



Brussel, 3.10.2012
COM(2012) 578 final

2012/0280 (NLE)

Voorstel voor een

VERORDENING VAN DE RAAD

betreffende het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen

(Voor de EER relevante tekst)

TOELICHTING

1. ACHTERGROND VAN HET VOORSTEL

Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vast. De verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven geen andere stoffen dan water mogen gebruiken om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof is goedgekeurd overeenkomstig die verordening. Voorts wordt bepaald dat het gebruik van een goedgekeurde stof niets afdoet aan de plicht van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te voldoen aan de voorschriften van die verordening.

Op 14 december 2010 heeft de Commissie een aanvraag ontvangen voor de goedkeuring van het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen en rundvlees.

Op 26 juli 2011 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) een gunstig advies uitgebracht over de beoordeling van de veiligheid en werkzaamheid van melkzuur voor decontaminatie. De Commissie heeft daarom maatregelen voorgesteld betreffende het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen.

2. RESULTATEN VAN DE RAADPLEGING VAN BELANGHEBBENDE PARTIJEN EN EFFECTBEOORDELING

Op 21 september 2012 is een ontwerpverordening van de Commissie tot goedkeuring van het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen voor advies voorgelegd aan het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid. Het comité heeft over de ontwerpverordening van de Commissie geen advies uitgebracht, aangezien noch voor noch tegen de voorgestelde maatregelen een gekwalificeerde meerderheid werd bereikt.

Derhalve dient de Commissie, overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004, en overeenkomstig artikel 5 bis van Besluit 1999/468/EG bij de Raad en het Parlement een voorstel in voor een verordening van de Raad in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad heeft twee maanden om een standpunt in te nemen, waarna het Parlement nog eens twee maanden heeft om een standpunt in te nemen. Indien de Raad geen standpunt inneemt, wordt de verordening teruggezonden naar de Commissie en is de Commissie wettelijk verplicht de maatregelen goed te keuren.

Er werd geen effectbeoordeling voorzien voor deze uitvoeringsverordening.

3. JURIDISCHE ELEMENTEN VAN HET VOORSTEL

Na het gunstige wetenschappelijke advies van de EFSA en rekening houdend met het feit dat melkzuur mogelijke microbiologische contaminatie aanzienlijk kan verminderen, wordt het wenselijk geacht het gebruik ervan goed te keuren voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen. Een dergelijk

gebruik moet evenwel aan bepaalde voorwaarden worden onderworpen (concentratie, temperatuur enz.), zoals vermeld in deel I van de bijlage bij deze verordening.

Het gebruik van melkzuur voor oppervlaktecontaminatie moet worden beperkt tot hele of halve karkassen of kwartieren op het niveau van het slachthuis en moet worden geïntegreerd in goede hygiënepraktijken en op HACCP gebaseerde systemen. Bovendien mag het gebruik ervan niets afdoen aan de plicht van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te voldoen aan de eisen van de wetgeving van de Unie inzake levensmiddelenhygiëne – zoals vastgelegd in de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 2073/2005 – en mag het niet worden beschouwd als een vervanging van goede hygiënische slachtpraktijken en werkprocedures.

Voorstel voor een

VERORDENING VAN DE RAAD

betreffende het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen

(Voor de EER relevante tekst)

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong¹, en met name artikel 3, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne² bevat algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waarbij met name rekening wordt gehouden met het beginsel van de algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- (2) Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vast. De verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven geen andere stoffen dan drinkwater mogen gebruiken om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof is goedgekeurd overeenkomstig die verordening.
- (3) Daarnaast stelt Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen³ de microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de uitvoeringsbepalingen vast waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen als bedoeld in Verordening (EG) nr. 852/2004. De verordening bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat levensmiddelen voldoen aan die microbiologische criteria.

¹ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

² PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.

³ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1.

- (4) Op 14 december 2010 heeft de Commissie een aanvraag ontvangen voor de goedkeuring van het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van karkassen en vlees van runderen.
- (5) Op 26 juli 2011 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid ("EFSA" genoemd) een wetenschappelijk advies uitgebracht over de beoordeling van de veiligheid en werkzaamheid van melkzuur voor de verwijdering van microbiële oppervlaktecontaminatie van karkassen, deelstukken en snijresten van runderen⁴.
- (6) In het advies concludeert de EFSA dat de behandelingen met melkzuur voor decontaminatie geen veiligheidsrisico inhouden, mits de gebruikte stof voldoet aan de specificaties van levensmiddelenadditieven. Verder concludeert de EFSA dat behandelingen met melkzuur een aanzienlijke vermindering van de microbiologische verontreiniging opleveren in vergelijking met een situatie waarin geen behandeling of een behandeling met drinkwater plaatsvindt, en dat het onwaarschijnlijk is dat deze behandelingen zouden bijdragen aan de ontwikkeling van microbiële resistentie.
- (7) De EFSA adviseert dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven de antimicrobiële werkzaamheid van dergelijke behandelingen valideren in hun specifieke verwerkingscondities en het melkzuurgehalte, de temperatuur van toepassing en andere factoren die van invloed zijn op de werkzaamheid ervan als een decontaminatiemiddel, verifiëren. De EFSA concludeerde in haar advies ook dat dit gebruik van melkzuur geen negatieve gevolgen voor het milieu had.
- (8) Volgens het EFSA-advies zal het restgehalte dat als gevolg van een melkzuurbehandeling door het rundvlees wordt geabsorbeerd, niet hoger liggen dan 190 mg/kg. Dit wordt beschouwd als een restgehalte in vergelijking met het actieve gehalte dat noodzakelijk is om microbiële oppervlaktecontaminatie terug te dringen. Bovendien heeft het geen technologische gevolgen voor het eindproduct. Daarnaast is het restgehalte aan melkzuur dat wordt gebruikt om de microbiële verontreiniging aan de buitenkant terug te dringen, te verwaarlozen in vergelijking met het melkzuurgehalte dat van nature in rundvlees aanwezig is en houdt het geen veiligheidsrisico in. In bepaalde vleesbereidingen zijn melkzuurzouten toegelaten als levensmiddelenadditief voor conserveringsdoeleinden. Daarbij worden gewoonlijk niveaus van 20 000 mg/kg toegepast. Het gebruik van melkzuur met als doel de microbiële verontreiniging aan de buitenkant te verminderen, is derhalve duidelijk te onderscheiden van het gebruik van de stof als levensmiddelenadditief.
- (9) In het licht van het EFSA-advies, rekening houdend met het feit dat melkzuur mogelijke microbiologische contaminatie aanzienlijk kan terugdringen, moet het gebruik ervan ter terugdringing van de oppervlaktebesmetting worden goedgekeurd. Een dergelijk gebruik moet evenwel aan bepaalde voorwaarden worden onderworpen. Het gebruik ervan moet worden beperkt tot hele of halve karkassen of kwartieren op het niveau van het slachthuis en moet worden geïntegreerd in goede hygiënepraktijken en op HACCP gebaseerde systemen.
- (10) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven⁵ stelt specificaties voor

⁴ EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

⁵ PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1.

levensmiddelenadditieven vast met betrekking tot met name de herkomst ervan, zuiverheidseisen en eventuele andere noodzakelijke informatie.

- (11) Overeenkomstig het EFSA-advies moet melkzuur dat wordt gebruikt voor de terugdringing van de oppervlaktecontaminatie van runderkarkassen voldoen aan de specificaties voor melkzuur die zijn vastgelegd in de wetgeving van de Unie. Waar melkzuur wordt gebruikt voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie overeenkomstig deze verordening, moet dit melkzuur voldoen aan de specificaties van Verordening (EU) nr. 231/2012.
- (12) Het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van microbiologische oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of kwartieren van runderen mag niets afdoen aan de plicht van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te voldoen aan de voorschriften van de wetgeving van de Unie inzake levensmiddelenhygiëne, zoals vastgesteld in de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 2073/2005, en mag geenszins worden beschouwd als een vervanging voor goede hygiënische praktijken en operationele procedures of als alternatief voor de naleving van de voorschriften van die verordeningen.
- (13) Het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid heeft binnen de door zijn voorzitter vastgestelde termijn geen advies uitgebracht. De in deze verordening vervatte maatregelen moeten daarom door de Raad worden vastgesteld,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melkzuur gebruiken voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of kwartieren van runderen op het niveau van het slachthuis, onder de in de bijlage bij deze verordening vastgestelde voorwaarden.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel,

Voor de Raad
De voorzitter

BIJLAGE

Deel I – Voorwaarden voor het gebruik van melkzuur voor de terugdringing van oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of kwartieren van runderen op het niveau van het slachthuis

1. Melkzuuroplossingen mogen uitsluitend worden vervaardigd van melkzuur dat voldoet aan de specificaties vervat in Verordening (EU) nr. 231/2012.
2. Melkzuuroplossingen:
 - a) mogen alleen worden toegepast op hele of halve karkassen of kwartieren van vlees van als huisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten *Bubalus* en *Bison*) op het niveau van het slachthuis;
 - b) mogen alleen worden toegepast door verstuiving of verneveling met een melkzuuroplossing van 2 % tot 5 % in drinkwater bij temperaturen van maximaal 55°C;
 - c) moeten worden toegepast onder beheerste en controleerbare voorwaarden die zijn geïntegreerd in een op HACCP gebaseerd beheersysteem, met inbegrip van ten minste de criteria van deel II.
3. Melkzuuroplossingen mogen niet worden toegepast op karkassen die zichtbaar verontreinigd zijn met uitwerpselen.
4. De toepassing van melkzuuroplossingen mag niet leiden tot onomkeerbare fysieke verandering van het vlees.

Deel II – Minimale HACCP-criteria en controleparameters

1. De bemonstering van de karkassen ter beoordeling van de naleving van de microbiologische criteria in de zin van Verordening (EG) nr. 2073/2005 wordt uitgevoerd voorafgaand aan de toepassing van melkzuuroplossingen op de hele of halve karkassen of kwartieren..
2. Het melkzuurgehalte gedurende de behandeling moet, als onderdeel van het HACCP-plan, worden geverifieerd aan de hand van periodieke monitoring en worden gedocumenteerd en geregistreerd.
3. De temperatuur van de melkzuuroplossing gedurende de behandeling moet, als onderdeel van het HACCP-plan, constant worden gecontroleerd door instrumentele metingen en worden gedocumenteerd en geregistreerd.

Deel III – informatie over de behandeling

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waar melkzuuroplossingen worden gebruikt voor de terugdringing van microbiële oppervlaktecontaminatie van hele of halve karkassen of kwartieren, stellen de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de behandelde hele of halve karkassen of kwartieren op de hoogte van dit gebruik. Deze informatie wordt schriftelijk vastgelegd.