

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2017/1981**af 31. oktober 2017****om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår temperaturforhold under transport af kød****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 1, litra d) og e), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Der er ved forordning (EF) nr. 853/2004 fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarevirksomheder. Forordningen foreskriver, at ledere af fødevarevirksomheder skal sikre overholdelse af specifikke temperaturkrav før og under transport af kød.
- (2) I henhold til bilag III til nævnte forordning skal kød, bortset fra spiselige slagtebiprodukter, af tamhovdyr straks efter inspektion efter slagtning nedkøles til en kerntemperatur på højst 7 °C efter en temperaturkurve, der sikrer en konstant faldende temperatur, medmindre der gælder andre specifikke bestemmelser. Nedkølingen skal være fuldført i slagteriets kølerum, før transporten kan påbegyndes.
- (3) Den 6. marts 2014 vedtog Ekspertpanelet for Biologiske Farer under Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) del 1 af en videnskabelig udtalelse ⁽²⁾ vedrørende de folkesundhedsmæssige risici i forbindelse med opretholdelse af kølekæden under opbevaring og transport af kød, der kun vedrører kød af tamhovdyr. I udtalelsen konkluderes det, at overfladetemperaturen — da bakteriekontamination i de fleste tilfælde opstår på overfladen af slagtekroppen — er en egnet indikator for bakterievækst. I udtalelsen fastsættes der også kombinationer af maksimale overfladetemperaturer ved pålæsning af slagtekroppe og maksimale nedkølings- og transporttider, der fører til vækst af patogener (mikroorganismer, der forårsager fødevarerbårne sygdomme) svarende til eller mindre end den bakterievækst, der sker, når slagtekroppe nedkøles til en kerntemperatur på 7 °C på slagteriet.
- (4) Den 8. juni 2016 vedtog EFSA yderligere en videnskabelig udtalelse ⁽³⁾ om vækst af fordærvende bakterier under opbevaring og transport af kød. I udtalelsen konstateres det, at en række fordærvende bakterier (bakterier, der ikke nødvendigvis forårsager sygdomme, men som kan gøre fødevarer uegnede til konsum på grund af fordærv), navnlig *Pseudomonas* spp., kan nå op på kritiske niveauer hurtigere end patogener, afhængigt af niveauet for den oprindelige kontaminering med fordærvende bakterier samt temperaturforholdene.
- (5) Ledere af fødevarevirksomheder skal rutinemæssigt vurdere antallet af aerobe kim, jf. Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 ⁽⁴⁾. Det kan anvendes som indikator for den øvre grænse for koncentrationen af eventuelle fordærvende bakterier på kødet.
- (6) På grundlag af EFSA's udtalelse og i betragtning af de tilgængelige vurderingsredskaber er det derfor muligt at indføre alternative, mere fleksible tilgange til temperaturforhold under transport af fersk kød, navnlig slagtekroppe eller større udskæringer, der ikke udgør nogen øget risiko for folkesundheden, uden at afvige fra det grundprincip, at sådant kød bør nedkøles til 7 °C ved en konstant faldende temperatur. Denne øgede fleksibilitet vil gøre det muligt at få kødet ud til forbrugerne hurtigere efter slagtning og dermed lette handelsstrømmene af fersk kød i Unionen.
- (7) Mens de alternative tilgange er baseret på overfladetemperaturer og lufttemperaturer under transport, kræver den konstant faldende temperatur, der allerede er obligatorisk i henhold til de nuværende bestemmelser, at også en del af kropsvarmen fjernes før transport over lange afstande. Fastsættelse af en kerntemperatur, til hvilken slagtekroppe og større udskæringer skal nedkøles før transport, er en måde til at sikre, at en betydelig andel af kropsvarmen fjernes.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 s.].⁽³⁾ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 s.].⁽⁴⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1).

- (8) Forordning (EF) nr. 853/2004 giver også mulighed for en undtagelse fra forpligtelsen til at nedkøle kødet til 7 °C før transport for så vidt angår særlige produkter og på særlige betingelser. For at undgå enhver misbrug af denne undtagelse bør det præciseres, at den kun må indrømmes, hvis der er teknologiske årsager hertil, f.eks. hvis nedkøling til 7 °C ikke bidrager til den mest hygiejniske og teknisk mest hensigtsmæssige forarbejdning af produktet.
- (9) Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) Afsnit I, kapitel VII, punkt 3, affattes således:

»3. Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur inden transport og bevare denne temperatur under transporten.

Dog gælder følgende litra a) og b):

a) Transport af kød til fremstilling af særlige produkter kan finde sted, før den i punkt 1 fastsatte temperatur er opnået, hvis den kompetente myndighed godkender det, forudsat at:

- i) sådan transport foretages i overensstemmelse med de krav, som de kompetente myndigheder på oprindelsesstedet og destinationsstedet fastsætter for transport fra en bestemt virksomhed til en anden
- ii) kødet forlader slagteriet eller et opskæringslokale på slagteriets område med det samme, og transporten ikke varer over to timer

og

iii) der er teknologiske årsager til sådan transport.

b) Transport af slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, af får og geder, kvæg og svin kan påbegyndes, før den i punkt 1 fastsatte temperatur er opnået, forudsat at alle de følgende betingelser er opfyldt:

- i) Temperaturen overvåges og registreres i overensstemmelse med procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.
- ii) Fødevarerivsomsledere, der afsender og transporterer slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe, har fået dokumenteret tilladelse af de kompetente myndigheder på afgangsstedet til at gøre brug af denne undtagelse.
- iii) Det køretøj, der transporterer slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe, er udstyret med et instrument, der overvåger og registrerer de lufttemperaturer, som slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe udsættes for, på en sådan måde at de kompetente myndigheder har mulighed for at kontrollere, at de i nr. viii) fastsatte tids- og temperaturforhold er overholdt.
- iv) Det køretøj, der transporterer slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe, indsamler kun kød fra ét slagteri pr. transport.
- v) Slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, der er omfattet af denne undtagelse, skal have en kernetemperatur på 15 grader ved begyndelsen af transporten, hvis de skal transporteres i samme lastrum som slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, der opfylder kravene i punkt 1 (dvs. 7 grader).
- vi) Sendingen er ledsaget af en erklæring fra fødevarerivsomslederen; den pågældende erklæring skal angive varigheden af nedkølingen før pålæsning, tidspunktet for, hvornår pålæsningen af slagtekroppene, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne halve slagtekroppe blev påbegyndt, overfladetemperaturen på det pågældende tidspunkt, den maksimale lufttemperatur under transport, som slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, kan udsættes for, den tilladte maksimale transporttid, datoen for tilladelse og navnet på den kompetente myndighed, der indrømmede undtagelsen.

vii) Fødevarevirksomhedslederen på bestemmelsesstedet underretter de kompetente myndigheder, før han for første gang modtager slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i tre engrosudskæringer, der ikke har opnået den i punkt 1 fastsatte temperatur før transport.

viii) Sådant kød transporteres i overensstemmelse med følgende parametre:

— Ved en maksimal transporttid ⁽¹⁾ på seks timer:

Art	Overfladetemperatur ⁽²⁾	Maksimal varighed af nedkøling til overfladetemperatur ⁽³⁾	Maksimal lufttemperatur under transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ⁽⁵⁾
Får og geder	7 °C	8 timer	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm ²
Kvæg		20 timer		$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm ²
Svin		16 timer		$\log_{10}$ 4 cfu/cm ²

— Ved en maksimal transporttid ⁽¹⁾ på 30 timer:

Art	Overfladetemperatur ⁽²⁾	Maksimal varighed af nedkøling til overfladetemperatur ⁽³⁾	Kernetemperatur ⁽⁶⁾	Maksimal lufttemperatur under transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ⁽⁵⁾
Svin	7 °C	16 timer	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 cfu/cm ²

— Ved en maksimal transporttid ⁽¹⁾ på 60 timer:

Art	Overfladetemperatur ⁽²⁾	Maksimal varighed af nedkøling til overfladetemperatur ⁽³⁾	Kernetemperatur ⁽⁶⁾	Maksimal lufttemperatur under transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ⁽⁵⁾
Får og geder	4 °C	12 timer	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 cfu/cm ²
Kvæg		24 timer			

⁽¹⁾ Maksimalt tidsrum, der må forløbe, fra pålæsningen af kødet på køretøjet påbegyndes, indtil den endelige levering er afsluttet. Pålæsningen af kødet kan udsættes ud over det maksimale tidsrum, der må gå, indtil kødet er blevet nedkølet til sin fastsatte overfladetemperatur. Hvis dette sker, skal den tilladte maksimale transporttid forkortes med samme tidsrum, hvormed pålæsningen blev udskudt. Bestemmelsesmedlemsstatens kompetente myndighed kan begrænse antallet af leveringssteder.

⁽²⁾ Maksimal tilladt overfladetemperatur ved pålæsning og derefter målt på den tykkeste del af slagtekroppen, de halve slagtekroppe, de kvarte slagtekroppe eller de i tre engrosudskæringer opskårne slagtekroppe.

⁽³⁾ Maksimalt tidsrum, der må forløbe fra slagtetidspunktet, indtil den maksimale tilladte overfladetemperatur ved pålæsning er opnået.

⁽⁴⁾ Den maksimale lufttemperatur, som kødet kan udsættes for fra det tidspunkt, hvor pålæsningen påbegyndes, og i løbet af hele transporttiden.

⁽⁵⁾ Slakteriets maksimale daglige middelværdi for aerobe kim på slagtekroppene ved anvendelse af en rullende periode på 10 uger, tilladt for slagtekroppe af de relevante arter, som vurderet af operatøren til den kompetente myndigheds tilfredshed, jf. prøveudtagnings- og testprocedurerne i kapitel 2, punkt 2.1.1 og 2.1.2, og kapitel 3, punkt 3.2, i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Maksimal tilladt kernetemperatur for kødet på tidspunktet for pålæsning og derefter.

2) I afsnit I, kapitel V, tilføjes følgende punkt 5:

- »5. Slagtekroppe, halve slagtekroppe, kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe, der er opskåret i højst tre engrosudskæringer, kan udbenes og opskæres, inden de er nedkølet til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), når de er blevet transporteret i henhold til den i afsnit I, kapitel VII, punkt 3, litra b), fastsatte undtagelse. I dette tilfælde skal kødet udsættes for lufttemperaturer, der sikrer en konstant faldende temperatur for kødet, i løbet af hele udbeningen og opskæringen. Så snart kødet er opskåret og — hvis det er relevant — pakket, skal det nedkøles til den temperatur, der er fastsat i punkt 2, litra b), hvis det ikke allerede har en temperatur derunder.«

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 31. oktober 2017.

På Kommissionens vegne
Jean Claude JUNCKER
Formand
