

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) N° 101/2013 DE LA COMISIÓN

de 4 de febrero de 2013

relativo a la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 3, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽²⁾, establece normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios destinadas a los operadores de empresas del sector alimentario, teniendo especialmente en cuenta el principio relativo a la aplicación de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- (2) El Reglamento (CE) n° 853/2004 establece normas específicas en materia de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas del sector alimentario. Dispone que, para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal, dichos operadores no deben utilizar ninguna sustancia distinta del agua potable, a menos que el uso de la sustancia en cuestión haya sido autorizado con arreglo a dicho Reglamento.
- (3) Además, el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios ⁽³⁾, establece criterios microbiológicos para ciertos microorganismos, así como las normas de aplicación que deben cumplir los operadores de empresas del sector alimentario al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el Reglamento (CE) n° 852/2004. Establece que los operadores de empresas

del sector alimentario deben garantizar que los productos alimenticios cumplen esos criterios microbiológicos.

- (4) El 14 de diciembre de 2010, la Comisión recibió una solicitud de aprobación de la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales y la carne de bovino.
- (5) El 26 de julio de 2011, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen científico sobre la evaluación de la seguridad y la eficacia del ácido láctico para eliminar la contaminación microbiana de superficie de las canales, piezas y recortes de carne ⁽⁴⁾.
- (6) En su dictamen, la EFSA llega a la conclusión de que los tratamientos que utilizan ácido láctico para descontaminar no presentan riesgos para la seguridad, siempre que la sustancia utilizada cumpla las especificaciones de la Unión en relación con los aditivos alimentarios. Además, la EFSA llega a la conclusión de que los tratamientos con ácido láctico reducen significativamente la contaminación microbiológica, en comparación con la ausencia de tratamiento o con un tratamiento con agua potable, y que es poco probable que este tipo de tratamientos contribuya al desarrollo de resistencia microbiana.
- (7) La EFSA recomienda que los operadores de empresas del sector alimentario validen la eficacia antimicrobiana de ese tipo de tratamientos con arreglo a sus propias condiciones de transformación y que comprueben la concentración de ácido láctico, la temperatura de aplicación y otros factores que tengan un efecto sobre su eficacia como agente de descontaminación. En su dictamen, la EFSA llega asimismo a la conclusión de que la utilización de ácido láctico no tiene efectos negativos sobre el medio ambiente.
- (8) Según el dictamen de la EFSA, la cantidad residual de ácido láctico absorbida en la carne de vacuno tras un tratamiento con ácido láctico no debe exceder de 190 mg/kg. Esa cantidad se considera residual comparada

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽³⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 1.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2011); 9(7):2317.

con la dosis activa necesaria para reducir la contaminación microbiana de superficie. Además, no tiene ningún efecto tecnológico sobre el producto final. Por otra parte, la cantidad residual de ácido láctico utilizado para reducir la contaminación microbiana de superficie es desdeñable, comparada con la cantidad de ácido láctico que se halla de forma natural en la carne de vacuno, y no presenta ningún riesgo. En algunos preparados a base de carne, está autorizado utilizar sales de ácido láctico a efectos de su conservación. A tal fin, no es raro hallar niveles de 20 000 mg/kg. En consecuencia, la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación microbiana de superficie es claramente diferente de su utilización como aditivo alimentario.

- (9) A la vista del dictamen de la EFSA, y teniendo en cuenta que el ácido láctico puede permitir reducir significativamente una posible contaminación microbiológica, procede aprobar su uso para reducir la contaminación de superficie. Sin embargo, esa utilización debe estar sujeta a determinadas condiciones. Debería limitarse a su utilización en canales, medias canales o cuartos en el matadero, y debería realizarse aplicando las buenas prácticas de higiene y los sistemas basados en los principios de APPCC.
- (10) El Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, establece especificaciones para aditivos alimentarios relativas, en particular, al origen, los criterios de pureza y cualquier otra información necesaria.
- (11) Según el dictamen de la EFSA, el ácido láctico utilizado para reducir la contaminación de superficie en las canales de bovinos debería cumplir con las especificaciones relativas al ácido láctico establecidas en la legislación de la Unión. Por consiguiente, cuando se utilice ácido láctico para reducir la contaminación microbiológica de superficie con arreglo al presente Reglamento, dicho ácido

láctico deberá ser conforme con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) n° 231/2012.

- (12) La utilización de ácido láctico para reducir la contaminación microbiológica de superficie en canales de bovinos, o en medias canales o cuartos, no afecta a las obligaciones que tienen los operadores de empresas del sector alimentario de cumplir los requisitos de la legislación de la Unión en materia de higiene alimentaria, tal como se establece en los Reglamentos (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 2073/2005, y en ningún caso debe considerarse como una sustitución de las prácticas higiénicas de sacrificio y de los procedimientos de funcionamiento, ni como una alternativa para cumplir los requisitos establecidos en dichos Reglamentos.
- (13) El Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal no emitió un dictamen en el plazo fijado por su presidente. Por consiguiente, la Comisión presentó al Consejo y transmitió al mismo tiempo al Parlamento Europeo una propuesta relativa a la medida.
- (14) Habida cuenta de que el Consejo no se ha pronunciado y de que el Parlamento Europeo no se opuso a la medida en los plazos aplicables, la Comisión debe adoptar la medida.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los operadores de empresas del sector alimentario podrán utilizar ácido láctico para reducir la contaminación microbiológica de superficie de canales, medias canales o cuartos de bovinos en el matadero, respetando las condiciones establecidas en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de febrero de 2013.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 83 de 22.3.2012, p. 1.

ANEXO

PARTE I

Condiciones de utilización de ácido láctico para reducir la contaminación microbiológica de superficie de canales, medias canales o cuartos de bovinos en el matadero

1. Las soluciones de ácido láctico deberán prepararse únicamente con ácido láctico que cumpla las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) n° 231/2012.
2. Las soluciones de ácido láctico deberán aplicarse:
 - a) únicamente sobre canales enteras o medias canales o cuartos de carne procedentes de bovinos domésticos (incluidas las especies *Bubalus* y *Bison*) en el matadero;
 - b) únicamente mediante pulverización o nebulización, en concentraciones comprendidas entre el 2 % y el 5 % de ácido láctico en agua potable, a temperaturas no superiores a 55 °C;
 - c) en condiciones controladas y comprobables que se hallen dentro del sistema de gestión basado en los principios de APPCC y que cumplan, al menos, los criterios establecidos en la parte II.
3. Las soluciones de ácido láctico no deberán aplicarse a canales que presenten rastros visibles de contaminación fecal.
4. La aplicación de soluciones de ácido láctico no deberá provocar modificaciones físicas irreversibles de la carne.

PARTE II

Criterios y parámetros mínimos de control APPCC

1. La toma de muestras de canales para evaluar el cumplimiento de los criterios microbiológicos con arreglo al Reglamento (CE) n° 2073/2005 deberá realizarse antes de la aplicación de las soluciones de ácido láctico en las canales, medias canales o cuartos.
2. La concentración de ácido láctico durante el tratamiento deberá comprobarse, mediante un control periódico, documentarse y registrarse, en el marco del plan APPCC.
3. La temperatura de la solución de ácido láctico durante el tratamiento deberá vigilarse continuamente mediante instrumentos de medidas, documentarse y registrarse, en el marco del plan APPCC.

PARTE III

Información sobre el tratamiento

Los operadores del sector alimentario que exploten mataderos en los que se utilicen soluciones de ácido láctico para reducir la contaminación microbiana de superficie de canales enteras o medias canales o cuartos deberán informar de dicha utilización al operador del sector alimentario que reciba las canales, medias canales o cuartos que hayan sido objeto de dicho tratamiento. Dicha información deberá estar documentada.
