOHA

## ČASŤ I

**Podmienky používania kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie jatočných tiel hovädzieho dobytku alebo jatočných polovic alebo štvrtín na bitúnku**

1. Roztoky kyseliny mliečnej sa musia pripravovať iba z kyseliny mliečnej, ktorá je v súlade so špecifikáciami stanovenými v nariadení (EÚ) č. 231/2012.
2. Roztoky kyseliny mliečnej musia:
  - a) byť aplikované iba na celé jatočné telá alebo jatočné polovičky alebo štvrtiny domáceho hovädzieho dobytku (vrátane druhov *Bubalus* a *Bison*) na bitúnku;
  - b) byť aplikované iba rozprašovaním alebo rosením za použitia 2 % až 5 % roztoku kyseliny mliečnej v pitnej vode pri teplote nepresahujúcej 55 °C;
  - c) byť aplikované za kontrolovaných a overiteľných podmienok, ktoré sú začlenené do systému riadenia založeného na HACCP a ktoré spĺňajú minimálne kritériá stanovené v časti II.
3. Roztoky kyseliny mliečnej nemožno aplikovať na jatočné telá s viditeľnou fekálnou kontamináciou.
4. Aplikácia roztokov kyseliny mliečnej nesmie viesť k žiadnej nezvratnej fyzickej zmene mäsa.

## ČASŤ II

**Minimálne kritériá HACCP a kontrolné parametre**

1. Odber vzoriek z jatočných tiel na účely posúdenia dodržiavania mikrobiologických kritérií v zmysle nariadenia (ES) č. 2073/2005 sa musí vykonať pred aplikáciou roztokov kyseliny mliečnej na jatočné telá, jatočné polovičky alebo štvrtiny.
2. Koncentrácia kyseliny mliečnej počas ošetrovania musí byť, v rámci plánu HACCP, overovaná prostredníctvom pravidelného monitorovania, dokumentovaná a zaznamenávaná.
3. Teplota roztoku kyseliny mliečnej počas ošetrovania musí byť, v rámci plánu HACCP, priebežne monitorovaná prístrojovými meraniami, dokumentovaná a zaznamenávaná.

## ČASŤ III

**Informácie o ošetrovaní**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí prevádzkujú bitúnky, v ktorých sa používajú roztoky kyseliny mliečnej na zníženie povrchovej mikrobiálnej kontaminácie celých jatočných tiel alebo jatočných polovic alebo štvrtín, musia o takomto používaní informovať prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, ktorý ošetrované jatočné telá alebo jatočné polovičky alebo štvrtiny odoberá. Takáto informácia by sa mala zaznamenať.

---