

II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

UREDBA KOMISIJE (EU) št. 101/2013

z dne 4. februarja 2013

o uporabi mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije s trupov goveda

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 z dne 29. aprila 2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ⁽¹⁾ in zlasti člena 3(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil ⁽²⁾ določa splošna pravila o higieni živil za nosilce živalske dejavnosti, pri čemer upošteva načelo v zvezi s splošnim izvajanjem postopkov, ki temeljijo na analizi tveganj in načelih kritične kontrolne točke (HACCP).

(2) Uredba (ES) št. 853/2004 nosilcem živalske dejavnosti nalaga posebna higienska pravila za živila živalskega izvora. Določa, da nosilci živalske dejavnosti za odstranjevanje površinske kontaminacije z živil živalskega izvora ne smejo uporabljati nobene druge snovi razen pitne vode, razen če je bila uporaba take snovi odobrena v skladu z navedeno uredbo.

(3) Poleg tega Uredba Komisije (ES) št. 2073/2005 z dne 15. novembra 2005 o mikrobioloških merilih za živila ⁽³⁾ določa mikrobiološka merila za nekatere mikroorganizme in izvedbena pravila, ki jih morajo upoštevati nosilci živalske dejavnosti pri izvajanju splošnih in posebnih higienskih ukrepov iz Uredbe (ES) št. 852/2004. Nosilce živalske dejavnosti obvezuje, da zagotavljajo izpolnjevanje navedenih mikrobioloških meril.

(4) Komisija je 14. decembra 2010 prejela vlogo za odobritev uporabe mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije s trupov in mesa goveda.

(5) Evropska agencija za varnost hrane (EFSA) je 26. julija 2011 sprejela znanstveno mnenje o oceni varnosti in učinkovitosti mlečne kisline za odstranitev mikrobne površinske kontaminacije s trupov, kosov in obrezkov goveda ⁽⁴⁾.

(6) EFSA je v mnenju navedla, da obdelava z mlečno kislino za dekontaminacijo ne ogroža varnosti, pod pogojem da je uporabljena snov v skladu s specifikacijami Unije o aditivih za živila. Poleg tega EFSA ugotavlja, da obdelava z mlečno kislino zagotavlja znatno zmanjšanje mikrobiološke kontaminacije v primerjavi z neobdelavo ali obdelavo s pitno vodo ter da je malo verjetno, da bi take obdelave prispevale k razvoju protimikrobne odpornosti.

(7) EFSA priporoča, da nosilci živalske dejavnosti validirajo protimikrobno učinkovitost takih obdelav pod svojimi posebnimi pogoji predelave in preverjajo koncentracijo mlečne kisline, njeno temperaturo ob uporabi in druge dejavnike, ki vplivajo na njeno učinkovitost kot sredstvo za dekontaminacijo. EFSA je v mnenju navedla tudi, da ni negativnih posledic uporabe mlečne kisline za okolje.

(8) Po mnenju EFSA preostala količina mlečne kisline, ki se med obdelavo absorbira v goveje meso, ne bo presegala 190 mg/kg. Šteje se, da je taka količina preostanek v primerjavi z aktivno količino, potrebno za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije. Prav tako nima nobenega tehnološkega učinka za končni proizvod. Poleg tega je preostala količina mlečne kisline, ki se je uporabila za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije, zanemarljiva v primerjavi s količino mlečne kisline, ki je naravno prisotna v govedu, in ne ogroža varnosti. Za nekatere pripravke iz mesa je dovoljeno, da

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

⁽²⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 1.

⁽³⁾ UL L 338, 22.12.2005, str. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011, 9(7):2317.

se soli mlečne kisline uporabijo kot aditivi za živila za namene konzerviranja. Pri tem se običajno uporablja koncentracija 20 000 mg/kg. Zato se uporaba mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije izrazito razlikuje od uporabe mlečne kisline kot aditiva za živila.

- (9) Po mnenju EFSA in ob upoštevanju, da mlečna kislina lahko znatno zmanjša morebitno mikrobiološko kontaminacijo, je primerno, da se sprejme uporaba mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije. Kljub temu bi morali za tako uporabo veljati nekateri pogoji. Uporaba mlečne kisline bi morala biti omejena na četrtine, polovice ali cele trupe v klavnicah in bi morala biti vključena v dobre higienske prakse in sisteme na podlagi HACCP.
- (10) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾, določa specifikacije za aditive za živila zlasti v zvezi s poreklom, merili čistosti in katerimi koli drugimi potrebnimi informacijami.
- (11) V skladu z mnenjem EFSA bi morala mlečna kislina, ki se uporablja za zmanjšanje površinske kontaminacije trupel goveda, izpolnjevati specifikacije za mlečno kislino iz zakonodaje Unije. Kadar se mlečna kislina uporablja za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije v skladu s to uredbo, se šteje, da je taka mlečna kislina v skladu s specifikacijam iz Uredbe (EU) št. 231/2012.

- (12) Uporaba mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije četrtin, polovic in celih trupov goveda ne sme vplivati na obveznost nosilcev živilske dejavnosti, da izpolnjujejo zahteve iz zakonodaje Unije o higieni živil, kakor so določene v uredbah (ES) št. 852/2004, (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 2073/2005, in se nikakor ne bi smela šteti kot nadomestilo za dobre higienske klavniške prakse, operativne postopke ali kot alternativa za izpolnjevanje zahtev iz navedenih uredb.
- (13) Stalni odbor za prehranjevalno verigo in zdravje živali ni izdal mnenja v roku, ki ga je določil njegov predsednik. Zato je Komisija predložila Svetu predlog v zvezi s tem ukrepom in ga hkrati poslala tudi Evropskemu parlamentu.
- (14) Ker Svet ni ukrepal, Evropski parlament pa ukrepu ni nasprotoval v veljavnem roku, bi morala Komisija ukrep sprejeti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Nosilci živilske dejavnosti lahko uporabljajo mlečno kislino za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije s četrtin, polovic in celih trupov goveda v klavnicah v skladu s pogoji iz Priloge k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 4. februarja 2013

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 83, 22.3.2012, str. 1.

PRILOGA

DEL I

Pogoji za uporabo mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije s četrtnin, polovic ali celih trupov goveda v klavnicah

1. Raztopine mlečne kisline se smejo pripraviti samo iz mlečne kisline, ki je v skladu s specifikacijami iz Uredbe (EU) št. 231/2012.
2. Raztopine mlečne kisline se smejo:
 - (a) uporabiti samo na četrtninah, polovicah ali celih trupih domačega goveda (vključno z vrstama *Bubalus* in *Bison*) v klavnicah;
 - (b) uporabiti kot 2–5 % raztopina v pitni vodi pri temperaturi do največ 55 °C, in sicer samo z razprševanjem ali oroševanjem;
 - (c) uporabiti pod nadzorovanimi in preverljivimi pogoji, vključenimi v sistem upravljanja na podlagi HACCP, vključno vsaj s pogoji iz dela II.
3. Raztopine mlečne kisline se ne smejo uporabljati za trupe, ki so vidno fekalno kontaminirani.
4. Uporaba raztopin mlečne kisline ne sme povzročiti nepopravljive fizične spremembe na mesu.

DEL II

Najnižja merila in parametri nadzora po HACCP

1. Vzorčenje trupov za namene ocenjevanja skladnosti z mikrobiološkimi merili v smislu Uredbe (ES) št. 2073/2005 je treba izvesti pred uporabo raztopin mlečne kisline na četrtninah, polovicah in celih trupih.
2. Koncentracijo mlečne kisline med obdelavo je treba, kot del načrta HACCP, preverjati s periodičnim spremljanjem, dokumentiranjem in evidentiranjem.
3. Temperaturo raztopine mlečne kisline med obdelavo je treba, kot del načrta HACCP, stalno spremljati z merilnimi instrumenti, dokumentirati in evidentirati.

DEL III

Obveščanje o obdelavi

Nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo klavnice, v katerih se uporabljajo raztopine mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije četrtnin, polovic ali celih trupov, morajo o uporabi obveščati nosilce živilske dejavnosti, ki prejemajo obdelane četrtnine, polovice ali cele trupe. Te informacije je treba evidentirati.
