

REGOLAMENTO (UE) N. 101/2013 DELLA COMMISSIONE

del 4 febbraio 2013

relativo all'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale delle carcasse di bovini

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ⁽²⁾ stabilisce norme generali per gli operatori del settore alimentare in materia di igiene dei prodotti alimentari, tenendo conto in particolare del principio relativo all'applicazione generale delle procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP).
- (2) Il regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale per gli operatori del settore alimentare. Esso dispone che gli operatori del settore alimentare non devono utilizzare sostanze diverse dall'acqua potabile per eliminare la contaminazione superficiale dei prodotti di origine animale, salvo che l'impiego di dette sostanze sia stato approvato conformemente allo stesso regolamento.
- (3) Inoltre il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari ⁽³⁾ stabilisce i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione che gli operatori del settore alimentare devono rispettare nell'applicazione delle misure di igiene generali e specifiche di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 e dispone che gli operatori del settore alimentare devono garantire che i prodotti alimentari rispettino detti criteri microbiologici.

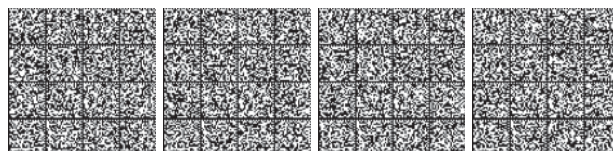
⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

⁽²⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

- (4) Il 14 dicembre 2010 la Commissione ha ricevuto una domanda di autorizzazione dell'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione superficiale delle carcasse delle carni di bovini.
- (5) Il 26 luglio 2011 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere scientifico sulla valutazione della sicurezza e dell'efficacia dell'acido lattico per eliminare la contaminazione microbica superficiale dalle carcasse, dai pezzi e dai residui di rifilatura di bovini ⁽⁴⁾.
- (6) Nel suo parere l'EFSA conclude che i trattamenti con acido lattico per la decontaminazione non destano motivi di preoccupazione per la sicurezza, a condizione che la sostanza impiegata sia conforme alle specifiche dell'Unione per gli additivi alimentari. Inoltre, l'EFSA conclude che i trattamenti con acido lattico determinano una sensibile riduzione della contaminazione microbiologica rispetto all'assenza di trattamento o al trattamento con acqua potabile, e che è improbabile che tali trattamenti contribuiscano allo sviluppo di resistenza microbica.
- (7) L'EFSA raccomanda che gli operatori del settore alimentare convalidino l'efficacia antimicrobica di tali trattamenti nelle loro specifiche condizioni di lavorazione e verifichino la concentrazione, la temperatura di applicazione dell'acido lattico e gli altri fattori che possono influire sulla sua efficacia come agente decontaminante. Nel suo parere l'EFSA conclude inoltre che non vi sono implicazioni negative per l'ambiente derivanti da tale impiego di acido lattico.
- (8) Secondo il parere dell'EFSA la quantità residuale assorbita dalle carni bovine a seguito del trattamento con acido lattico non sarà superiore a 190 mg/kg. Tale quantità è considerata residuale rispetto alla quantità attiva necessaria per ridurre la contaminazione microbica superficiale e non ha alcun effetto tecnologico sul prodotto finito. Inoltre, la quantità residuale di acido lattico impiegata per ridurre la contaminazione microbica superficiale è

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2011; 9(7):2317.



trascurabile rispetto alla quantità di acido lattico naturalmente presente nelle carni bovine e non desta pertanto motivi di preoccupazione per la sicurezza. In determinate preparazioni di carni i sali dell'acido lattico sono autorizzati come additivi alimentari a fini di conservazione. A tal fine è comunemente utilizzato un livello di 20 000 mg/kg. Pertanto, l'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbica superficiale è chiaramente distinto dal suo utilizzo come additivo alimentare.

- (9) Alla luce del parere dell'EFSA, tenuto conto del fatto che l'acido lattico può ridurre sensibilmente la possibile contaminazione microbiologica, è opportuno approvare il suo impiego per ridurre la contaminazione superficiale. Tale impiego va tuttavia subordinato a determinate condizioni: deve essere limitato all'impiego su carcasse, mezzene o quarti a livello di macello e deve essere integrato a buone pratiche di igiene e sistemi basati sui principi HACCP.
- (10) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche per gli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ stabilisce in particolare le specifiche per gli additivi alimentari riguardanti l'origine, i criteri di purezza e ogni altra informazione necessaria.
- (11) Secondo il parere dell'EFSA, l'acido lattico impiegato per ridurre la contaminazione superficiale delle carcasse di bovini deve essere conforme alle specifiche per l'acido lattico stabilite nella legislazione dell'Unione. Di conseguenza, ove l'acido lattico venga utilizzato per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale ai sensi del presente regolamento è opportuno che tale acido lattico sia conforme alle specifiche stabilite dal regolamento (UE) n. 231/2012.

- (12) L'impiego di acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale di carcasse, mezzene o quarti di bovini non esime l'operatore del settore alimentare dal dovere di rispettare le prescrizioni della legislazione dell'Unione sull'igiene dei prodotti alimentari, di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 2073/2005 e non deve in alcun modo essere considerato sostitutivo di buone pratiche e procedure operative di macellazione conformi alle norme di igiene o una modalità alternativa per conformarsi alle prescrizioni di tali regolamenti.

- (13) Il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali non ha espresso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente. La Commissione ha pertanto presentato al Consiglio una proposta relativa a tale misura, trasmettendola nel contempo al Parlamento europeo.

- (14) Visto che il Consiglio non ha agito e il Parlamento europeo non si è opposto alla misura entro i termini applicabili, è opportuno che la Commissione adotti tale misura,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale di carcasse, mezzene o quarti di bovini a livello di macello in conformità delle condizioni di cui all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

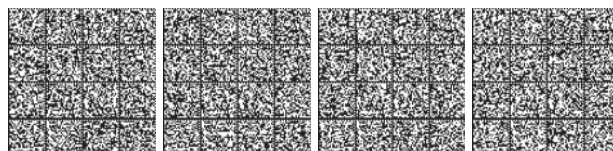
Fatto a Bruxelles, il 4 febbraio 2013

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.



ALLEGATO

PARTE I

Condizioni di impiego dell'acido lattico per ridurre la contaminazione microbiologica superficiale di carcasse, mezzene o quarti di bovini, a livello di macello

1. Le soluzioni di acido lattico devono essere preparate a partire da acido lattico conforme alle specifiche stabilite dal regolamento (UE) n. 231/2012.
2. Le soluzioni di acido lattico devono:
 - a) essere applicate solo su carcasse intere, mezzene o quarti di carni di animali domestici della specie bovina (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*) a livello di macello;
 - b) essere applicate solo mediante spruzzatura o nebulizzazione utilizzando soluzioni al 2 %-5 % di acido lattico in acqua potabile a temperature fino a un massimo di 55 °C;
 - c) essere applicate in condizioni controllate e verificabili integrate in un sistema di gestione basato sul sistema HACCP che includa almeno i criteri di cui alla parte II.
3. Le soluzioni di acido lattico non devono essere applicate alle carcasse con contaminazione fecale visibile.
4. L'applicazione di soluzioni di acido lattico non deve comportare modifiche fisiche irreversibili delle carni.

PARTE II

Criteri e parametri di controllo HACCP minimi

1. Il campionamento delle carcasse, ai fini della valutazione del rispetto dei criteri microbiologici ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005, deve essere effettuato prima dell'applicazione delle soluzioni di acido lattico su carcasse, mezzene o quarti.
2. La concentrazione di acido lattico durante il trattamento, in quanto parte del piano HACCP, deve essere verificata mediante monitoraggio periodico, documentata e registrata.
3. La temperatura della soluzione di acido lattico durante il trattamento, in quanto parte del piano HACCP, deve essere monitorata costantemente con misurazioni strumentali, documentata e registrata.

PARTE III

Informazioni sul trattamento

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui sono impiegate soluzioni di acido lattico per ridurre la contaminazione microbica superficiale di carcasse intere, mezzene o quarti informano l'operatore del settore alimentare che riceve le carcasse, le mezzene o i quarti suddetti del trattamento impiegato. Tale informazione deve essere documentata.

