



KOMISJA EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 20.3.2013 r.
C (2013) 1343 final

Szanowny Panie Marszałku!

Komisja pragnie podziękować Senatowi za opinię w sprawie wniosku dotyczącego dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczącej stosowania kwasu mlekowego do zmniejszania powierzchniowego zanieczyszczenia mikrobiologicznego tusz wołowych {COM (2012) 578 final}.

Komisja pragnie podkreślić, że możliwość zatwierdzania stosowania niektórych substancji do powierzchniowego odkażania żywności pochodzenia zwierzęcego jest ustanowiona w unijnym prawodawstwie dotyczącym higieny żywności {rozporządzenie (WE) nr 853/2004}.

Wniosek Komisji w sprawie stosowania kwasu mlekowego jako środka odkażającego opiera się na dogłębnej, naukowej ocenie ryzyka dokonanej przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA,) który ocenił bezpieczeństwo i skuteczność kwasu mlekowego. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności wydał pozytywną opinię, w której zaleca, aby stosowanie kwasu mlekowego jako środka odkażającego podlegało pewnym warunkom, na przykład w odniesieniu do stężenia i temperatury. Komisja wzięła pod uwagę te zalecenia i zaproponowała, aby kwas mlekowy stosowano jedynie do tusz wołowych, półtuszy lub ćwierćtuszy w rzeźniach.

Komisja pragnie podkreślić, że stosowanie kwasu mlekowego do powierzchniowego odkażania nie stanowi części procesu technologicznego w celu konserwacji produktu końcowego, jak ma to miejsce w przypadku dodawania soli kwasu mlekowego do wstępnie zapakowanych wyrobów ze świeżego mięsa, co jest już dozwolone na mocy prawodawstwa unijnego. W tym kontekście Komisja pragnie zauważyć, że wartości dozwolone w przypadku pozostałości kwasu mlekowego w przypadku stosowania tych soli jako dodatków do żywności są do 200 razy wyższe w porównaniu do ilości pozostałości zaobserwowanych po powierzchniowym odkażeniu kwasem mlekowym.

*Ponadto Komisja pragnie podkreślić, że stosowanie kwasu mlekowego nie powinno być postrzegane jako alternatywa do dobrych praktyk higienicznych w zakresie uboju i procedur operacyjnych. Powinno ono być częścią dobrych praktyk higienicznych i systemów już stosowanych przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, w oparciu o analizę zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP). Stosowanie kwasu mlekowego powinno stanowić dodatkowe narzędzi pomagające w zmniejszaniu zanieczyszczenia wywołanego przez najważniejsze czynniki chorobotwórcze, np. *Escherichia coli* wytwarzająca werotoksynę i *Salmonella*.*

*Pan Bogdan BORUSEWICZ
Marszałek Senatu
Ul. Wiejska 6
PL – 00-902 WARSZAWA*

Komisja ma nadzieję, że powyższe informacje pomogą w wyjaśnieniu obaw wyrażonych przez Senat i liczy na dalszy konstruktywny dialog w przyszłości

Z poważaniem



*Maroš Šefčovič
Wiceprzewodniczący*