

DA

DA

DA



EUROPA-KOMMISSIONEN

Bruxelles, den 2.12.2010
KOM(2010) 704 endelig

**MEDDELELSE FRA KOMMISSIONEN TIL EUROPA-PARLAMENTET OG
RÅDET**

**om behovet for og anvendelsen af maskinsepareret kød i Den Europæiske Union i
fremtiden, herunder politikken for oplysning af forbrugerne**

MEDDELELSE FRA KOMMISSIONEN TIL EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET

om behovet for og anvendelsen af maskinseparatoreret kød i Den Europæiske Union i fremtiden, herunder politikken for oplysning af forbrugerne

INDHOLDSFORTEGNELSE

1.	Sammenfatning	3
2.	Indledning	4
3.	Høringer	4
4.	EU-lovgivningen vedrørende maskinseparatoreret kød.....	5
4.1.	Definition af maskinseparatoreret kød	5
4.2.	Bestemmelser om oprindelsesarter	5
4.3.	Krav til fremstillingsvirksomheder og til råvarer.....	5
4.4.	Krav til hygiejne under og efter fremstillingen.....	6
4.5.	Mærkningskrav	6
5.	Evaluering af fremstilling og anvendelse af maskinseparatoreret kød.....	6
5.1.	Fremstillingsmetoder for maskinseparatoreret kød.....	6
5.2.	Mængden af produceret maskinseparatoreret kød.....	7
5.3.	Anvendelse af maskinseparatoreret kød.....	8
5.3.1.	Medlemsstaterne	8
5.3.2.	Kødindustrien.....	8
5.3.3.	Forbrugerne	9
5.4.	Maskinseparatoreret kød: handel inden for EU, import og eksport	9
6.	Gennemførelse af hygiejne- og mærkningskrav for maskinseparatoreret kød.....	10
6.1.	Offentlig kontrol	10
6.2.	Fødevarer sikkerhedsaspekter	10
6.3.	Anvendelse af definitionen af maskinseparatoreret kød	11
6.4.	Mærkningskrav for de to kategorier af maskinseparatoreret kød.....	11
7.	Kommissionens holdning.....	12
BILAG I 14		
BILAG II		16

1. SAMMENFATNING

I overensstemmelse med artikel 9 i forordning (EF) nr. 999/2001¹ (TSE-forordningen) skal Kommissionen fremlægge en meddelelse for Europa-Parlamentet og Rådet om behovet for og anvendelsen af maskinseparatoreret kød i EU fremtiden, herunder politikken for oplysning af forbrugerne. Maskinseparatoreret kød fremstilles ved, at det resterende kød fjernes mekanisk fra kødbærende knogler efter udbening eller fra fjerkrækroppe. Fremstilling af maskinseparatoreret kød kan være med til at øge de økonomiske fordele ved genindvinding af kød.

I denne meddelelse gives et overblik over de særlige hygiejne- og mærkningskrav i EU-lovgivningen samt over fremstilling og anvendelse af maskinseparatoreret kød (herunder forbrugernes holdning til anvendelsen af maskinseparatoreret kød).

De metoder, der anvendes til at fremstille maskinseparatoreret kød varierer meget, og giver nogle produkter, der er meget forskellige med hensyn til visuelle og mikroskopiske (histologiske) aspekter og kvalitetsparametre.

I alt fremstilles der næsten 700 000 ton maskinseparatoreret kød årligt. I 2007 udgjorde maskinseparatoreret kød fremstillet under højt tryk 77 % og maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt tryk 23 %. 88 % af det maskinseparatorerede kød stammer fra fjerkræ og 12 % fra svin. I henhold til BSE-lovgivningen er det forbudt at fremstille maskinseparatoreret kød af drøvtyggere. Den samlede værdi af den rapporterede fremstilling af maskinseparatoreret kød skønnes derfor at være mellem 400 og 900 mio. EUR årligt. 20 % af det maskinseparatorerede kød, der fremstilles i EU, eksporteres. Importen er ubetydelig.

Kommissionen har ingen indvendinger mod den fortsatte anvendelse af maskinseparatoreret kød, hvilket generelt støttes af medlemsstaterne og de berørte parters organisationer. Der er konstateret visse vanskeligheder i forbindelse med gennemførelsen af de hygiejne- og mærkningskrav, der er fastsat i EU-lovgivningen, først og fremmest med hensyn til de anvendte definitioner. For at sikre en ensartet anvendelse af EU-lovgivningen og fair konkurrence på EU-markedet vil Kommissionen udarbejde en vejledning, der skal gøre det nemmere at identificere de produkter, der skal betragtes som maskinseparatoreret kød, eller foreslå lovgivningsmæssige ændringer, hvis det er relevant.

Kommissionen finder endvidere, at de gældende bestemmelser om mærkning af maskinseparatoreret kød er passende og derfor bør opretholdes.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser, ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1923/2006.

2. INDLEDNING

Maskinseparatoret kød er et produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra knogler eller fjerkrækroppe², således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur og dermed ikke kan sidestilles med almindeligt kød.

Maskinseparatoret kød er en vigtig råvare, som anvendes til fremstilling af kødprodukter og tilberedt kød, og fremstillingen af maskinseparatoret kød er et vigtigt redskab til at øge de økonomiske fordele ved kødproduktion.

Der er tidligere konstateret potentielle folkesundhedsproblemer i forbindelse med den specielle produktionsmetode, herunder en potentiel BSE-risiko. Brugen af knogler fra drøvtyggere som råvare til fremstilling af maskinseparatoret kød har siden 2001 været forbudt i EU. I 2006 blev Kommissionen som led i revisionen af TSE-forordningen bedt om at fremlægge en meddelelse for Europa-Parlamentet og Rådet om behovet for og anvendelsen af maskinseparatoret kød i EU fremtiden, herunder politikken for oplysning af forbrugere.

Formålet med denne meddelelse er derfor at:

- give et overblik over de gældende EU-bestemmelser vedrørende maskinseparatoret kød
- give et overblik over og en vurdering af fremstillingen og anvendelsen af maskinseparatoret kød i EU
- evaluere gennemførelsen af EU-bestemmelserne om fremstilling og mærkning af maskinseparatoret kød og afdække, om der er et behov for at revidere dem på mellemlang sigt.

3. HØRINGER

Denne meddelelse fra Kommissionen er baseret på de oplysninger, som medlemsstaterne har fremlagt om anvendelse af og fremstillingsmetoder for maskinseparatoret kød på deres område. For at kunne indsamle oplysningerne på en ensartet måde sendte Kommissionen et spørgeskema til alle medlemsstaterne. De ønskede oplysninger vedrørte nærmere oplysninger om fremstillingsmetoder, hvilke parametre der anvendes til at skelne mellem maskinseparatoret kød, der fremstilles efter forskellige metoder, hvilke arter der anvendes til fremstilling af maskinseparatoret kød, de fremstillede mængder, anvendelse, den økonomiske værdi, og om man har til hensigt at fortsætte produktionen. Alle 27 medlemsstater besvarede spørgeskemaet.

Herudover hørte Kommissionen de vigtigste interesseorganisationer i EU som f.eks. UECBV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ og BEUC⁷.

² For det meste fjernes kommercielle fjerkræudskæringer (f.eks. bryst, lår og vinger) på andre måder som f.eks. udskæring, før resten af kroppen maskinudbenes.

³ UECBV – Den Europæiske Sammenslutning for Handel med Kvæg og Kød.

⁴ AVEC – Sammenslutningen af Fjerkræslagterier og Import- og Eksporthandel med Fjerkræ inden for Landene i Den Europæiske Union.

Yderligere oplysninger om gennemførelsen af EU's bestemmelser blev indsamlet på grundlag af rapporter fra kontrolbesøg gennemført af Kommissionens kontroltjenester under Levnedsmiddel- og Veterinærkontoret, Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere.

4. EU-LOVGIVNINGEN VEDRØRENDE MASKINSEPARERET KØD

4.1. Definition af maskinsepareret kød

I overensstemmelse med punkt 1.14 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004⁸ og artikel 3, stk. 1, litra n), i TSE-forordningen defineres maskinsepareret kød således:

"maskinsepareret kød": produkt, der fremkommer ved, at kødet fjernes mekanisk fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, således at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur

Hensigten var, at definitionen skulle være generisk og omfatte alle metoder til mekanisk separation for at kunne skelne mellem maskinsepareret kød og f.eks. opskåret kød eller hakket kød og fastlægge fødevarehygiejnebestemmelser i overensstemmelse hermed. På grund af den hastige teknologiske udvikling mente man, at en fleksibel definition var det mest hensigtsmæssige. Følgende kriterier definerer maskinsepareret kød:

- råvarernes art: kød fjernet fra *"kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe"*
- anvendelsen af mekaniske metoder
- muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur.

4.2. Bestemmelser om oprindelsesarter

I henhold til TSE-forordningen er det i alle medlemsstater forbudt at anvende knogler og ikke-udbenede udskæringer af kvæg, får og geder til fremstilling af maskinsepareret kød. Endvidere må importerede produkter af kvæg, får eller geder ikke indeholde og ikke hidrøre fra maskinsepareret kød fra knoglerne fra kvæg, får eller geder. Fremstilling og import af maskinsepareret kød, der hidrører fra andre arter, er tilladt, hvis visse krav til hygiejne og mærkning er opfyldt.

4.3. Krav til fremstillingsvirksomheder og til råvarer

Ud over de generelle krav, der er fastsat i forordning (EF) nr. 852/2004⁹, er der i afsnit V, kapitel I, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsat særlige krav til

⁵ Clitravi – Forbindelsescentret for Den Europæiske Unions Kødforarbejdningsindustrier.

⁶ Confederation of the Food and Drink Industries of the EU.

⁷ Den Europæiske Forbrugerorganisation.

⁸ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22).

⁹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 226 af 25.6.2004, s. 3).

de virksomheder, der fremstiller maskinsepareret kød, og til de råvarer, der anvendes til fremstilling af maskinsepareret kød.

4.4. Krav til hygiejne under og efter fremstillingen

Ud over de generelle krav, der er fastsat i forordning (EF) nr. 852/2004, er der i afsnit V, kapitel III, punkt 1, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsat særlige krav til hygiejne under og efter fremstillingen af maskinsepareret kød.

Det ansås for nødvendigt at skelne mellem maskinsepareret kød, der fremstilles ved hjælp af forskellige teknikker (f.eks. lavt og højt tryk), på grund af disse teknikkers indflydelse på produkternes følsomhed over for mikrobiologisk kontaminering under fremstillingen og den videre håndtering.

I bilag I findes en sammenligning mellem de særlige krav til fremstilling og anvendelse af maskinsepareret kød i forhold til de forskellige metoder.

4.5. Mærkningskrav

Maskinsepareret kød adskiller sig væsentligt fra den opfattelse, forbrugerne har af "kød". Det var derfor ikke omfattet af definitionen af kød i Kommissionens direktiv 2001/101/EF¹⁰, som regulerer definitionen af kød med henblik på mærkning. Derfor skal maskinsepareret kød og de arter, som det stammer fra, specifikt nævnes. Denne mærkningsregel gælder for de produkter, der er omfattet af ovenstående EU-definition af "maskinsepareret kød"¹¹.

I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 skal pakker, der er beregnet til den endelige forbruger, og som indeholder hakket kød fra fjerkræ eller enhovedede dyr eller tilberedt kød, der indeholder maskinsepareret kød, endvidere være forsynet med en oplysning om, at produktet skal koges eller steges, inden det indtages, hvis det kræves af national lovgivning.

5. EVALUERING AF FREMSTILLING OG ANVENDELSE AF MASKINSEPARERET KØD

5.1. Fremstillingsmetoder for maskinsepareret kød

Det tryk, der anvendes i de forskellige teknikker, varierer afhængigt af de anvendte maskiner og parametre. Medlemsstaterne angiver for det meste tryk på under 100 bar (og helt ned til nogle få bar) til fremstilling af maskinsepareret kød under lavt tryk, mens trykket til fremstilling af maskinsepareret kød under højt tryk for det meste angives til at være over 100 bar (helt op til 400 bar). Der er rapporteret om overlapninger af tryk mellem de to fremstillingsmetoder.

¹⁰ Kommissionens direktiv 2001/101/EF af 26. november 2001 om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler (EFT L 310 af 28.11.2001, s. 19).

¹¹ Punkt 1.15 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004.

I tidens løb er der udviklet ny teknologi, eller eksisterende maskiner er blevet anvendt på en ny måde. I visse tilfælde er der anvendt en kombination af forskellige teknologier.

Det maskinseparerede køds kvalitetsaspekter varierer alt efter de maskiner, der anvendes til fremstillingen, og afhænger af flere forskellige parametre (jf. bilag II).

Visuelt resulterer maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk i et produkt med en karakteristisk og særlig dejagtig konsistens, som følge af at muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur. Andre teknologier (maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk) kan give et produkt, som ikke eller kun vanskeligt lader sig skelne fra hakket kød¹².

Det kan i mikroskop vurderes, i hvilket omfang "muskelfibrene mister eller ændrer deres struktur", ved hjælp af mikroskopiske snit af kødet. Der kan observeres en stor forskel i ændringen af produktets indre struktur afhængigt af de forskellige fremstillingsparametre, der er anvendt.

5.2. Mængden af produceret maskinsepareret kød

Fire medlemsstater har ingen virksomheder, der er godkendt til fremstilling af maskinsepareret kød. Nogle medlemsstater har af forskellige årsager ikke fremlagt data vedrørende fremstillingen. Dataene fra medlemsstaterne i tabel 3 er derfor undervurderinger.

Andre medlemsstater har ikke kunnet fremlægge data, der skelner mellem maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk og højt tryk og mellem de arter, som det maskinseparerede kød på deres område er fremstillet af.

Tal fra industrien viste, at der var stor forskel på skønnene over de fremstillede mængder af maskinsepareret kød.

Tabel 3: Fremstilling af maskinsepareret kød i perioden 2006-2007 indberettet af medlemsstaterne (ton)

	Oprindelsesart				
	Fjerkræ	Svin	Kaniner	Ikke nærmere angivet	I alt
Højt tryk	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Lavt tryk	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Ikke nærmere angivet	65 000	25 000	73	1 170	91 243
I alt	408 213	57 401	73	232 713	698 400

¹² Hakket kød defineres i forordning (EF) nr. 853/2004 som "udbenet kød, som har undergået hakning, og som indeholder mindre end 1 % salt".

Der er i 20 medlemsstater fremstillet næsten 700 000 ton maskinsepareret kød pr. år (2006-2007). Hvor fremstillingsmetoden var angivet, udgjorde maskinsepareret kød fremstillet under højt og lavt tryk henholdsvis 77 % og 23 %. Hvor arterne var angivet, var 88 % af det maskinseparerede kød fremstillet af fjerkræ (hovedsageligt slagtekyllinger efterfulgt af kalkuner) og over 11 % fra svin. Fremstilling af maskinsepareret kød fra andre arter er i øjeblikket ubetydelig.

Værdien af det maskinseparerede kød fremstillet under højt tryk blev af medlemsstaterne angivet til at være mellem 0,3 til 0,6 EUR pr. kg. For maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk blev værdien angivet til at være mellem 0,6 til 1,5 EUR pr. kg. Den samlede værdi af den rapporterede fremstilling af maskinsepareret kød skønnes derfor at være mellem 400 og 900 mio. EUR.

EU-27 fremstiller over 11 mio. ton fjerkrækød om året, og den årlige omsætning anslås at være på ca. 20 mia. EUR. Fremstilling af maskinsepareret kød fra kyllinger udgør 2-4 % af denne værdi. EU-27 fremstiller over 22,5 mio. ton svinekød om året, og den årlige omsætning anslås at være på ca. 35 mia. EUR. Fremstilling af maskinsepareret kød fra svin udgør 0,1-0,3 % af denne værdi. Hovedparten af produktionen af maskinsepareret kød i svinesektoren sker ved lavt tryk.

5.3. Anvendelse af maskinsepareret kød

5.3.1. Medlemsstaterne

Maskinsepareret kød fremstillet under lavt og højt tryk anvendes for det meste til fødevarer. En begrænset mængde af maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk anvendes til foder til selskabsdyr. De fleste medlemsstater har oplyst, at maskinsepareret kød anvendes i kødprodukter, som skal varmebehandles, f.eks. frankfurterpølser. Nogle oplyser, at der anvendes maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk til tilberedt kød (f.eks. kødboller). Andre, at kun maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk anvendes til fremstilling af kødprodukter, mens maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk kun bruges i fremstillingen af foder til selskabsdyr.

23 medlemsstater angav, at de ønsker at forsætte fremstillingen af maskinsepareret kød. To af disse medlemsstater tillader kun metoden med lavt tryk. Fire medlemsstater fremstiller ikke maskinsepareret kød.

Flertallet af medlemsstaterne (20) mener ikke, at der er nogen særlige fødevarerikkerhedsrisici forbundet med indtag af fødevarer, hvori der indgår maskinsepareret kød, da der i EU-lovgivningen er fastsat specifikke bestemmelser om fødevarerikkerhed. Desuden er der taget højde for BSE-risikoen, idet det er forbudt at fremstille maskinsepareret kød fra knoglerne fra kvæg, får eller geder fra lande eller regioner med kontrolleret eller ikke-fastsat BSE-risiko.

5.3.2. Kødindustrien

Branchen for maskinsepareret kød udtrykte interesse for at fremstille maskinsepareret kød under både højt og lavt tryk. Der er stor forskel på

produktionsmængder, produktionsmetoder og anvendelse af begge former for maskinsepareret kød i medlemsstaterne.

Interessen for at fremstille maskinsepareret kød under lavt tryk afhænger af muligheden for at valorisere den højere kvalitet i forhold til maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk. Maskinsepareret kød anvendes også i fremstillingen af kødprodukter på grund af dets struktur og bindeevne.

5.3.3. *Forbrugerne*

Kødprodukters kvalitet er et spørgsmål, som optager forbrugerne meget, og de bekymrer sig om, hvad kødprodukterne indeholder. Maskinsepareret kød, der angives som en ingrediens, betragtes som en vigtig indikator for kødprodukters relative kvalitet. Anvendelse af maskinsepareret kød kædes ofte sammen med produkter af billig kvalitet.

Forbrugerorganisationerne går ind for anvendelse af maskinsepareret kød, på betingelse af at anvendelsen bliver ordentligt mærket, og at der fastsættes klarere regler for fremstilling og anvendelse heraf.

Derfor er det fra forbrugernes synspunkt uacceptabelt at lade maskinsepareret kød omfatte af definitionen for kød med henblik på mærkning.

5.4. **Maskinsepareret kød: handel inden for EU, import og eksport**

Medlemsstaterne har oplyst, at der foregår handel med maskinsepareret kød inden for EU, men det var ikke muligt at få præcise tal.

Maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk står for den største del af eksporten. Det skønnes, at der i 2008 blev eksporteret ca. 150 000 ton maskinsepareret kød, først og fremmest til Rusland (49 %), Ukraine (33 %) og andre lande fra det tidligere Sovjetunionen. Eksporten udgjorde i 2008 20 % af det maskinseparerede kød, der blev fremstillet i EU, og havde en værdi af 83 mio. EUR. Der var tale om en stigning på 32 % i forhold til 2007.

Før vedtagelsen af forordning (EF) nr. 853/2004 var import af maskinsepareret kød forbudt.

Med hensyn til kød fra klovbærende dyr og efter vedtagelsen af forordning (EF) nr. 853/2004 kan et tredjeland, som er opført på en liste over tredjelands, fra hvilke import af fersk kød er tilladt, anmode om, at en virksomhed, der fremstiller maskinsepareret kød, opføres på en liste. Fire virksomheder i New Zealand er i henhold til ligestillingsaftalen opført på en liste og må derfor eksportere maskinsepareret kød.

Import af maskinsepareret fjerkrækød er forbudt, da der ikke er et fastlagt noget importcertifikat i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 798/2008¹³.

¹³ Kommissionens forordning (EF) nr. 798/2008 om fastlæggelse af en liste over tredjelands, områder, zoner og segmenter, hvorfra fjerkræ og fjerkræprodukter kan importeres til og sendes i transit gennem Fællesskabet, og krav vedrørende udstedelse af veterinærcertifikat (EUT L af 23.8.2008, s. 1).

6. GENNEMFØRELSE AF HYGIEJNE- OG MÆRKNINGSKRAV FOR MASKINSEPARERET KØD

6.1. Offentlig kontrol

Som led i Levnedsmiddel- og Veterinærkontorets kontrolbesøg i tredjelande evalueres ordningen for den offentlige kontrol, som de kompetente myndigheder gennemfører i virksomheder, der fremstiller, håndterer og anvender maskinsepareret kød. Der er konstateret visse mangler (f.eks. råvarernes kvalitet og overholdelse af mikrobiologiske kriterier), men generelt blev det i rapporterne konkluderet, at betingelserne for fremstilling, håndtering og anvendelse af maskinsepareret kød i det store og hele levede op til EU's krav.

Med hensyn til offentlig kontrol i medlemsstaterne kan der anvendes visuelle eller mikroskopiske indikatorer i fremstillingsleddet for maskinsepareret kød, eller når maskinsepareret kød anvendes som råvare. I detailleddet, hvor den offentlige kontrol bl.a. har fokus på korrekt mærkning af færdigprodukter indeholdende maskinsepareret kød, er anvendelsen af sådanne indikatorer begrænset, navnlig hvis der anvendes maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk.

6.2. Fødevarsikkerhedsaspekter

Maskinsepareret kød må almindeligvis kun anvendes i varmebehandlede kødprodukter, der fremstilles på godkendte virksomheder. Maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk må dog under visse betingelser også anvendes i tilberedt kød, som ikke er bestemt til konsum efter varmebehandling.

På baggrund af erfaringerne med anvendelsen af de gældende hygiejnebestemmelser kan det konkluderes, at risikoen for folkesundheden i forbindelse med forbrug af tilberedt kød og kødprodukter, hvor maskinsepareret kød anvendes som råvare, kan betragtes som ubetydelig. Derfor formodes den fortsatte fremstilling af maskinsepareret kød, hvis det sker i overensstemmelse med de gældende hygiejnebestemmelser, ikke at udgøre en risiko for folkesundheden, og det er derfor ikke nødvendigt at ændre de relevante retsfor skrifter.

Data om overholdelse af mikrobiologiske kriterier, f.eks. ingen forekomst af *Salmonella* i maskinsepareret kød, sammenfattes i den årlige sammenfattende rapport om tendenser i og kilder til zoonoser, zoonotiske agenser, fødevarerborne udbrud i EU, der udarbejdes af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet (EFSA) og Det Europæiske Center for Forebyggelse af og Kontrol med Sygdomme (ECDC). De nyeste data fra 2008¹⁴ viser en stigende tendens til, at maskinsepareret kød siden 2006 overholder *Salmonella*-kriteriet. I 2008

- overholdt 1,6 % af prøverne af maskinsepareret kød ikke kriteriet, hvilket svarer til andelen af manglende overholdelse af *Salmonella*-kriteriet i prøver af hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter.
- overholdt 2,7 % af partierne af maskinsepareret kød ikke kriteriet, hvilket var en anelse højere end i partier af de øvrige produkter. Den procentandel er

¹⁴ EFSA Journal (2010) 1496.

højere end den for positive prøver, fordi et parti blev anset for positiv, hvis en af prøverne fra partiet var positiv.

6.3. Anvendelse af definitionen af maskinseparatoreret kød

Siden forordning (EF) nr. 853/2004 trådte i kraft er der konstateret visse vanskeligheder med hensyn til anvendelsen af definitionen af maskinseparatoreret kød. For eksempel er det ikke kun kød fra "kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe", der anvendes som råvare til fremstilling af maskinseparatoreret kød, men også f.eks. udbenet kød.

Hvis en teknologi til mekanisk separation har været anvendt, betragtes produktet i visse medlemsstater som maskinseparatoreret kød, også selv om råvaren ikke indeholder kød fra kødbærende knogler eller fra fjerkrækroppe, eller muskelfibrene ikke har mistet eller ændret deres struktur. I andre medlemsstater betragtes produktet kun som maskinseparatoreret kød, hvis alle elementer i definitionen af maskinseparatoreret kød er opfyldt. Kødindustrien støtter det andet synspunkt og anfører, at det færdige produkt bør betragtes som kød eller en særskilt kategori af kød uanset fremstillingsmetoden.

Den hurtige teknologiske udvikling inden for dette område har også ført til, at der med nogle teknologier, der anvender metoden med mekanisk separation af kødet, kan opnås et færdigt produkt med egenskaber, der ligger tæt op ad eller svarer til de egenskaber, som hakket kød har. Kommissionen mener, at i henhold til gældende lovgivning er et sådant produkt omfattet af definitionen af maskinseparatoreret kød, og det skal derfor mærkes i overensstemmelse hermed.

Hertil kommer, at de metoder, som fødevarerivsomsledere anvender til fremstilling af maskinseparatoreret kød, også bruges til at fjerne kødet fra knoglerne efter varmebehandling. Kun fersk kød som defineret i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004 betragtes imidlertid som en råvare til fremstilling af maskinseparatoreret kød. Der noteredes en vis usikkerhed med hensyn til, om det fremstillede produkt skulle betragtes som maskinseparatoreret kød (og mærkes i overensstemmelse hermed). De metoder til officielle laboratorieundersøgelser af produkter, der anvendes til at fastslå, om kødprodukter indeholder maskinseparatoreret kød, kan ikke afgøre, om en råvare er maskinseparatoreret kød eller et produkt, der hidrører fra knogler efter varmebehandling, hvilket medfører vanskeligheder for den offentlige kontrol i visse medlemsstater.

Disse forskelle i anvendelsen af definitionen af maskinseparatoreret kød kan medføre illoyal konkurrence, fordi det samme produkt, når det anvendes til fremstilling af kødprodukter, kan mærkes som kød i nogle medlemsstater og som maskinseparatoreret kød i andre.

6.4. Mærkningskrav for de to kategorier af maskinseparatoreret kød

Bortset fra det harmoniserede EU-kriterium om calciumindhold bruger medlemsstaterne forskellige kriterier til at skelne mellem maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt og under højt tryk. Disse kriterier er baseret på fremstillingsmetoden, trykket og den anvendte filterstørrelse, en visuel vurdering af det fremstillede maskinseparatorerede kød, protein- og fedtindholdet samt en histologisk undersøgelse for at vurdere, i hvilket omfang muskelfibrene har mistet eller ændret deres struktur.

Både maskinsepareret kød fremstillet under lavt og under højt tryk er omfattet af definitionen af maskinsepareret kød og skal mærkes i overensstemmelse hermed. Med hensyn til maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk er alle hørte organer indforstået med at overholde de gældende mærkningsregler.

Når det gælder maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk, mener kødindustrien imidlertid, at når produktet – primært ud fra en visuel vurdering - ikke kan skelnes fra hakket kød, kan det mærkes som kød (kød eller en specifik kategori af kød) uanset produktionsmetode. Deres argumenter bygger på kvaliteten af maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk sammenlignet med maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk.

Forbrugerorganisationerne og de fleste medlemsstater, der har givet deres mening til kende i denne sag, foretrækker ikke at skelne mellem de typer af maskinsepareret kød med henblik på mærkning, idet det er tvivlsomt, om forbrugerne kan forstå forskellen mellem maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk og under højt tryk.

For forbrugerorganisationerne er det yderst vigtigt, at forbrugerne bliver korrekt informeret om ingredienserne og deres kvalitet. De mener, at man skal fastholde forpligtelsen til at mærke anvendelsen af maskinsepareret kød, og at maskinsepareret kød i produkter ikke må skjules, idet maskinsepareret kød i væsentlig grad adskiller sig fra den opfattelse, forbrugerne har af "kød".

Det er også i forbrugernes interesse, at forpligtelsen til at mærke maskinsepareret kød ikke kun omfatter færdigpakkede fødevarer.

7. KOMMISSIONENS HOLDNING

På grundlag af resultatet af disse høringer indtager Kommissionen følgende holdning.

- Der er ingen indsigelser mod den fortsatte anvendelse af maskinsepareret kød fra svin og fjerkræ:

Medlemsstaterne og de berørte parters kødorganisationer støtter den fortsatte anvendelse af maskinsepareret kød. Kun nogle få medlemsstater foretrækker udelukkende at anvende maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk. Denne generelle støtte skyldes til dels de økonomiske fordele ved en sådan produktion.

Hertil kommer, at overholdelsesgraden med hensyn til hygiejnekravene, herunder mikrobiologiske kriterier, ikke giver anledning til en yderligere begrænsning af den nuværende produktion af maskinsepareret kød. Det kan konkluderes, at risikoen for folkesundheden i forbindelse med forbrug af tilberedt kød og kødprodukter, hvor maskinsepareret kød anvendes som råvare, kan betragtes som ubetydelig. Det er derfor ikke nødvendigt at ændre de relevante retsfor skrifter.

- Kommissionen støtter ikke genindførelse af maskinsepareret kød fra kvæg, geder eller får.

- Kommissionen erkender, at man på en harmoniseret måde skal forbedre definitionen af, hvilke produkter der skal defineres som maskinseparatoreret kød. For at sikre en ensartet anvendelse af EU-lovgivningen og fair konkurrence på EU-markedet vil Kommissionen udarbejde en vejledning, der skal gøre det nemmere at identificere de produkter, der skal betragtes som maskinseparatoreret kød, eller foreslå lovgivningsmæssige ændringer, hvis det er relevant ud fra et juridisk synspunkt.
- Kommissionen mener, at forpligtelsen til at mærke anvendelsen af alt maskinseparatoreret kød bør fastholdes for at sikre, at forbrugerne generelt informeres om maskinseparatoreret kød. Kommissionen støtter ikke, at der indføres forskellige mærkningsbestemmelser for maskinseparatoreret kød fremstillet under lavt og under højt tryk. Kommissionen er således af den opfattelse, at de gældende mærkningsbestemmelser er passende og derfor ikke bør ændres.

BILAG I

Særlige hygiejnekrav for maskinsepareret kød (forordning (EF) nr. 853/2004 og 2074/2005)

Tabel 1: Sammenligning af hygiejnekrav for råvarer til fremstilling af maskinsepareret kød

	Maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk	Maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk
Fjerkrækroppe	Højst 3 dage gamle	Højst 3 dage gamle
Andre råvarer fra et slagteri på stedet	Højst 7 dage gamle	Højst 7 dage gamle
Andre råvarer fra et andet sted	Højst 5 dage gamle	Højst 5 dage gamle
Maskinseparation	Umiddelbart efter udbeningen	Hvis maskinseparationen ikke finder sted umiddelbart efter udbeningen, oplagres og transporteres knoglerne ved < 2 °C, eller de fryses til < -18 °C (må ikke genfryses)

Tabel 2: Sammenligning af hygiejnekrav for maskinsepareret kød efter fremstillingen

	Maskinsepareret kød fremstillet under lavt tryk	Maskinsepareret kød fremstillet under højt tryk
Opbevaring, hvis det ikke straks anvendes	Indpakkes og emballeres, nedkøles til højst 2 °C eller fryses, til det når ned på en indre temperatur på < -18 °C.	Indpakkes og emballeres, nedkøles til højst 2 °C, hvis det forarbejdes inden for 1 til 24 timer; forarbejdes det ikke, fryses det senest 12 timer efter fremstillingen og skal inden for 6 timer nå ned på en indre temperatur på < -18 °C. Maskinsepareret kød må højst oplagres i 3 måneder ved < -18 °C.

Anvendelse	<p>Hvis en fødevarevirksomhedsleder har gennemført analyser, der påviser, at det maskinseparerede kød overholder de mikrobiologiske kriterier for hakket kød¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i tilberedt kød, som tydeligvis ikke er bestemt til konsum uden forudgående varmebehandling • i kødprodukter. <p>Hvis det maskinseparerede kød ikke overholder de mikrobiologiske kriterier: kun i varmebehandlede kødprodukter, der fremstilles på godkendte virksomheder.</p>	Kun til varmebehandlede kødprodukter, der fremstilles på godkendte virksomheder.
Calciumindhold ¹⁶	Højst 0,1 % (= 100 mg/100g eller 1000 ppm) af ferskvaren.	Ikke fastsat.

¹⁵ Ingen salmonella i 25 g (5 prøver), hvis produktet er beregnet til at blive spist rå eller er fremstillet af fjerkrækød. Ingen salmonella i 10 g (5 prøver), hvis produkter er fremstillet af andre arter end kylling og er beregnet til at blive spist efter varmebehandling.

¹⁶ I henhold til artikel 4 og bilag IV til Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 må calciumindholdet i maskinsepareret kød ikke overstige 0,1 % (100 mg/100 g eller 1 000 ppm), og bestemt ved anvendelse af en standardiseret metode anses det ikke for væsentligt højere end i hakket kød.

BILAG II

Eksempler på vigtige parametre for maskinseparatoret køds kvalitetsaspekter afhængigt af forskelle i de maskiner, der anvendes til fremstillingen

- Diameter på hullerne i afløbspladen
- Diameter på tromlens perforeringer
- Maskinens hastighed
- Maskinens spænding
- Tryk i forskellige moduler
- Ydelse tryk/tid
- Indfødning af opskåret kød