

Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 101/2013

2013/EES/56/27

frá 4. febrúar 2013

um notkun mjólkursýru til að draga úr örverufræðilegri mengun á yfirborði nautgripaskrokka (*)

FRAMKVÆMDASTJÖRN EVRÓPUSAMBANDSINS
HEFUR,

Í henni er kveðið á um að stjórnendur matvælafyrirtækja skuli tryggja að matvæli uppfylli þessar örverufræðilegu viðmiðanir.

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

4) Hinn 14. desember 2010 tók framkvæmdastjórnin á móti umsókn um samþykki fyrir notkun mjólkursýru til að draga úr mengun á yfirborði nautgripaskrokka og kjöts.

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 frá 29. apríl 2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu ⁽¹⁾, einkum 2. mgr. 3. gr.,

5) Hinn 26. júlí 2011 samþykkti Matvælaöryggisstofnun Evrópu vísindalegt álit um mat á öryggi og verkun mjólkursýru til þess að fjarlægja örverumengun af yfirborði nautaskrokka, stykkjuðu kjöti og afskurði⁽⁴⁾.

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

1) Í reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 frá 29. apríl 2004 um hollustuhætti sem varða matvæli ⁽²⁾ er mælt fyrir um almennar reglur fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja um hollustuhætti vegna matvæla, einkum með hliðsjón af meginreglunni varðandi almenna framkvæmd aðferðanna sem grundvallast á greiningu á hættu og mikilvægum stýristöðum (GáHMSS).

6) Í álitinu sínu komst Matvælaöryggisstofnunin að þeirri niðurstöðu að meðhöndlun þar sem notuð er mjólkursýra til afmengunar fylgi ekki öryggisvandi að því tilskildu að efnið, sem er notað, uppfylli nákvæmar skilgreiningar Sambandsins á aukefnum í matvælum. Auk þess komst Matvælaöryggisstofnunin að þeirri niðurstöðu að meðhöndlun með mjólkursýru dragi umtalsvert úr örverufræðilegri mengun í samanburði við enga meðhöndlun eða meðhöndlun með drykkjarhæfu vatni og að það sé ólíklegt að slík meðhöndlun myndi stuðla að þróun á þoli hjá örverum.

2) Í reglugerð (EB) nr. 853/2004 er mælt fyrir um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu er gildi fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja. Í henni er kveðið á um að stjórnendur matvælafyrirtækja skuli ekki nota önnur efni en drykkjarhæft vatn til að hreinsa mengun af yfirborði afurða úr dýraríkinu nema notkun efnanna hafi verið samþykkt í samræmi við þá reglugerð.

7) Matvælaöryggisstofnunin mælir með því að stjórnendur matvælafyrirtækja fullgildi örverueyðandi verkun slíkrar meðhöndlunar samkvæmt þeim vinnsluskilyrðum sem eru sértæk fyrir þá og sannprófi styrk mjólkursýrunnar, hitastig við notkun og aðra þætti sem hafa áhrif á verkun mjólkursýrunnar sem afmengandi efni. Í álitinu sínu komst Matvælaöryggisstofnunin einnig að þeirri niðurstöðu að ekki verði um að ræða neikvæð áhrif á umhverfið af völdum þessarar notkunar á mjólkursýru.

3) Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 2073/2005 frá 15. nóvember 2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli ⁽³⁾ er auk þess mælt fyrir um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir tiltekna örverur og framkvæmdarreglur sem stjórnendur matvælafyrirtækja verða að uppfylla við framkvæmd almennra og sértækra ráðstafana um hollustuhætti sem um getur í reglugerð (EB) nr. 852/2004.

8) Samkvæmt álitinu Matvælaöryggisstofnunarinnar verður magn mjólkursýruleifa, sem nautakjötið sagnar í sig, ekki meira en 190 mg/kg. Slíkt magn telst vera leifar í samanburði við það virka magn sem er nauðsynlegt til þess að draga úr örverumengun á yfirborði. Auk þess hefur það engin tæknileg áhrif í lokaafurðinni. Magn leifa af mjólkursýru, sem er notuð til að draga úr örverumengun

(*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 34, 5.2.2013, bls. 1. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 154/2013 frá 4. október 2013 um breytingu á I. viðauka (Heilbrigði dýra og plantna) við EES-samninginn, bíður birtingar.

⁽¹⁾ Stjtið. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 55.

⁽²⁾ Stjtið. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 1.

⁽³⁾ Stjtið. ESB L 338, 22.12.2005, bls. 1.

⁽⁴⁾ *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2011 9(7), 2317.

- á yfirborði, er auk þess óverulegt í samanburði við það magn mjólkursýru sem er fyrir hendi í nautakjöti við náttúrulegar aðstæður og því fylgir ekki öryggisvandí. Í tilteknum unnum kjötvörum er leyfilegt að nota mjólkursýrusölt sem matvælaaukefni í þeim tilgangi að auka geymsluþol. Í þeim tilgangi er algengast að nota 20 000 mg/kg. Notkun mjólkursýru í þeim tilgangi að draga úr örverumengun á yfirborði er því greinilega frábrugðin notkun hennar sem matvælaaukefnis.
- 9) Með hliðsjón af álit Matvælaöryggisstofnunarinnar, með tilliti til þess að mjólkursýra getur dregið umtalsvert úr mögulegri örverufræðilegri mengun, þykir rétt að samþykkja notkun hennar til að draga úr yfirborðsmengun. Slík notkun skal þó háð tilteknum skilyrðum. Notkun hennar skal takmarkast við notkun á skrokka eða hálfra skrokka eða fjórðunga í sláturhúsum og hún skal felld inn í góðar hollustustarfsvenjur og kerfi sem grundvallast á GÁHMSS.
- 10) Í reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 231/2012 frá 9. mars 2012 um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum sem eru tilgreind í II. og III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 1333/2008⁽²⁾ er mælt fyrir um nákvæmar skilgreiningar á aukefnum í matvælum, einkum í tengslum við uppruna, hreinleika-skilyrði og aðrar nauðsynlegar upplýsingar.
- 11) Í samræmi við álit Matvælaöryggisstofnunarinnar skal mjólkursýra, sem er notuð til að draga úr mengun á yfirborði nautgripaskrokka, vera í samræmi við nákvæmar skilgreiningar um mjólkursýru sem mælt er fyrir um í löggjöf Sambandsins. Af þeim sökum er rétt, ef mjólkursýra er notuð til að draga úr örverufræðilegri yfirborðsmengun samkvæmt þessari reglugerð, að slík mjólkursýra sé í samræmi við nákvæmu skilgreiningarnar sem mælt er fyrir um í reglugerð (ESB) nr. 231/2012.
- 12) Notkun mjólkursýru til að draga úr örverufræðilegri mengun á yfirborði nautgripaskrokka eða hálfra skrokka eða fjórðunga má ekki hafa áhrif á þá skyldu stjórnanda matvælafyrirtækisins að fara að kröfum í löggjöf Sambandsins um hollustuhætti á sviði matvæla, eins og mælt er fyrir um í reglugerðum (EB) nr. 852/2004, (EB) nr. 853/2004 og (EB) nr. 2073/2005, og ekki skal á nokkurn hátt litið þannig á að hún komi í staðinn fyrir góða hollustuhætti og verklagsreglur við slátrun eða í stað þess að farið sé að kröfunum í þessum reglugerðum.
- 13) Fastanefndin um matvælaferlið og heilbrigði dýra skilaði ekki álit innar þeirra tímamarka sem formaðurinn setti. Af þeim sökum lagði framkvæmdastjórnin tillögu fyrir ráðið varðandi þessa ráðstöfun og sendi hana um leið til Evrópuþingsins.
- 14) Í ljósi þess að ráðið brást ekki við og Evrópuþingið andmælti ekki ráðstöfuninni innan viðeigandi frests skal framkvæmdastjórnin samþykkja ráðstöfunina.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Stjórnendum matvælafyrirtækja er heimilt að nota mjólkursýru til að draga úr örverufræðilegri mengun á yfirborði nautgripaskrokka eða hálfra skrokka eða fjórðunga í sláturhúsinu í samræmi við skilyrðin sem sett eru fram í viðaukanum við þessa reglugerð.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 4. febrúar 2013.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

Forseti.

José Manuel BARROSO

⁽²⁾ Stjtið. ESB L 83, 22.3.2012, bls. 1.

VIÐAUKI

I. HLUTI

Skilyrði fyrir notkun mjólkursýru til að draga úr örverufræðilegri mengun á yfirborði nautgripaskrokka eða hálfra skrokka eða fjórðunga í sláturhúsinu

1. Mjólkursýrulausnir skal einungis tilreiða úr mjólkursýru sem uppfyllir nákvæmu skilgreiningar sem eru settar fram í reglugerð (ESB) nr. 231/2012.
2. Mjólkursýrulausnir skal:
 - a) einungis nota á heila kjötskrokka eða hálfra skrokka eða fjórðunga af nautgripum sem teljast til húsdýra (þ.m.t. *Bubalus*- og *Bison*-tegundir) í sláturhúsinu,
 - b) einungis nota með sprautun eða úðun með 2% til 5% mjólkursýrulausn í drykkjarhæfu vatni við hitastig sem er í mesta lagi 55 °C.
 - c) einungis nota við stýrð og sannprófanleg skilyrði, sem eru felld inn í stjórnunarkerfi sem grundvallast á GáHMSS-kerfinu og felur a.m.k. í sér viðmiðanirnar sem eru settar fram í II. hluta.
3. Ekki má nota mjólkursýrulausnir á skrokka sem eru með sýnileg merki um saurmengun.
4. Notkun mjólkursýrulausnar má ekki hafa í för með sér neinar eðlisbreytingar á kjötinu sem ekki ganga til baka.

II. HLUTI

Lágmarksviðmiðanir og eftirlitsbreytur fyrir GáHMSS

1. Í því skyni að meta hvort farið er að örverufræðilegum viðmiðunum í skilningi reglugerðar (EB) nr. 2073/2005 skal sýnataka úr skrokkum fara fram áður en mjólkursýrulausnir eru notaðar á skrokkana eða hálfra skrokka eða fjórðunga.
2. Styrkur mjólkursýru meðan á meðhöndlun stendur skal, sem hluti af GáHMSS-áætluninni, sannreyndur með reglubundinni vöktun, skjalfestur og skráður.
3. Hitastig mjólkursýrulausnarinnar meðan á meðhöndlun stendur skal, sem hluti af GáHMSS-áætluninni, vaktað stöðugt með mælingum með mælitækjum, skjalfest og skráð.

III. HLUTI

Upplýsingar um meðhöndlunina

Stjórnendur matvælafyrirtækja, sem reka sláturhús þar sem notaðar eru mjólkursýrulausnir til að draga úr örverumengun á yfirborði heilla skrokka eða hálfra eða fjórðunga, skulu tilkynna stjórnanda matvælafyrirtækisins, sem tekur á móti meðhöndluðu skrokkunum eða hálfu skrokkunum eða fjórðungunum, um slíka notkun. Þessa upplýsingar skulu skjalfestar.