

## II

(Icke-lagstiftningsakter)

## FÖRORDNINGAR

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 101/2013

av den 4 februari 2013

## om användning av mjölksyra för att minska mikrobiologisk ytkontaminering på slaktkroppar av nötkreatur

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionsätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung<sup>(1)</sup>, särskilt artikel 3.2, och

av följande skäl:

- (1) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien<sup>(2)</sup> fastställs allmänna regler för livsmedelsföretagare om livsmedelshygien, särskilt med hänsyn till principen om allmänt genomförande av förfaranden som grundas på faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).
- (2) I förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung för livsmedelsföretagare. Där föreskrivs att livsmedelsföretagare inte får använda något annat ämne än dricksvatten för att avlägsna ytkontaminering från produkter av animaliskt ursprung, såvida inte ämnets användning har godkänts i enlighet med den förordningen.
- (3) I kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel<sup>(3)</sup> fastställs dessutom mikrobiologiska kriterier för vissa mikroorganismer samt tillämpningsbestämmelser som ska uppfyllas av livsmedelsföretagarna när de tillämpar de allmänna och specifika hygienbestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004. Den föreskriver att livsmedelsföretagarna ska säkerställa att livsmedel uppfyller dessa mikrobiologiska kriterier.

- (4) Den 14 december 2010 mottog kommissionen en ansökan om tillstånd att använda mjölksyra för att minska ytkontaminering på slaktkroppar av nötkreatur och på kött.
- (5) Den 26 juli 2011 antog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *Efsa*) ett vetenskapligt yttrande om utvärdering av säkerhet och effektivitet vid användning av mjölksyra för att avlägsna ytkontaminering från slaktkroppar, styckningsdelar och putsbitar av nötkött<sup>(4)</sup>.
- (6) I yttrandet konstaterar *Efsa* att behandlingar med mjölksyra för dekontaminering inte utgör något säkerhetsproblem, under förutsättning att det ämne som används överensstämmer med unionsspecifikationerna för livsmedelstillsatser. *Efsa* konstaterar också att behandlingar med mjölksyra avsevärt minskar den mikrobiologiska kontamineringen jämfört med ingen behandling eller behandling med dricksvatten, och att sådana behandlingar sannolikt inte skulle bidra till utveckling av mikrobiell resistens.
- (7) *Efsa* rekommenderar att livsmedelsföretagarna validerar dessa behandlingars antimikrobiella effektivitet under de specifika bearbetningsförhållandena och kontrollerar koncentrationen av mjölksyra, temperaturen vid användningen och andra faktorer som påverkar dess effektivitet som dekontamineringsmedel. I yttrandet konstaterar *Efsa* också att användningen av mjölksyra inte har någon negativ inverkan på miljön.
- (8) Enligt *Efsas* yttrande kommer resthalterna som nötkött absorberar till följd av mjölksyrebehandling inte att överstiga 190 mg/kg. En sådan mängd anses vara en resthalt jämfört med den aktiva mängd som krävs för att minska mikrobiell ytkontaminering. Dessutom har den inte någon teknisk verkan i slutprodukten. Resthalten av mjölksyra som används för att minska mikrobiell ytkontaminering är försumbar jämfört med den mängd mjölksyra

<sup>(1)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>(4)</sup> *Efsa Journal*, vol. 9(2011):7, artikelnr 2317.

som finns naturligt i nötkött och utgör inte något säkerhetsproblem. I vissa köttberedningar tillåts mjölksyresalt som livsmedelstillsats för att förbättra hållbarheten. För detta ändamål används vanligen 20 000 mg/kg. Användningen av mjölksyra för att minska mikrobiell ytkontaminering är således klart åtskild från användningen som livsmedelstillsats.

- (9) Med avseende på Efsas yttrande och med hänsyn till att mjölksyra avsevärt kan minska eventuell mikrobiologisk kontaminering bör det få användas för att minska ytkontaminering. En sådan användning bör dock omfattas av vissa villkor. Användningen bör begränsas till slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter i slakteriet, och den bör integreras i god hygienpraxis och HACCP-baserade system.
- (10) Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 <sup>(1)</sup> innehåller specifikationer för livsmedelstillsatser som särskilt avser ursprung, renhetskriterier och eventuella övriga nödvändiga uppgifter.
- (11) I enlighet med Efsas yttrande bör mjölksyra som används för att minska ytkontaminering på slaktkroppar av nötkreatur överensstämma med specifikationerna för mjölksyra i unionslagstiftningen. Om mjölksyra används för att minska mikrobiologisk ytkontaminering i enlighet med denna förordning bör denna mjölksyra följaktligen överensstämma med specifikationerna i förordning (EU) nr 231/2012.

- (12) Användningen av mjölksyra för att minska mikrobiologisk ytkontaminering på slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter av nötkreatur får inte påverka livsmedelsföretagarens skyldighet att uppfylla de krav i unionslagstiftningen om livsmedelshygien som fastställs i förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 2073/2005 och bör under inga omständigheter anses kunna ersätta god hygienpraxis och rutiner i samband med slakt eller anses som ett alternativ till att uppfylla kraven i dessa förordningar.
- (13) Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa lämnade inget yttrande inom den tid som kommitténs ordförande fastställt. Kommissionen lade därför fram ett förslag till åtgärd för rådet och översände det samtidigt till Europaparlamentet.
- (14) Eftersom rådet inte fattade något beslut och Europaparlamentet inte motsatte sig åtgärden inom de tillämpliga tidsfristerna bör kommissionen anta den.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

Livsmedelsföretagarna får använda mjölksyra för att minska mikrobiologisk ytkontaminering på slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter av nötkreatur i slakteriet i enlighet med villkoren i bilagan till denna förordning.

#### Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 februari 2013.

På kommissionens vägnar  
José Manuel BARROSO  
Ordförande

<sup>(1)</sup> EUT L 83, 22.3.2012, s. 1.

## BILAGA

## DEL I

**Villkor för användning av mjölksyra för att minska mikrobiologisk ytkontaminering på slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter av nötkreatur i slakteriet**

1. Mjölksyrelösningar får endast beredas av mjölksyra som överensstämmer med specifikationerna i förordning (EU) nr 231/2012.
2. Mjölksyrelösningar får endast appliceras
  - a) på hela eller halva slaktkroppar eller kvartsparter av tamdjur av nötkreatur (inklusive arter av *Bubalus* och *Bison*) i slakteriet,
  - b) som sprej eller ånga i koncentrationer på 2–5 % i dricksvatten vid temperaturer på högst 55 °C,
  - c) under kontrollerade och kontrollerbara förhållanden som är integrerade i ett HACCP-baserat system som minst omfattar de kriterier som anges i del II.
3. Mjölksyrelösningar får inte appliceras på slaktkroppar med synlig fekal kontaminering.
4. Appliceringen av mjölksyrelösningar får inte leda till någon oåterkallelig fysisk förändring av köttet.

## DEL II

**Minimikriterier och minimikontrollparametrar avseende HACCP**

1. Provtagning av slaktkroppar för att bedöma överensstämmelsen med de mikrobiologiska kriterierna enligt förordning (EG) nr 2073/2005 ska göras innan mjölksyrelösningarna appliceras på slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter.
2. Mjölksyrekoncentrationen under behandlingen ska, som ett led i HACCP-planen, kontrolleras genom regelbunden övervakning, dokumenteras och registreras.
3. Mjölksyrekoncentrationens temperatur under behandlingen ska, som ett led i HACCP-planen, regelbundet övervakas med mätinstrument, dokumenteras och registreras.

## DEL III

**Information om behandlingen**

Livsmedelsföretagare som driver slakterier där mjölksyrelösningar används för att minska mikrobiell ytkontaminering av hela eller halva slaktkroppar eller kvartsparter ska meddela detta till de livsmedelsföretagare som mottar de behandlade slaktkropparna, halva slaktkropparna eller kvartsparterna. Denna information bör dokumenteras.

---