

CS

CS

CS



EVROPSKÁ KOMISE

V Bruselu dne 2.12.2010
KOM(2010) 704 v konečném znění

SDĚLENÍ KOMISE EVROPSKÉMU PARLAMENTU A RADĚ

**o budoucí potřebě a používání strojně odděleného masa v Evropské unii, včetně
informační politiky vůči spotřebitelům**

SDĚLENÍ KOMISE EVROPSKÉMU PARLAMENTU A RADĚ

o budoucí potřebě a používání strojně odděleného masa v Evropské unii, včetně informační politiky vůči spotřebitelům

OBSAH

1.	Shrnutí	3
2.	Úvod.....	3
3.	Konzultace.....	4
4.	Právní předpisy EU týkající se strojně odděleného masa	5
4.1.	Definice strojně odděleného masa	5
4.2.	Ustanovení ohledně živočišného druhu, z něhož je SOM získáno	5
4.3.	Požadavky na výrobní zařízení a suroviny.....	5
4.4.	Hygienické požadavky před výrobou a po výrobě.....	5
4.5.	Požadavky na označování	6
5.	Vyhodnocení výroby a používání SOM.....	6
5.1.	Výrobní metody SOM.....	6
5.2.	Množství vyrobeného SOM	7
5.3.	Používání SOM.....	8
5.3.1.	Členské státy	8
5.3.2.	Masný průmysl.....	8
5.3.3.	Spotřebitelé	8
5.4.	Obchod uvnitř EU, dovoz a vývoz SOM	9
6.	Provádění hygienických požadavků a požadavků na označování pro SOM.....	9
6.1.	Úřední kontroly	9
6.2.	Hledisko bezpečnosti potravin	9
6.3.	Provádění definice SOM.....	10
6.4.	Požadavky na označování pro dvě uvedené kategorie SOM	11
7.	Stanovisko Komise	11
PŘÍLOHA I		13
PŘÍLOHA II		15

1. SHRNUTÍ

Podle článku 9 nařízení (ES) č. 999/2001¹ (nařízení o TSE) musí Komise předložit Evropskému parlamentu a Radě sdělení o budoucí potřebě a používání strojně odděleného masa (SOM) v EU, včetně informační politiky vůči spotřebitelům. SOM je vyráběno oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže. Výroba SOM může být nástrojem zvýšení hospodářského přínosu z oživení výroby masa.

Toto sdělení podává přehled o specifických hygienických požadavcích a požadavcích na označování stanovených v právních předpisech EU a rovněž o výrobě a používání SOM (včetně informací o tom, jak spotřebitelé vnímají jeho používání).

Metody výroby SOM jsou velmi různé. V důsledku toho jsou i výsledné produkty velmi odlišné, pokud jde o vizuální a mikroskopické (histologické) aspekty a parametry kvality.

Celkové množství vyrobeného SOM se blíží 700 000 tunám za rok, přičemž v roce 2007 představovalo SOM získané vysokotlakovou separací 77 % a nízkotlakovou separací 23 %. Pokud jde o živočišný druh, je 88 % SOM získáváno z drůbeže a 12 % z prasat. Výroba SOM z přežvýkavců je zakázána kvůli právním předpisům týkajícím se BSE. Celková hodnota nahlášené výroby SOM se proto odhaduje na 400–900 milionů EUR ročně. Výváží se 20 % SOM vyrobeného v EU, zatímco dovoz je zanedbatelný.

Komise nemá proti dalšímu používání SOM námitky, což v zásadě podporují i členské státy a organizace zúčastněných stran. V průběhu provádění hygienických požadavků a požadavků na označování stanovených v právních předpisech EU byly zjištěny určité obtíže, které se týkají zejména platných definic. V zájmu jednotného používání právních předpisů EU a spravedlivé hospodářské soutěže na trhu EU předloží Komise pokyny, pomocí nichž by mělo být snazší identifikovat produkty, které je třeba považovat za SOM, nebo případně navrhne legislativní změny.

Dále se Komise domnívá, že stávající ustanovení týkající se označování SOM jsou dostačující, a měly by být tudíž zachovány.

2. ÚVOD

Strojně oddělené maso (SOM) je produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže² tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken, a maso není tudíž srovnatelné s běžným masem.

¹ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ze dne 22. května 2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií, ve znění nařízení (ES) č. 1923/2006.

² Drůbeží maso nejčastěji uváděné na trh (např. prsa, stehna, křídla) se odděluje jinými prostředky, například odřezáním, před tím, než zbytek těla poražené drůbeže projde strojním oddělením.

SOM je důležitou surovinou používanou ve výrobě masných výrobků a masných polotovarů a jeho výroba může být důležitým nástrojem zvýšení hospodářského přínosu výroby masa.

V minulosti však vyvstaly obavy ohledně potenciálního rizika pro veřejné zdraví souvisejícího se specifickou výrobní metodou, včetně rizika BSE. Od roku 2001 je v EU zakázáno používání kostí přežvýkavců jako suroviny ve výrobě SOM. V rámci přezkumu nařízení o TSE v roce 2006 byla Komise požádána, aby Evropskému parlamentu a Radě předložila sdělení o budoucí potřebě a používání SOM v EU získávaného z kostí přežvýkavců a dalších druhů, včetně informační politiky vůči spotřebitelům.

Cílem tohoto sdělení je tudíž:

- podat přehled o stávajících ustanoveních právních předpisů EU týkajících se SOM,
- podat přehled a posouzení o výrobě a používání SOM v EU,
- vyhodnotit provádění ustanovení EU týkajících se výroby a označování SOM a rozhodnout, zda je ve střednědobém horizontu třeba je přezkoumat.

3. KONZULTACE

Toto sdělení Komise vychází z informací, které poskytly členské státy o používání a výrobních metodách SOM na svém území. S cílem získat harmonizované informace zaslala Komise všem členským státům dotazník. Požadované informace se týkaly podrobností o výrobních metodách, parametřů používaných pro rozlišování SOM vyráběného pomocí různých metod, druhů, z nichž je SOM vyráběno, vyrobeného množství, použití, hospodářské hodnoty a záměrů ohledně další výroby. Na dotazník odpovědělo všech 27 členských států.

Kromě toho Komise konzultovala hlavní organizace zúčastněných stran v EU, jako například UECEB³, AVEC⁴, Clitavi⁵, CIAA⁶ a BEUC⁷.

Další informace ohledně provádění právních ustanovení EU byly získány ze zpráv o pracovních cestách, které provedly inspekční útvary Komise a Potravinový a veterinární úřad generálního ředitelství pro zdraví a spotřebitele.

³ UECEB – Evropský svaz obchodníků s masem a dobyt看em.

⁴ AVEC – Sdružení zpracovatelů drůbeže a obchodníků s drůbeží v zemích EU.

⁵ Clitavi – Evropský svaz zpracovatelů masa.

⁶ CIAA – Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU.

⁷ BEUC – Evropská organizace spotřebitelů.

4. PRÁVNÍ PŘEDPISY EU TÝKAJÍCÍ SE STROJNĚ ODDĚLENÉHO MASA

4.1. Definice strojně odděleného masa

V souladu s přílohou I bodem 1.14 nařízení (ES) č. 853/2004⁸ a čl. 3 odst. 1 písm. n) nařízení o TSE je SOM definováno jako:

„Strojně odděleným masem“ nebo „SOM“ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.

Definice měla mít obecný charakter, aby zahrnovala všechny metody strojního oddělování s cílem odlišit SOM od například porcovaného masa nebo mletého masa, a v souladu s tím měla stanovit požadavky na hygienu potravin. Z důvodu rychlého technologického vývoje byla zvolena pružná definice. SOM je definováno těmito kritérii:

- druhem suroviny „maso na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže“,
- použitím strojního oddělování,
- ztrátou nebo změnou struktury svalových vláken.

4.2. Ustanovení ohledně živočišného druhu, z něhož je SOM získáno

V souladu s nařízením o TSE je ve všech členských státech zakázáno k výrobě SOM používat kosti nebo nevykostěné maso skotu, ovcí a koz. Kromě toho by dovážené produkty pocházející ze skotu, ovcí a koz neměly obsahovat nebo být vyrobeny ze SOM získaného z kostí skotu, ovcí nebo koz. Výroba a dovoz SOM získaného z dalších druhů je povolena při splnění určitých hygienických požadavků a požadavků na označování.

4.3. Požadavky na výrobní zařízení a suroviny

Kromě obecných požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004⁹ jsou v příloze III, oddíle V kapitole I nařízení (ES) č. 853/2004 stanoveny zvláštní požadavky na výrobní zařízení SOM a suroviny, z nichž jej lze získávat.

4.4. Hygienické požadavky před výrobou a po výrobě

Kromě obecných požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004 jsou v příloze III, oddíle V, kapitole III bodě 1 nařízení (ES) č. 853/2004 stanoveny zvláštní hygienické požadavky, které musí být dodrženy před výrobou SOM a po ní.

Rozlišení SOM získaného s použitím rozdílných technologií (např. nízkotlakové a vysokotlakové separace) bylo považováno za nezbytné vzhledem k vlivu těchto

⁸ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 226, 25. 6. 2004, s. 22).

⁹ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 226, 25. 6. 2004, s. 3).

technologií na citlivost těchto produktů vůči mikrobiologické kontaminaci během výroby a další manipulace.

Srovnání zvláštních požadavků na výrobu a používání SOM, pokud jde o rozdílné technologie, je shrnuto v příloze I.

4.5. Požadavky na označování

Strojně oddělené maso (rovněž označované jako mechanicky separované maso) spotřebitelé vnímají výrazně odlišně než běžné maso. SOM proto nebylo zahrnuto do definice masa uvedené ve směrnici Komise 2001/101/ES¹⁰, která upravuje definici masa pro účely označování. V důsledku toho musí být SOM a druh, z něhož bylo získáno, zvláště uvedeno. Toto pravidlo pro označování se vztahuje na produkty zahrnuté ve výše uvedené definici EU pro „strojně oddělené maso“¹¹.

Nařízení (ES) č. 853/2004 kromě toho vyžaduje, aby na balení určených k dodání konečnému spotřebiteli obsahujících mleté maso z drůbeže nebo z lichokopytníků nebo masné polotovary obsahující SOM bylo uvedeno, že dotyčný výrobek by měl být před konzumací tepelně upraven, pokud to vyžadují vnitrostátní právní předpisy.

5. VYHODNOCENÍ VÝROBY A POUŽÍVÁNÍ SOM

5.1. Výrobní metody SOM

Tlak používaný v rámci různých technologií se liší v závislosti na používaných strojích a parametrech. U výroby SOM získaného nízkotlakovou separací uvádějí členské státy většinou tlak nižší než 100 barů (nejnižší může být jen několik barů), zatímco u SOM získaného vysokotlakovou separací jsou to hodnoty nad 100 barů (nejvíce 400 barů). Bylo zjištěno, že v některých případech dochází k překrývání tlaku obou metod.

V průběhu času byly vyvinuty nové technologie nebo se stávající stroje začaly používat jiným způsobem. Někdy se používá kombinace různých technologií.

Aspekty kvality SOM se liší v závislosti na strojích používaných k výrobě a na několika parametrech (viz příloha II).

Vizuálně je výsledkem SOM získaného vysokotlakovou separací produkt s charakteristickou a obzvlášť těstovitou strukturou, která vzniká díky ztrátě nebo změně struktury svalových vláken. Výsledkem ostatních technologií (SOM získané nízkotlakovou separací) může být produkt, který lze vizuálně jen obtížně nebo jej vůbec nelze odlišit od mletého masa¹².

¹⁰ Směrnice Komise 2001/101/ES ze dne 26. listopadu 2001, kterou se mění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES o sblížování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy, Úř. věst. L 310, 28.11.2001, s. 19.

¹¹ Bod 1.14 přílohy I nařízení (ES) č. 853/2004.

¹² Mleté maso je v nařízení (ES) č. 853/2004 definováno jako „vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli.“

Hodnocení „ztráty nebo změny struktury svalových vláken“ lze provést pod mikroskopem pomocí mikroskopického řezu masa. V závislosti na použitých výrobních parametrech lze ve změně vnitřní struktury výrobku pozorovat velké rozdíly.

5.2. Množství vyrobeného SOM

Čtyři členské státy nemají žádná zařízení schválená pro výrobu SOM. Některé členské státy z různých důvodů neposkytly údaje o výrobě. Údaje od členských států v tabulce 3 jsou proto podhodnocené.

Jiné členské státy nemohly poskytnout údaje týkající se rozdělení mezi SOM získaným nízkotlakovou separací a SOM získaným vysokotlakovou separací a druhů, z nichž je SOM na jejich území vyráběno.

Údaje poskytnuté výrobním odvětvím vykazovaly velké rozdíly v odhadech vyrobeného SOM.

Tabulka č. 3: Výroba SOM v období 2006–2007 vykázaná členskými státy (v tunách).

	Živočišný druh, z něhož je SOM vyráběno				
	Drůbež	Prasata	Králíci	Neurčeno	Celkem
SOM získané vysokotlakovou separací	255 867	13 574	0	200 564	470 005
SOM získané nízkotlakovou separací	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Neurčeno	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Celkem	408 213	57 401	73	232 713	698 400

Celkové množství SOM vyrobené ve 20 členských státech dosahuje téměř 700 000 tun za rok (období 2006–2007). V případech, kdy byla výrobní metoda uvedena, představovalo SOM získané vysokotlakovou separací 77 % a nízkotlakovou separací 23 %. V případech, kdy byl uveden živočišný druh, bylo 88 % SOM vyrobeno z drůbeže (zejména brojlerů a poté krocanů) a více než 11 % z prasat. Výroba SOM z jiných živočišných druhů je v současné době zanedbatelná.

Hodnota SOM získaného vysokotlakovou separací, kterou uvedly členské státy, se pohybovala od 0,3 do 0,6 EUR/kg. U SOM získaného nízkotlakovou separací byla uvedena hodnota od 0,6 do 1,5 EUR/kg. Celková hodnota nahlášené výroby SOM se proto odhaduje na 400–900 milionů EUR.

Země EU 27 vyrábějí více než 11 milionů tun drůbežího masa za rok, přičemž uvádějí odhadovaný roční obrat přibližně 20 miliard EUR. Výroba SOM z drůbeže představuje 2–4 % této hodnoty. Země EU 27 vyrábějí více než 22,5 milionů tun vepřového masa za rok, přičemž uvádějí odhadovaný roční obrat přibližně 35 miliard EUR. Výroba SOM z prasat představuje 0,1–0,3 % této hodnoty. Hlavní část výroby v odvětví vepřového je SOM získané nízkotlakovou separací.

5.3. Používání SOM

5.3.1. Členské státy

SOM získané nízkotlakovou a vysokotlakovou separací se většinou používá v potravinách určených k lidské spotřebě a omezené množství SOM získaného vysokotlakovou separací se používá v krmivu pro zvířata v zájmovém chovu. Většina členských států sdělila, že SOM se používá v masných výrobcích, které musí projít tepelnou úpravou, např. ve frankfurtských párcích. Některé rovněž uvádějí používání SOM získaného nízkotlakovou separací v masných polotovarech (např. masových kuličkách). Některé státy zmínily, že k výrobě masných výrobků se používá pouze SOM získané nízkotlakovou separací, zatímco SOM získané vysokotlakovou separací se používá pouze k výrobě krmiva pro zvířata v zájmovém chovu.

23 členských států uvedlo, že chce ve výrobě SOM pokračovat. Dva z těchto členských států povolují pouze metodu nízkotlakové separace. Čtyři členské státy nevyrábějí SOM vůbec.

Většina členských států (20) se domnívá, že jelikož jsou v právních předpisech EU stanoveny zvláštní požadavky na bezpečnost potravin, nejsou se spotřebou potravin, v nichž je použito SOM, spojena žádná zvláštní bezpečnostní rizika. Kromě toho je riziko BSE kryto zákazem výroby SOM získaného z kostí skotu, ovcí a koz ze zemí nebo oblastí s kontrolovaným nebo neurčeným rizikem výskytu BSE.

5.3.2. Masný průmysl

Odvětví zpracování SOM vyjádřilo zájem vyrábět SOM získané nízkotlakovou i vysokotlakovou separací. Pokud jde o objem výroby, výrobní metody a používání obou druhů SOM, jsou mezi členskými státy velké rozdíly.

Zájem na výrobě SOM získaného nízkotlakovou separací záleží na možnosti zhodnotit vyšší kvalitu ve srovnání se SOM získaným vysokotlakovou separací. SOM je ve výrobě masných výrobků používáno rovněž díky své struktuře a pojivosti.

5.3.3. Spotřebitelé

Kvalita masných výrobků je předmětem velkého zájmu spotřebitelů, kteří chtějí znát obsah masných výrobků dostupných na trhu. SOM označené jako složka je považováno za důležitý ukazatel relativní kvality masných výrobků. Používání SOM je často spojováno s levnými nekvalitními výrobky.

Sdružení spotřebitelů by se na používání SOM dívala pozitivně, pokud by bylo jeho použití správně označeno a pokud by byla stanovena jasnější pravidla pro jeho výrobu a používání.

Z toho důvodu je z pohledu spotřebitelů nepřijatelné zahrnout SOM pro účely označování do definice masa.

5.4. Obchod uvnitř EU, dovoz a vývoz SOM

Členské státy nahlásily obchod uvnitř EU, nemohly však poskytnout přesné údaje.

Vyváží se zejména SOM získané vysokotlakovou separací. Odhaduje se, že v roce 2008 bylo vyvezeno přibližně 150 000 tun SOM, zejména do Ruska (49 %), Ukrajiny (33 %) a dalších zemí bývalého Sovětského svazu. V roce 2008 se vyvezlo 20 % SOM vyrobeného v EU o hodnotě 83 milionů EUR, což znamená ve srovnání s rokem 2007 nárůst o 32 %.

Před přijetím nařízení (ES) č. 853/2004 byl dovoz SOM zakázán.

V souvislosti s masem získaným ze sudokopytníků a od přijetí nařízení (ES) č. 853/2004 může třetí země uvedená na seznamu zemí, z nichž je povolen dovoz čerstvého masa, požádat o to, aby na seznam bylo zařazeno i zařízení na výrobu SOM. V dohodě o rovnocennosti s Novým Zélandem jsou uvedena čtyři zařízení, která mohou SOM vyvážet.

Pokud jde o drůbeží maso, nebylo stanoveno dovozní osvědčení podle nařízení Komise (ES) č. 798/2008¹³. Dovoz SOM z drůbežího masa je tudíž zakázán.

6. PROVÁDĚNÍ HYGIENICKÝCH POŽADAVKŮ A POŽADAVKŮ NA OZNAČOVÁNÍ PRO SOM

6.1. Úřední kontroly

Vyhodnocení systému úředních kontrol prováděných příslušnými orgány v zařízeních, která SOM vyrábějí, manipulují s ním a používají jej, je součástí pracovních cest prováděných Potravinovým a veterinárním úřadem v členských státech a třetích zemích. Byly zjištěny určité nedostatky (např. v kvalitě surovin nebo dodržování mikrobiologických kritérií), avšak celkově převažoval ve zprávách z těchto cest závěr, že podmínky pro výrobu SOM, manipulaci s ním a jeho používání v zásadě splňují požadavky EU.

Pokud jde o úřední kontroly v členských státech, lze na úrovni výroby SOM nebo při jeho použití jako suroviny používat vizuální a mikroskopické ukazatele. Nicméně na maloobchodní úrovni, kde se úřední kontroly mimo jiné zaměřují na správné označování konečných výrobků obsahujících SOM, je použití těchto ukazatelů omezené, zejména v případě SOM získaného nízkotlakovou separací.

6.2. Hledisko bezpečnosti potravin

SOM smí být v zásadě používáno pouze v tepelně zpracovaných masných výrobcích vyráběných ve schválených zařízeních. SOM získané nízkotlakovou separací však

¹³ Nařízení Komise (ES) č. 798/2008, kterým se stanoví seznam třetích zemí, území, oblastí nebo jednotek, z nichž lze do Společenství dovážet a přes jeho území přepravovat drůbež a drůbeží produkty, a požadavky na vydání veterinárního osvědčení (Úř. věst. L 226, 23.8.2008, s. 1).

smí být za určitých podmínek rovněž používáné v masných polotovarech, které nejsou určeny ke spotřebě po tepelné úpravě.

S ohledem na zkušenosti s uplatňováním současných hygienických pravidel lze konstatovat, že rizika pro veřejné zdraví spojená se spotřebou masných polotovarů a masných výrobků, při jejichž výrobě bylo surovinou SOM, lze považovat za zanedbatelná. Z toho důvodu by nemělo pokračování výroby SOM za dodržování stávajících hygienických ustanovení představovat riziko pro veřejné zdraví, a není tudíž nutné příslušná právní ustanovení nějak měnit.

Údaje o dodržování mikrobiologických kritérií, jako je absence salmonel v SOM, jsou shrnuty ve výroční zprávě EU o trendech a zdrojích zoonóz, jejich původcích a ohniscích v EU, kterou vypracoval Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a Evropské středisko pro prevenci a kontrolu nemocí (ECDC). Z nejnovějších údajů z roku 2008¹⁴ vyplývá, že SOM od roku 2006 stále častěji splňuje kritérium týkající se salmonel. V roce 2008

- nesplňovalo kritérium 1,6 % vzorků SOM, což je podobné jako procento nedodržení kritéria týkajícího se salmonel ve vzorcích mletého masa, masných polotovarů a masných výrobků,
- nesplňovalo kritérium 2,7 % šarží SOM, což je o něco více než šarže dalších výrobků. Toto procento je vyšší než procento pozitivních vzorků, protože šarže byla považována za pozitivní, pokud byl pozitivní jeden její výrobek.

6.3. Provádění definice SOM

Od doby, kdy se nařízení (ES) č. 853/2004 začalo používat, byly zaznamenány některé problémy s prováděním definice SOM. Například se jako surovina pro výrobu SOM nepoužívá pouze „maso na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže“, ale rovněž i vykostěné maso.

V některých členských státech je produkt považován za SOM, pokud byla použita technologie pro strojní oddělování, a to i když surovina neobsahuje žádné maso na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže, a ani když nedošlo k jasné ztrátě nebo změně struktury svalového vlákna. V jiných členských státech se produkt považuje za SOM pouze tehdy, jsou-li splněny všechny prvky dané v definici SOM. Masný průmysl podporuje druhý pohled a uvádí, že konečný produkt by měl být považován za maso nebo za zvláštní kategorii masa, bez ohledu na výrobní metodu.

V důsledku rychlého technologického vývoje v této oblasti došlo rovněž k situaci, kdy některé technologie využívající metodu strojního oddělování masa dokáží vyrobit konečný produkt s vlastnostmi, které se blíží nebo jsou podobné vlastnostem mletého masa. Komise se domnívá, že na takovýto produkt se podle stávajících právních předpisů vztahuje definice SOM, a musí být tudíž takto označen.

Kromě toho jsou metody používané provozovateli potravinářských podniků k výrobě SOM rovněž používány k odstranění masa z kostí po tepelné úpravě. Jako surovina

¹⁴

The EFSA Journal (2010), 1496.

pro výrobu SOM se však považuje pouze čerstvé maso definované v příloze I nařízení (ES) č. 853/2004. Byla zaznamenána nejistota, zda by měl být výsledný produkt považován za SOM (a tudíž podle toho označen). Metody oficiálních laboratorních testů používané s cílem zjistit přítomnost SOM v masných výrobcích nedokáží rozlišit, zda surovina byla SOM, nebo produkt získaný z kostí po tepelné úpravě, což v některých členských státech vede k problémům při úředních kontrolách.

Tyto rozdíly v provádění definice SOM mohou vést k nespravedlivé hospodářské soutěži, protože stejný produkt používaný k výrobě masných výrobků může být v některých členských státech označen jako maso, zatímco v jiných členských státech jako SOM.

6.4. Požadavky na označování pro dvě uvedené kategorie SOM

Kromě harmonizovaného kritéria EU týkajícího se obsahu vápníku používají členské státy různá kritéria pro odlišení SOM získaného nízkotlakovou a vysokotlakovou separací. Tato kritéria se zakládají na výrobní metodě, tlaku a velikosti použitého filtru, vizuálním hodnocení vyrobeného SOM, obsahu proteinů a tuků a na histologickém posouzení s cílem posoudit ztrátu nebo změnu struktury svalového vlákna.

Definice SOM se vztahuje na SOM získané nízkotlakovou i vysokotlakovou separací, které musí být podle toho označeno (viz výše). Pokud jde o SOM získané vysokotlakovou separací, souhlasí všechny konzultované subjekty se stávajícími pravidly pro označování.

Pokud jde o SOM získané nízkotlakovou separací, zastává však masný průmysl názor, že pokud zejména na základě vizuálního posouzení nelze produkt odlišit od mletého masa, mohl by být označen jako maso (nebo specifická kategorie masa) bez ohledu na výrobní metodu. Jeho argumenty se zakládají na kvalitě SOM získaného nízkotlakovou separací ve srovnání se SOM získaným vysokotlakovou separací.

Organizace spotřebitelů a většina členských států, které se k této otázce vyjádřily, tyto dva druhy SOM nechtějí při označování rozlišovat, jelikož existují pochyby, zda by spotřebitelé rozuměli rozdílu mezi SOM získaným nízkotlakovou separací a vysokotlakovou separací.

Pro organizace spotřebitelů je nejdůležitější, aby spotřebitelé byli správně informováni o složkách a jejich kvalitě. Z jejich úhlu pohledu musí být povinnost použití SOM vyznačit zachována a žádné produkty ze SOM by neměly být skryté, protože se v pojetí spotřebitelů výrazně liší od běžného masa.

Spotřebitelé mají též zájem na tom, aby povinnost označovat SOM nebyla omezena pouze na balené potraviny.

7. STANOVISKO KOMISE

S ohledem na uvedené konzultace zaujímá Komise následující stanovisko:

- Nejsou námitky proti dalšímu používání SOM získaného z prasat a drůbeže:

Členské státy a organizace zúčastněných stran v masném průmyslu podporují další používání SOM. Pouze několik členských států dává přednost jen SOM získanému nízkotlakovou separací. Tato obecná podpora souvisí zejména s hospodářským přínosem tohoto druhu výroby.

Kromě toho z úrovně dodržování hygienických požadavků včetně mikrobiologických kritérií vyplývá, že neexistují důvody pro další omezování stávající výroby SOM. Lze tedy vyvodit závěr, že rizika pro veřejné zdraví spojená se spotřebou masných polotovarů a masných výrobků, při jejichž výrobě bylo surovinou SOM, lze považovat za zanedbatelná. Z toho důvodu by žádná změna příslušných právních ustanovení nebyla nutná.

- Komise nepodporuje opětovné zavedení SOM ze skotu, ovcí a koz.
- Komise uznává, že je třeba lépe a harmonizovaně definovat produkty, na něž se má vztahovat definice SOM. V zájmu jednotného používání právních předpisů EU a spravedlivé hospodářské soutěže na trhu EU předloží Komise pokyny, pomocí nichž by mělo být snazší identifikovat výrobky, které je třeba považovat za SOM, nebo, bude-li to z právního hlediska vhodné, navrhne legislativní změny.
- Komise se domnívá, že povinnost označovat použití jakéhokoli SOM by měla být zachována, aby se zajistilo, že spotřebitelé budou v zásadě o používání SOM informováni. Komise však nepodporuje rozlišení ustanovení pro označování pro SOM získané nízkotlakovou a vysokotlakovou separací. Z toho důvodu je toho názoru, že stávající ustanovení pro označování jsou vhodná, a neměla by být tudíž měněna.

PŘÍLOHA I

Zvláštní hygienické požadavky na SOM (nařízení (ES) č. 853/2004 a č. 2047/2005)

Tabulka č. 1: Srovnání hygienických požadavků na **surovinu** SOM.

	SOM získané nízkotlakovou separací	SOM získané vysokotlakovou separací
Celá těla poražené drůbeže	Ne starší než 3 dny	Ne starší než 3 dny
Další suroviny pocházející z přilehlých jatek	Ne starší než 7 dní	Ne starší než 7 dní
Další suroviny pocházející z dalších míst	Ne starší než 5 dní	Ne starší než 5 dní
Strojní oddělení	Ihned po vykostění	Pokud se oddělení neuskuteční ihned po vykostění, musí být kosti skladovány a přepravovány při teplotě nižší než 2 °C nebo zmrazeny na teplotu nižší než -18 °C. (nesmí dojít k jejich rozmrazení a opětovnému zmrazení)

Tabulka č. 2: Srovnání hygienických požadavků na SOM **po výrobě**

	SOM získané nízkotlakovou separací	SOM získané vysokotlakovou separací
Skladování, pokud nedojde k okamžitému použití	Zabalení do prvního obalu a do dalšího obalu, zchlazení na teplotu nejvýše 2 °C nebo zmrazení na vnitřní teplotu nižší než -18 °C.	Zabalení do prvního obalu a do dalšího obalu, zchlazení na teplotu nejvýše 2 °C, pokud dojde ke zpracování od 1 do 24 hod. Pokud ne, zmrazení do 12 hod po výrobě, do 6 hod musí být dosažena vnitřní teplota nižší než -18 °C. Zmrazené SOM se smí skladovat nejvýše 3 měsíce při teplotě nižší než -18 °C.

Používání	Pokud provozovatel potravinářského podniku provedl analýzy, které prokazují, že SOM splňuje mikrobiologická kritéria pro mleté maso¹⁵: • v masných polotovarech, které zřetelně nejsou určeny ke konzumaci bez předchozí tepelné úpravy, • v masných výrobcích. Jestliže SOM mikrobiologická kritéria nesplňuje: pouze v tepelně upravených masných výrobcích vyrobených ve schválených zařízeních.	Pouze pro tepelně upravené masné výrobky vyrobené ve schválených zařízeních.
Obsah vápníku ¹⁶	Nejvýše 0,1 % (= 100 mg/100 g nebo 1000 ppm) v čerstvém produktu	Nejsou stanoveny

¹⁵ Absence salmonel v 25 g (5 vzorcích), pokud je určeno ke spotřebě za syrova nebo pokud je získáno z drůbeže. Absence salmonel v 10 g (5 vzorcích), pokud je získáno z jiných živočišných druhů než z drůbeže a je určeno ke spotřebě v tepelně upraveném stavu.

¹⁶ V souladu s článkem 4 a přílohou IV nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005 obsah vápníku v SOM nepřesahující 0,1 % (= 100 mg/100 g nebo 1 000 ppm) a stanovený standardizovanou metodou není považován za výrazně vyšší než jeho obsah v mletém mase.

PŘÍLOHA II

Příklady parametrů, které mají význam pro aspekty kvality SOM a které závisejí na rozdílech ve strojích používaných při výrobě

- Průměr otvorů lisovacího síta
- Průměr perforace bubnu
- Lisovací rychlost
- Lisovací tlak
- Tlak v různých částech stroje
- Výtěžek v závislosti na tlaku a čase
- Množství masa a kostí plněných do stroje