

ET

ET

ET



EUROOPA KOMISJON

Brüssel 2.12.2010
KOM(2010) 704 lõplik

KOMISJONI TEATIS EUROOPA PARLAMENDILE JA NÕUKOGULE

**lihamassi edasise vajaduse ja kasutamise kohta Euroopa Liidus, sealhulgas tarbijatele
suunatud teabepoliitika kohta**

KOMISJONI TEATIS EUROOPA PARLAMENDILE JA NÕUKOGULE

lihamassi edasise vajaduse ja kasutamise kohta Euroopa Liidus, sealhulgas tarbijatele suunatud teabepoliitika kohta

SISUKORD

1.	Kokkuvõte	3
2.	Sissejuhatus	3
3.	Konsultatsioonid	4
4.	Lihamassi käsitlevad ELi õigusaktid	4
4.1.	Lihamassi määratlus	4
4.2.	Sätted kasutatavate loomaliikide kohta	5
4.3.	Tootmisüksustele ja toorainele esitatavad nõuded	5
4.4.	Tootmise ajal ja selle järel rakendatavad hügieeninõuded	5
4.5.	Märgistusnõuded	5
5.	Hinnang lihamassi tootmisele ja kasutamisele	6
5.1.	Lihamassi tootmismeetodid	6
5.2.	Toodetud lihamassi kogused	6
5.3.	Lihamassi kasutamine	7
5.3.1.	Liikmesriigid	7
5.3.2.	Lihatööstus	7
5.3.3.	Tarbijad	7
5.4.	Lihamassi kaubandus ELi sees, import ja eksport	8
6.	Lihamassi hügieeni- ja märgistusnõuete rakendamine	8
6.1.	Ametlik kontroll	8
6.2.	Toiduohutus	8
6.3.	Lihamassi määratluse rakendamine	9
6.4.	Kahte erinevat tüüpi lihamassi märgistamisnõuded	10
7.	Komisjoni seisukoht	10
I LISA		12
II LISA		14

1. KOKKUVÕTE

Komisjoni määruse (EÜ) nr 999/2001¹ (TSE määrus) artikli 9 kohaselt esitab komisjon Euroopa Parlamendile ja nõukogule teatise lihamassi edasise vajaduse ja kasutamise kohta ELis, sealhulgas tarbijatele suunatud teabepoliitika kohta. Lihamassi toodetakse, eemaldades liha lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt. Lihamassi tootmine võib aidata suurendada liha tootmisel saadavat majanduslikku kasu.

Käesolevas teatises esitatakse ülevaade ELi õigusaktides sätestatud hügieeni- ja märgistamisnõuetest ning lihamassi tootmisest ja kasutamisest (kaasa arvatud tarbijate suhtumisest lihamassi kasutamisse).

Lihamassi tootmise meetodeid on mitmeid ning seetõttu saadakse tooteid, mis on visuaalselt, mikroskoopilisest (histoloogilisest) aspektist ning kvaliteedilt väga erinevad.

Lihamassi toodetakse peaaegu 700 000 tonni aastas. 2007. aastal moodustas kõrgsurvel toodetud lihamass 77% ja madalsurvel toodetud lihamass 23% toodangust. Lihamassist 88% saadakse lindudelt ja 12% sigadelt. BSEd käsitlevate õigusaktidega on lihamassi saamine mäletsejalistelt keelatud. Lihamassi tootmise koguväärtus on seega hinnanguliselt 400–900 miljonit eurot aastas. 20% ELi lihamassi toodangust läheb ekspordiks. Import on peaaegu olematu.

Komisjonil ei ole vastuväiteid lihamassi edasisele kasutamisele ning seda seisukohta toetavad üldiselt ka liikmesriigid ja huvirühmade esindajad. On täheldatud teatavaid probleeme ELi õigusaktides sätestatud hügieeni- ja märgistusnõuete täitmisel, peamiselt seoses kohaldatavate määratlustega. Tagamaks ELi õigusaktide ühetaolist kohaldamist ja õiglast konkurentsi ELi turul, esitab komisjon juhised, kuidas paremini identifitseerida tooteid, mida tuleb käsitada lihamassina, või vajaduse korral teeb ettepaneku õigusaktide muutmiseks.

Komisjon on seisukohal, et praegused lihamassi märgistamise sätted on asjakohased ning need tuleks jätta.

2. SISSEJUHATUS

Lihamass on toode, mis saadakse järelejäänud liha eemaldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt,² kasutades mehaanilisi võtteid, mille tulemusena lihaskiu struktuur hävib või muutub selliselt, et see ei ole võrreldav tavalise lihaga.

Lihamass on tähtis tooraine, mida kasutatakse lihatoodete ja -valmististe tootmiseks, ning selle tootmine võib aidata suurendada liha tootmisel saadavat majanduslikku kasu.

Siiski on minevikus selle tootmismeetodiga seoses kerkinud esile potentsiaalsed ohud rahva tervisele, kaasa arvatud BSE-risk. Mäletsejaliste kontide kasutamine

¹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. mai 2001. aasta määrus (EÜ) nr 999/2001, millega sätestatakse teatavate transmissiivsete spongioossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise eeskirjad, muudetud määrusega (EÜ) nr 1923/2006.

² Peamiselt turustatavad linnuliha tükid (nt rind, koivad, tiivad) eraldatakse teisel viisil, näiteks lõigates, enne kui järelejäänud rümp läheb mehaanilisele töötlemisele.

toormaterjalina lihamassi tootmiseks on ELis keelatud alates 2001. aastast. TSE määrase läbivaatamise käigus 2006. aastal paluti komisjonil esitada Euroopa Parlamendile ja nõukogule teatis mäletsejaliste ja muude liikide kontidest saadud lihamassi edasise vajaduse ja kasutamise kohta ELis, sealhulgas tarbijatele suunatud teabepoliitika kohta.

Seega on käesoleva teatise eesmärk:

- anda ülevaade kehtivate ELi õigusaktide lihamassi käsitlevatest sätetest;
- anda ülevaade ja hinnang lihamassi tootmisele ja kasutamisele ELis;
- hinnata lihamassi tootmist ja märgistamist käsitlevate ELi sätete rakendamist ning teha kindlaks, kas neid on keskpikas perspektiivis vaja läbi vaadata.

3. KONSULTATSIOONID

Käesolev komisjoni teatis põhineb liikmesriikide esitatud teabel lihamassi kasutamise ja tootmismeetodite kohta nende territooriumil. Et saadav teave oleks ühetaoline, saatis komisjon kõikidele liikmesriikidele küsimustiku. Küsimustikus paluti järgmist teavet: tootmismeetodite üksikasjad, parameetrid vahetegemiseks erinevate meetoditega toodetud lihamassi vahel, liigid, millest lihamassi toodetakse, toodetav kogus, kasutamine, majanduslik väärtus ja kavatsus edaspidi tootmist jätkata. Küsimustikule vastasid kõik 27 liikmesriiki.

Lisaks konsulteeris komisjon peamiste huvirühmade katusorganisatsioonidega, nagu UECEV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ ja BEUC⁷.

Täiendavat teavet ELi õigusaktide sätete rakendamise kohta saadi aruannetest, mida oma kontrollkäikude järel koostasid komisjoni kontrollteenistus ja tervise- ja tarbijaküsimuste peadirektoraadi Toidu- ja Veterinaaramet (FVO).

4. LIHAMASSI KÄSITLEVAD ELI ÕIGUSAKTID

4.1. Lihamassi määratlus

Määruse (EÜ) nr 853/2004⁸ I lisa punkti 1 alapunkti 14 ja TSE määrase artikli 3 lõike 1 punkti n kohaselt on lihamass määratletud järgmiselt:

„Lihamass” – toode, mis on saadud liha eemaldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt, kasutades mehaanilisi võtteid, mille tagajärjel lihaskiu struktuur hävib või muutub.

Määratlus pidi olema üldine ning hõlmama kõiki mehaanilise eraldamise meetodeid, eesmärgiga teha vahet lihamassil ja näiteks lihalõigetel või hakklihal, ning sellest tulenevalt sätestama vastavad hügieeninõuded. Tehnoloogia kiire arengu tõttu peeti paindlikku määratlust asjakohaseks. Lihamassi määratlemisel kasutatakse järgmisi kriteeriume:

³ UECEV – Euroopa karilooma- ja lihakaubanduse liit,

⁴ AVEC – ELi linnulihatootjate ja -kaubanduse assotsiatsioon.

⁵ Clitravi – ELi lihatöötlemistööstuse kontaktkeskus.

⁶ ELi joogi- ja toiduainetetööstuste liit.

⁷ Euroopa tarbijaliitide amet.

⁸ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 226, 25.6.2004, lk 22).

- kasutatav tooraine ehk *lihaga kaetud kondid pärast konditustamist või kodulinnurümbad*;
- mehaaniliste vahendite kasutamine;
- lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.

4.2. Sätted kasutatavate loomaliikide kohta

TSE määruse kohaselt on kõikides liikmesriikides keelatud veiste, lammaste ja kitsede kondiga liha või kontide kasutamine lihamassi valmistamiseks. Lisaks ei tohi veistelt, lammastelt ja kitsedelt saadud imporditud tooted sisaldada veiste, lammaste või kitsede kontidest mehhaaniliselt eraldatud lihamassi ega olla saadud sellisest lihamassist. Teistelt liikidelt saadud lihamassi tootmine ja import on lubatud, kui järgitakse teatavaid hügieeni- ja märgistusnõudeid.

4.3. Tootmisüksustele ja toorainele esitatavad nõuded

Lisaks üldistele nõuetele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr 852/2004,⁹ on lihamassi tootmise üksustele ja toorainele, millest lihamassi toota võib, esitatud erinõuded, mis on sätestatud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao I peatükis.

4.4. Tootmise ajal ja selle järel rakendatavad hügieeninõuded

Lisaks üldistele nõuetele, mis on sätestatud määruses (EÜ) nr 852/2004, on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao III peatüki punktis 1 sätestatud hügieeninõuded, mida tuleb järgida lihamassi tootmise ajal ja järel.

On peetud vajalikuks eristada erinevate meetoditega saadud lihamassi (nt kõrg- või madalsurve), sest need meetodit mõjutavad seda, kui tundlikud on tooted mikrobioloogilise saastumise suhtes tootmise ajal ja edasise käitlemise käigus.

Lihamassi tootmise ja kasutamise erinõuete võrdlus seoses erinevate meetoditega on esitatud I lisas.

4.5. Märgistusnõuded

Lihamass (nimetatakse ka mehaaniliselt eraldatud lihaks) erineb märgatavalt sellest lihast, mida tarbijad lihaks peavad. Seetõttu jäeti see välja komisjoni direktiivis 2001/101/EÜ¹⁰ esitatud liha määratlusest toiduainete märgistamise tarvis. Seepärast tuleb lihamassi kasutamist ning liiki, millest see on saadud, eraldi märkida. Kõnealust märgistamiseeskirja kohaldatakse ELi määratlusega „lihmass” hõlmatud toodete suhtes¹¹.

Lisaks on määruses (EÜ) nr 853/2004 nõutud, et lõpptarbijale tarnimiseks mõeldud pakendid, mis sisaldavad lindude või kabjaliste hakkliha või lihamassi sisaldavaid lihavalmistisi, peavad kandma märgist, mis näitab, et selliseid tooteid tuleks enne tarbimist kuumtöödelda, kui seda nõutakse riigi õigusaktides.

⁹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 226, 25.6.2004, lk 3).

¹⁰ Komisjoni direktiiv 2001/101/EÜ, 26. november 2001, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2000/13/EÜ toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 310, 28.11.2001, lk 19)

¹¹ Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punkt 1.15.

5. HINNANG LIHAMASSI TOOTMISELE JA KASUTAMISELE

5.1. Lihamassi tootmismeetodid

Erinevate tehnoloogiate puhul kasutatakse erinevat rõhku, olenevalt kasutatavatest masinatest ja parameetritest. Liikmesriigid on lihamassi madalsurvelise tootmise puhul teatanud peamiselt rõhust alla 100 baari (isegi ainult mõni baar), samas kui kõrgsurvelise tootmise puhul on rõhk üle 100 baari (kuni 400 baari). Teatati ka mõningatest rõhkude kokkulangevustest kahe erineva tootmismeetodi vahel.

Aja jooksul on välja arendatud uusi tehnoloogiaid või on olemasolevatele masinatele leitud uusi kasutusvõimalusi. Mõnikord kasutatakse erinevaid tehnoloogiaid kombineeritult.

Lihamassi kvaliteet sõltub tootmisel kasutatavatest masinatest ning mitmest erinevast parameetrist (vt II lisa).

Kõrgsurvel toodetud lihamass on oma olemuselt ja tekstuurilt väga pastataoline, mis tuleneb lihaskiu struktuuri hävimisest või muundumisest. Muude tehnoloogiate puhul (madalsurve) on tulemuseks toode, mida on visuaalselt raske eristada hakklihast¹².

Mikroskoobiga on võimalik lihaskiu struktuuri hävimist või muundumist täheldada, kasutades lihast võetud preparaate. Toote sisemise struktuuri muutusi on väga erinevaid, sõltuvalt sellest, milliseid erinevaid tootmisparameetreid kasutati.

5.2. Toodetud lihamassi kogused

Neljas liikmesriigis ei ole lihamassi tootmiseks heakskiidetud tootmisüksusi. Mõned liikmesriigid ei ole erinevatel põhjustel esitanud teavet tootmise kohta. Tabelis 3 esitatud liikmesriikidelt saadud teave on seetõttu tegelikust väiksem.

Mõned teised liikmesriigid ei suutnud esitada teavet, kus oleks eristatud kõrg- ja madalsurvel saadud lihamassi või loomaliike, millest nende territooriumil lihamassi toodetakse.

Tööstusharu esitatud hinnangulised andmed toodetud lihamassi koguse kohta varieerusid oluliselt.

Tabel 3: Lihamassi tootmine ajavahemikus 2006–2007 liikmesriikide esitatud andmetel (tonnides)

	Liigid				
	Kodulinnud	Sead	Küülikud	Täpsustamata	Kokku
Kõrgsurve	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Madalsurve	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Täpsustamata	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Kokku	408 213	57 401	73	232 713	698 400

¹²

Hakkliha on määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004 kui „konditustatud liha, mis on hakitud osakesteks ja sisaldab vähem kui 1 % soola”.

Lihamassi toodang 20 liikmesriigis on peaaegu 700 000 tonni aastas (ajavahemikus 2006–2007). Andmete puhul, kus eristati tootmismeetodit, moodustas kõrgsurvel toodetud lihamass 77% ja madalsurvel toodetud lihamass 23%. Kui oli märgitud ka liik, siis 88% lihamassist pärines kodulindudelt (peamiselt broilerid, kuid ka kalkunid) ning rohkem kui 11% sigadelt. Muudest liikidest lihamassi tootmine ei ole praegu märkimisväärne.

Kõrgsurvel toodetud lihamassi väärtus oli liikmesriikide andmetel 0,3–0,6 eurot kilogrammi kohta. Madalsurvel toodetud lihamassi väärtust hinnati 0,6–1,5 eurole kilogrammi kohta. Lihamassi tootmise koguväärtus on seega hinnanguliselt 400–900 miljonit eurot aastas.

ELi 27 liikmesriigis toodetakse 11 miljonit tonni kodulinnuliha aastas ning hinnanguline aastakäive on umbes 20 miljardit eurot. Lihamassi tootmine kodulindudest moodustab 2–4% sellest väärtusest. ELi 27 liikmesriigis toodetakse 22,5 miljonit tonni sealih aastas ning hinnanguline aastakäive on umbes 35 miljardit eurot. Lihamassi tootmine sigadest moodustab 0,1–0,3% sellest väärtusest. Peamiselt toodetakse sigadest lihamassi madalsurvelise meetodiga.

5.3. Lihamassi kasutamine

5.3.1. Liikmesriigid

Madal- ja kõrgsurvel toodetud lihamassi kasutatakse peamiselt inимtoiduks, väikest osa kõrgsurvel toodetud lihamassist ka lemmikloomatoiduks. Enamik liikmesriike on teatanud, et lihamassi kasutatakse peamiselt lihatoodetes, mis lähevad kuumtöötlemisele (nt viinerid). Mõned liikmesriigid on märkinud, et madalsurvel saadud lihamassi kasutatakse lihavalmististes (nt lihapallid). Teised liikmesriigid on jällegi märkinud, et ainult madalsurvel toodetud lihamassi kasutatakse lihatoodetes ning kõrgsurvel saadud lihamassi kasutatakse ainult lemmikloomatoidu tootmiseks.

23 liikmesriiki teatas, et nad soovivad lihamassi tootmist jätkata. Nendest kaks liikmesriiki lubab kasutada ainult madalsurvelist meetodit. Neli liikmesriiki lihamassi ei tooda.

Enamik liikmesriike (20) on seisukohal, et selliste toodete tarbimine, milles on kasutatud lihamassi, ei too kaasa spetsiifilisi toiduohutuse riske, sest toiduohutuse nõuded on sätestatud ELi õigusaktides. Ka BSE-risk on kaetud, sest keelatud on toota lihamassi, mis pärineb veistelt, lammastelt ja kitsedelt, kes on pärit riikidest või piirkondadest, kus BSE-risk on kontrolli all või ei ole seda määratletud.

5.3.2. Lihatööstus

Lihamassi tootev tööstusharu väljendas soovi jätkata lihamassi tootmist nii kõrgsurve- kui ka madalsurvemeetodil. Mõlemat tüüpi lihamassi tootmiskoguste, -meetodite ja kasutamise osas on liikmesriikide vahel suured erinevused.

Huvi toota lihamassi madalsurve abil on seotud võimalusega kasutada ära selle kõrgemat kvaliteeti võrreldes kõrgsurvel toodetud lihamassiga. Lihamassi kasutatakse lihatoodete tootmiseks ka struktuuri ja sidumisomaduste tõttu.

5.3.3. Tarbijad

Lihatoodete kvaliteet on tarbijatele väga tähtis ning tuntakse muret turul olevate lihatoodete koostise pärast. Lihamassi märkimist koostisosana peetakse oluliseks lihatoodete suhtelise kvaliteedi näitajaks. Lihamassi kasutamist seostatakse üldiselt odavate toodetega.

Tarbijakaitseasutused toetavad lihamassi kasutamist tingimusel, et tooted on korrektselt märgistatud ning sätestatakse täpsemad eeskirjad lihamassi tootmiseks ja kasutamiseks.

Tarbijate seisukohast on lubamatu, et lihamass kuuluks märgistamise otstarbel liha mõiste alla.

5.4. Lihamassi kaubandus ELi sees, import ja eksport

Liikmesriigid on teatanud lihamassikaubandusest ELi sees, kuid täpsemaid andmeid ei ole suudetud esitada.

Ekspordiks läheb põhiliselt kõrgsurvel toodetud lihamass. 2008. aastal eksporditi hinnanguliselt 150 000 tonni lihamassi, põhiliselt Venemaale (49%), Ukrainasse (33%) ja teistesse endistesse Nõukogude Liidu vabariikidesse. Eksport moodustas 2008. aastal 20% ELis toodetud lihamassist ning selle väärtus oli 83 miljonit eurot. Võrreldes 2007. aastaga on seda 32% rohkem.

Enne määruse (EÜ) nr 853/2004 vastuvõtmist oli lihamassi import keelatud.

Seoses sõralistelt saadava lihaga ja alates määruse (EÜ) nr 853/2004 vastuvõtmisest võib kolmas riik, kelle on lubatud importida värsket liha, taotleda enda kandmist lihamassi loetelusse. Neljal Uus-Meremaa tootmisüksusel lubatakse samaväärsuse lepingu kohaselt lihamassi eksportida.

Kuna seoses kodulinnulihaga ei ole komisjoni määruse (EÜ) nr 798/2008¹³ kohast impordisertifikaati vastu võetud, on kodulinnulihast valmistatud lihamassi import keelatud.

6. LIHAMASSI HÜGIEENI- JA MÄRGISTUSNÕUETE RAKENDAMINE

6.1. Ametlik kontroll

Toidu- ja Veterinaaramet on hinnanud liikmesriikidesse ja kolmandate riikidesse tehtud kontrollkäikude raames ametlikke kontrolle, mida on teinud pädevad asutused lihamassi tootvates, käitlevates ja kasutavates tootmisüksustes. Täheldatud on mõningaid vajakajäämisi (nt tooraine kvaliteedi ja mikrobioloogiliste kriteeriumide osas), kuid üldiselt on aruannetes jõutud järeldusele, et lihamassi tootmine, käitlemine ja kasutamine vastab ELi nõuetele.

Liikmesriikides tehtavate ametlike kontrollide käigus võib kasutada visuaalseid või mikroskoopilisi indikaatoreid lihamassi tootmise või selle toorainena kasutamise kontrollimiseks. Nende indikaatorite kasutamine jaemüügi tasandil on siiski vähesem, sest keskendutakse rohkem lihamassi sisaldavate toodete korrektse märgistuse kontrollimisele, eriti juhul, kui on kasutatud madalsurvel saadud lihamassi.

6.2. Toiduohutus

Üldiselt tohib lihamassi kasutada kuumtöödeldavates toodetes, mis on toodetud heakskiidetud tootmisüksustes. Madalsurvel saadud lihamassi tohib teatavatel tingimustel siiski kasutada ka lihavalmististes, mille tarbimisele ei pea eelnema kuumtöötlemist.

¹³

Komisjoni määrus (EÜ) nr 798/2008, millega kehtestatakse nende kolmandate riikide, territooriumide, tsoonide ja piirkondade loetelu, millest võib importida ühendusse ja vedada läbi ühenduse kodulinde ja linnukasvatussaadusi, ning veterinaarsertifikaatide nõuded (ELT L 226, 23.8.2008, lk 1).

Võttes arvesse kehtivate hügieeninõuete rakendamisel saadud kogemusi, võib tõdeda, et lihamassi toorainena sisaldavate lihavalmististe ja -toodete tarbimisega seotud ohtu rahva tervisele võib pidada väheoluliseks. Seetõttu ei peaks lihamassi tootmise jätkamine praeguste hügieeninõuete kohaselt põhjustama ohtu rahva tervisele ning asjakohaste õiguslike sätete muutmine ei ole vajalik.

Andmed mikrobioloogilistele kriteeriumidele vastavuse kohta (nt *Salmonella* puudumine lihamassis) on kokku võetud ELi aruandes, mis käsitleb zoonooside suundumusi ja allikaid, zoonootilise toimega mõjureid ning toidust põhjustatud haiguspuhanguid ELis ning mille on koostanud Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) ja Haiguste Ennetamise ja Tõrje Euroopa Keskus (ECDC). Viimased andmed aastast 2008¹⁴ näitavad, et alates 2006. aastast on paranenud lihamassi vastavus *Salmonella* puudumise kriteeriumidele. 2008. aastal oli olukord järgmine:

- 1,6% proovidest ei vastanud *Salmonella* puudumise kriteeriumile, mis on sama suur mittevastavuse määr nagu ka hakklihast, lihavalmististest ja lihatoodetest võetud proovide puhul.
- 2,7% lihamassi partiidest ei vastanud kriteeriumidele, mis on veidike suurem protsent kui teiste toodete puhul. See protsent on suurem kui positiivsete proovide protsent, sest partiid on peetud positiivseks, kui positiivseks on osutunud üks partiist võetud proov.

6.3. Lihamassi määratluse rakendamine

Alates määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisest on teatatud mõningatest probleemidest lihamassi määratluse rakendamisel. Näiteks ei kasutata lihamassi tootmiseks mitte ainult „lihaga kaetud konte pärast konditustamist või kodulinnurümpasid”, vaid ka konditustatud liha.

Kui on kasutatud mehaanilist eraldamist, siis teatavates liikmesriikides peetakse toodet lihamassiks, isegi kui tooraineks ei olnud lihaga kaetud kondid pärast konditustamist või kodulinnurümpad või ei toimunud lihaskiu struktuuri hävimist või muundumist. Teistes liikmesriikides jällegi peetakse lihamassiks ainult toodet, mis vastab lihamassi määratluse kõikidele elementidele. Lihatööstus toetab teist seisukohta, leides, et lõpptoodet tuleks pidada lihaks või liha eraldi kategooriaks, hoolimata tootmismeetodist.

Kiire tehnoloogia areng selles valdkonnas on tekitanud olukorra, et mõne tehnoloogia puhul, kus kasutatakse mehaanilist eraldamist, saadakse toode, mille näitajad on väga sarnased hakklihale. Komisjon on seisukohal, et praeguste õigusaktide kohaselt vastab selline toode lihamassi määratlusele ning see tuleb ka vastavalt märgistada.

Lisaks kasutavad toidukäitlejad lihamassi tootmiseks kasutatavaid meetodeid ka liha eraldamiseks kontidelt pärast kuumtöötlemist. Siiski peetakse määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa kohaselt lihamassi tooraineks ainult toorest liha. Tähelepanu on juhitud ebaselgusele, kas vastavat toodet tuleks pidada lihamassiks (ja seda ka vastavalt märgistada). Meetoditega, mida kasutatakse toodete laboratoorsetel testidel, et teha kindlaks lihamassi sisaldust lihatoodetes, ei ole võimalik kindlaks teha, kas tooraineks oli lihamass või toode, mis saadi kontidelt pärast kuumtöötlemist. See on mõnedes liikmesriikides põhjustanud probleeme ametlike kontrollide käigus.

¹⁴ The EFSA Journal (2010), 1496.

Sellised erinevused lihamassi määratluse rakendamisel võivad põhjustada ebaausat konkurentsi, sest sama lihatoodete valmistamiseks kasutatavat toodet võib mõnedes liikmesriikides märgistada lihaks, kuid teistes lihamassiks.

6.4. Kahte erinevat tüüpi lihamassi märgistamisnõuded

Lisaks ühtlustatud ELi kriteeriumile kaltsiumisisalduse kohta kasutavad liikmesriigid erinevaid kriteeriume, et teha vahet kõrgsurvel ja madalsurvel toodetud lihamassil. Need kriteeriumid põhinevad järgmisel: tootmismeetod, kasutatav surve ja filtri suurus, toodetud lihamassi visuaalne hindamine, valgu- ja rasvasisaldus ning histoloogiline uuring, et teha kindlaks lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.

Nii kõrgsurvel kui ka madalsurvel toodetud lihamass kuulub lihamassi määratluse alla ning seda tuleb ka vastavalt märgistada (vt eespool). Kõrgsurvel toodetud lihamassi puhul olid kõik organisatsioonid, kellega konsulteeriti, nõus kehtivate märgistusnõuetega.

Madalsurvel toodetud lihamassi puhul olid lihatööstuse esindajad siiski seisukohal, et kui visuaalsel vaatlusel ei saa toodet eristada hakklihast, siis võib seda märgistada lihana (liha või liha eraldi kategooria), sõltumata tootmismeetodist. Nende argumendid toetusid madalsurvel toodetud lihamassi kvaliteedile võrreldes kõrgsurvel toodetud lihamassiga.

Tarbijakaitseasutused ja enamik liikmesriike, kes oma seisukoha antud küsimuses teatavaks tegid, eelistavad märgistamisel mitte teha vahet kahte tüüpi lihamassil, sest tarbijad ei pruugi aru saada vahest kõrg- ja madalsurvel toodetud lihamassi vahel.

Tarbijakaitseasutuste meelest on kõige olulisem, et tarbijaid on korrektselt teavitatud koostisosade ja nende kvaliteedi kohta. Nende seisukohast tuleks säilitada kohustus märgistada lihamassi kasutamist ning lihamassi ei tohiks toodetes ära peita, sest lihamass erineb märgatavalt sellest, mida tarbijad peavad „lihaks”.

Lisaks kaitseks tarbijate huve see, et lihamassi kasutamist ei märgitaks ainult kinnispakis toodete puhul.

7. KOMISJONI SEISUKOHT

Toimunud konsultatsioonide põhjal võtab komisjon järgmise seisukoha:

- Sigadest ja kodulindudest valmistatud lihamassi edasise kasutamise suhtes ei ole vastuväiteid.

Liikmesriigid ja lihasektori huvirühmad toetavad lihamassi jätkuvat kasutamist. Ainult mõned liikmesriigid eelistavad kasutada üksnes madalsurvel toodetud lihamassi. Selline üldine toetus põhineb osaliselt sellisest toodangust saadaval majanduslikul kasul.

Hügieeninõuete, kaasa arvatud mikrobioloogiliste kriteeriumide täitmise tase on piisavalt hea ning seetõttu ei ole vaja täiendavalt piirata lihamassi praegust tootmist. Kokkuvõttes võib tõdeda, et lihamassi toorainena sisaldavate lihavalmististe ja -toodete tarbimisega seotud ohtu rahva tervisele võib pidada väheoluliseks. Seetõttu ei ole asjakohaseid õigusnorme vaja muuta.

- Komisjon ei toeta, et lihamassi hakataks taas tootma veistest, lammastest ja kitsedest.
- Oleks vaja paremini ja ühtlustatumalt määratleda tooted, mida käsitatakse lihamassina. Tagamaks ELi õigusaktide ühetaolist kohaldamist ja õiglast

konkurentsi ELi turul, esitab komisjon juhised, kuidas paremini identifitseerida tooteid, mida tuleb käsitada lihamassina, või kui see osutub juriidiliselt vajalikuks, teeb ettepaneku õigusaktide muutmiseks.

- Komisjon leiab, et tuleb säilitada kohustus märgistada lihamassi kasutamist tagamaks, et tarbijaid on teavitatud lihamassi kasutamisest üldiselt. Komisjon ei toeta märgistamissätete muutmist, et teha vahet kõrg- ja madalsurvel toodetud lihamassil. Seetõttu on komisjon seisukohal, et praegused märgistamissätted on asjakohased ning neid ei ole vaja muuta.

I LISA

Spetsiifilised hügieeninõuded lihamassi puhul (määrused (EÜ) nr 853/2004 ja 2047/2005)

Tabel 1. Lihamassi tooraine hügieeninõuete võrdlus

	Madalsurvel saadud lihamass	Kõrgsurvel saadud lihamass
Kodulinnurümbad	Maksimaalselt 3 päeva vanad	Maksimaalselt 3 päeva vanad
Muu tooraine samal territooriumil paiknevast tapamajast	Maksimaalselt 7 päeva vana	Maksimaalselt 7 päeva vana
Muu tooraine muust tapamajast	Maksimaalselt 5 päeva vana	Maksimaalselt 5 päeva vana
Mehaaniline eraldamine	Kohe pärast konditustamist	Kui mitte kohe pärast konditustamist, siis säilitamine < 2°C või kondid külmutatuna < -18°C (uuesti mitte külmutada)

Tabel 2. Lihamassi hügieeninõuete võrdlus pärast tootmist

	Madalsurvel saadud lihamass	Kõrgsurvel saadud lihamass
Säilitamine, kui ei kasutata kohe	Pakendatud või pakitud, jahutatud temperatuurini max 2 °C või külmutatud sisetemperatuurini < -18 °C.	Pakendatud või pakitud, jahutatud temperatuurini max 2 °C, kui töödeldakse 1–24 tunni jooksul; kui ei, siis, külmutatud 12 tunni jooksul alates tootmisest ja see peab saavutama sisetemperatuuri < -18°C kuue tunni jooksul. Külmutatud lihamassi maksimaalne ladustamine 3 kuud temperatuuril < -18°C.

Kasutamine	Kui toidukäitleja on teinud analüüse, mis näitavad, et lihamass vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumidele¹⁵: - kui lihavalmistis pole selgelt ette nähtud tarbimiseks ilma, et seda esmalt kuumtöödeldaks - lihatoodes Kui lihamass ei vasta mikrobioloogilistele kriteeriumidele: ainult kuumtöödeldud lihatoode valmistamiseks heakskiidetud üksustes	Ainult kuumtöödeldud lihatoode valmistamiseks heakskiidetud üksustes
Kaltsiumisisaldus ¹⁶	Max 0,1% (=100 mg/100g või 1000 ppm) värskes tootes	Määratlemata

¹⁵ Salmonella puudumine 25 grammis (5 proovi), kui on ette nähtud toorelt söömiseks või on pärit kodulinnuliha. Salmonella puudumine 10 grammis (5 proovi), kui on pärit muult liigilt kui kodulinnud ning on ette nähtud söömiseks kuumutatuna.

¹⁶ Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määruse (EÜ) nr 2074/2005 IV lisa artikli 4 kohaselt ei tohi lihamassi kaltsiumisisaldus ületada 0,1% (100mg/100g või 1000 ppm) või standardse meetodiga määratult olla märkimisväärselt suurem kui hakkliha puhul.

II LISA

Näited parameetrite kohta, mis mõjutavad lihamassi kvaliteeti seoses erinevustega masinate vahel, mida tootmiseks kasutatakse

- Filtri augu diameeter
- Trumli aukude diameeter
- Masina kiirus
- Masina pinge
- Rõhk erinevates moodulites
- Toodang surve ja ajaühiku kohta
- Masinasse söödetavad lihalõiked