



EVROPSKA
KOMISIJA

Bruselj, 3.10.2012
COM(2012) 578 final

2012/0280 (NLE)

Predlog

UREDBA SVETA

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

(Besedilo velja za EGP)

OBRAZLOŽITVENI MEMORANDUM

1. OZADJE PREDLOGA

Uredba (ES) št. 853/2004 nosilec živilske dejavnosti nalaga posebna higienska pravila za živila živalskega izvora. Uredba določa, da nosilci živilske dejavnosti ne smejo uporabljati nobene druge snovi razen vode za odstranjevanje površinske kontaminacije z živil živalskega izvora, razen če je bila uporaba take snovi odobrena v skladu z navedeno uredbo. Določa tudi, da uporaba odobrenih snovi ne sme vplivati na obveznosti nosilcev živilske dejavnosti v zvezi z izpolnjevanjem zahtev navedene uredbe.

Komisija je 14. decembra 2010 prejela zahtevek za odobritev uporabe mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije trupov in mesa goveda.

Evropska agencija za varnost hrane („EFSA“) je 26. julija 2011 sprejela ugodno mnenje o ocenitvi varnosti in učinkovitosti mlečne kisline za dekontaminacijo. Komisija je zato predlagala ukrepe v zvezi z uporabo mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije trupov goveda.

2. REZULTATI POSVETOVANJ Z ZAINTERESIRANIMI STRANMI IN OCENE UČINKA

Osnutek uredbe Komisije o odobritvi uporabe mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije trupov govedi je bil 21. septembra 2012 predložen v mnenje Stalnemu odboru za prehranjevalno verigo in zdravje živali. Odbor nato ni dal mnenja o osnutku uredbe Komisije, saj kvalificirana večina ni bila dosežena niti za niti proti predlaganim ukrepom.

Zato Komisija v skladu s členom 3(2) Uredbe (ES) št. 853/2004 in členom 5a Sklepa Sveta 1999/468/ES Svetu in Parlamentu predloži osnutek predloga v zvezi z ukrepi, ki jih je treba sprejeti, pri čemer ima Svet za predložitev svojega stališča na voljo dva meseca, Parlament pa še naslednja dva meseca za predložitev svojega. Če Svet ne poda mnenja, se uredba spet pošlje na Komisijo, ki je pravno obvezana ukrepe sprejeti.

Za to izvedbeno uredbo ni bila predvidena ocena učinka.

3. PRAVNI ELEMENTI PREDLOGA

Na podlagi pozitivnega znanstvenega mnenja EFSA in ob upoštevanju, da mlečna kislina lahko znatno zmanjša morebitno mikrobiološko kontaminacijo, se šteje za ustrezno, da se sprejme uporaba mlečne kisline za zmanjšanje površinske kontaminacije trupov goveda. Za tako uporabo pa bi morali biti izpolnjeni nekateri pogoji (koncentracija, temperatura itd.), kakor je navedeno v delu I Priloge k tej uredbi.

Uporaba mlečne kisline za površinsko dekontaminacijo bi morala biti omejena na polovice, četrtine ali cele trupe v klavnicah in bi morala biti vključena v dobre

higienske prakse in sisteme na podlagi HACCP. Poleg tega ne sme vplivati na obveznost nosilcev živilske dejavnosti, da izpolnjujejo zahteve iz zakonodaje Unije o higieni živil, kakor je navedeno v uredbah (ES) št. 852/2004, št. 853/2004 in št. 2073/2005, in se nikakor ne bi smela šteti kot nadomestilo za dobre higienske klavniške prakse in operativne postopke.

Predlog

UREDBA SVETA

o uporabi mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije trupov goveda

(Besedilo velja za EGP)

SVET EVROPSKE UNIJE JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora¹ ter 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 živil² določa splošna pravila o higieni živil za nosilce živilske 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 živilske dejavnosti nalaga posebna higienska pravila za živila živalskega izvora. Določa, da nosilci živilske 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 živila³ določa mikrobiološka merila za nekatere mikroorganizme in izvedbena pravila, ki jih morajo upoštevati nosilci živilske dejavnosti pri izvajanju splošnih in posebnih higienskih ukrepov iz Uredbe (ES) št. 852/2004. Nosilce živilske 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 trupov in mesa goveda.

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.

- (5) Evropska agencija za varnost hrane („EFSA“) je 26. julija 2011 sprejela znanstveno mnenje o oceni varnosti in učinkovitosti mlečne kisline za odstranitev mikrobiološke površinske kontaminacije s trupov, kosov in obrezkov goveda⁴.
- (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 živilske 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 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 uporaba sprejme 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 klavnica in bi morala biti vključena v dobre higienske prakse in sisteme na podlagi HACCP.
- (10) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta⁵, 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 trupov 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 specifikacijami 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

⁴ EFSA Journal 2011, 9(7):2317.

⁵ UL L 83, 22.3.2012, str. 1.

dejavnosti, da izpolnjujejo zahteve iz zakonodaje Unije o higieni živil, kakor so določene v uredbah (ES) št. 852/2004, št. 853/2004 in 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 bi moral Svet sprejeti ukrepe iz te uredbe –

SPREJEL NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

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

Člen 2

Ta uredba začne veljati na 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,

*Za Svet
Predsednik*

PRILOGA

Del I – Pogoji za uporabo mlečne kisline za zmanjšanje površinske mikrobiološke kontaminacije četrтин, 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 četrтинah, polovicah ali celih trupih domačega goveda (vključno z vrstama *Bubalus* in *Bison*) v klavnicah;
 - (b) uporabiti kot 2–5 % raztopino 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 četrтинah, 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 četrтин, polovic ali celih trupov, morajo o uporabi obveščati nosilce živilske dejavnosti, ki prejemajo obdelane četrтine, polovice ali cele trupe. Te informacije je treba evidentirati.