



Brussels, 31.10.2017
C(2017) 7228 final

KOMISSION ASETUS (EU) .../...,

annettu 31.10.2017,

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III
muuttamisesta lihan kuljetuslämpötilan osalta**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

KOMISSION ASETUS (EU) .../...,

annettu 31.10.2017,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta lihan kuljetuslämpötilan osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004¹ ja erityisesti sen 10 artiklan 1 kohdan d ja e alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoita varten. Siinä säädetään, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava erityisten lämpötilavaatimusten noudattaminen ennen lihan kuljettamista ja sen aikana.
- (2) Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten liha, elimiä lukuun ottamatta, on kyseisen asetuksen liitteen III mukaisesti jäähdytettävä välittömästi post mortem -tarkastuksen jälkeen enintään 7 °C:n sisälämpötilaan sellaisen jäähtymiskäyrän mukaisesti, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva asteittainen lasku, ellei erityissäännöksissä säädetä toisin. Tämä on tehtävä teurastamon jäähdyttämössä ennen kuljetuksen alkamista.
- (3) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (EFSA) biologisia vaaroja käsittelevä tiedelautakunta antoi 6 päivänä maaliskuuta 2014 kylmäketjun ylläpitämiseen lihan varastoinnin ja kuljetuksen aikana liittyviä kansanterveysriskejä koskevan tieteellisen lausunnon² ensimmäisen osan, joka koskee ainoastaan kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten lihaa. Lausunnossa todetaan, että koska suurin osa bakteerikontaminaatiosta tapahtuu ruhon pinnalla, pinnan lämpötila on soveltuva bakteerikasvun indikaattori. Siinä myös vahvistetaan ruhojen lastauksen aikaisten enimmäispintalämpötilojen sekä jäähdytyksen ja kuljetuksen enimmäisaikojen yhdistelmät, jotka johtavat vastaavaan tai vähäisempään patogeenien (elintarvikkeiden kautta tarttuvia sairauksia aiheuttavien mikro-organismien) kasvuun kuin silloin, kun ruhot jäähdytetään 7 °C:n sisälämpötilaan teurastamossa.

¹ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

² EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 pp.].

- (4) EFSA antoi 8 päivänä kesäkuuta 2016 uuden tieteellisen lausunnon³ pilaantumista aiheuttavien bakteerien määrän kasvusta lihan varastoinnin ja kuljetuksen aikana. Lausunnossa todetaan, että eräät pilaantumista aiheuttavat bakteerit (bakteerit, jotka eivät välttämättä aiheuta sairauksia mutta jotka voivat tehdä elintarvikkeista ihmisravinnoksi kelpaamattomia pilaantumisen vuoksi), eritoten *Pseudomonas* spp, voivat saavuttaa kriittisen tason nopeammin kuin patogeenit riippuen pilaantumista aiheuttavien bakteerien aiheuttamasta alkuperäisestä saastumisen tasosta sekä lämpötilasta.
- (5) Elintarvikealan toimijoiden on rutiininomaisesti arvioitava aerobisten mikro-organismien pesäkeluku komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005⁴ mukaisesti. Sitä voidaan käyttää indikaattorina lihassa olevien pilaantumista aiheuttavien bakteerien määrän ylärajasta.
- (6) EFSA:n lausunnon perusteella ja ottaen huomioon saatavilla olevat arviointivälineet on mahdollista ottaa käyttöön vaihtoehtoisia joustavampia lähestymistapoja tuoreen lihan, erityisesti ruhojen tai suurempien palojen, kuljetuksen aikaisten lämpötilavaatimusten suhteen kasvattamatta kansanterveysriskiä ja poikkeamatta siitä peruseriaatteesta, että tällainen liha olisi jäädytettävä 7 °C:n sisälämpötilaan lämpötilan jatkuvasti laskiessa. Tämän suuremman joustavuuden ansiosta liha päätyisi kuluttajille nopeammin teurastuksen jälkeen ja tuoreen lihan kauppa unionin sisällä helpottuisi.
- (7) Vaihtoehtoiset lähestymistavat perustuvat pinnan lämpötilaan ja kuljetuksen aikaiseen ilman lämpötilaan, lämpötilan jatkuva laskeminen on pakollista jo nykysäännösten mukaan, ja se edellyttää, että myös osa ruumiinlämmöstä olisi poistettava ennen pitkänmatkan kuljetusta. Sen sisälämpötilan vahvistaminen, johon ruhot ja suuremmat palat on jäädytettävä ennen kuljetusta, on tapa varmistaa, että merkittävä osa ruhon lämmöstä poistetaan.
- (8) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään myös poikkeuksesta velvoitteeseen jäädyttää liha 7 °C:seen ennen kuljetusta tiettyjen tuotteiden osalta tietyin edellytyksin. Jottei tätä poikkeusta käytettäisi väärin, on aiheellista selventää, että se on sallittu ainoastaan teknisistä syistä, esimerkiksi silloin, kun jäädyttäminen 7 °C:seen ei tue tuotteen hygieenistä ja teknisesti parasta käsittelyä.
- (9) Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitettä III olisi muutettava.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III seuraavasti:

1. Korvataan I jakson VII luvun 3 kohta seuraavasti:

³ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 pp.].

⁴ Komission asetus (EY) N:o 2073/2005, annettu 15 päivänä marraskuuta 2005, elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista (EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1).

”3. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila ennen kuljetusta, ja sen on pysyttävä siinä kuljetuksen aikana.

Sovelletaan kuitenkin seuraavaa a ja b alakohtaa:

- a) erityistuotteiden tuotantoon tarkoitettua lihaa saa kuljettaa ennen kuin 1 kohdassa määritelty lämpötila on saavutettu, jos toimivaltainen viranomainen antaa tähän luvan edellyttäen, että
- i) tällainen kuljetus suoritetaan alkuperäpaikan ja määräpaikan toimivaltaisten viranomaisten laitoksesta toiseen tapahtuvaa kuljetusta varten vahvistamien vaatimusten mukaisesti;
 - ii) liha viedään välittömästi pois teurastamosta tai teurastamon yhteydessä sijaitsevasta leikkaamosta ja kuljetus kestää enintään kaksi tuntia;
- ja
- iii) tällainen kuljetus on perusteltu teknisistä syistä.
- b) lammas- ja vuohieläinten, nautaeläinten ja sikaeläinten ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen kuljetus saa alkaa ennen kuin 1 kohdassa täsmennetty lämpötila on saavutettu, jos kaikki seuraavat edellytykset täyttyvät:
- i) lämpötilaa valvotaan ja se kirjataan HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen puitteissa;
 - ii) ruhoja, puoliruhoja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhoja lähettävät ja kuljettavat elintarvikealan toimijat ovat saaneet lähtöpaikan toimivaltaiselta viranomaiselta dokumentoidun luvan tämän poikkeuksen käyttämiselle;
 - iii) ruhoja, puoliruhoja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhoja kuljettavaan ajoneuvoon on asennettu laite, joka valvoo ja kirjaa ilman lämpötilaa, jolle ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot altistuvat, siten, että toimivaltaiset viranomaiset voivat tarkistaa viii alakohdassa vahvistettujen aika- ja lämpötilaedellytysten täyttymisen;
 - iv) ruhoja, puoliruhoja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhoja kuljettava ajoneuvo hakee yhteen kuljetukseen lihaa ainoastaan yhdestä teurastamosta;
 - v) tämän poikkeuksen piiriin kuuluvien ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen sisälämpötilan on oltava 15 astetta kuljetuksen alkaessa, jos ne on tarkoitettu kuljettaa samassa osastossa kuin 1 kohdan lämpötilavaatimuksen (eli 7 astetta) täyttävät ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot;

- vi) lähetyksen mukana on elintarvikealan toimijan ilmoitus; ilmoituksessa on mainittava lastaamista edeltävän jäädyttämisen kesto, ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen lastaamisen alkamisaika, pintalämpötila lastaamisen alkamisaikana, kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila, jolle ruhot, puoliruhot, neljännesruhot tai kolmeen osaan leikatut puoliruhot voivat altistua, kuljetuksen sallittu enimmäiskesto, luvan päivämäärä ja poikkeuksen myöntävän toimivaltaisen viranomaisen nimi;
- vii) määräpaikan elintarvikealan toimijan on ilmoitettava toimivaltaisille viranomaisille ennen kuin se ottaa ensimmäistä kertaa vastaan ruhoja, puoliruhoja, neljännesruhoja tai kolmeen osaan leikattuja puoliruhoja, jotka eivät ole saavuttaneet 1 kohdassa määriteltyä lämpötilaa ennen kuljetusta;
- viii) tällainen liha kuljetetaan seuraavien parametrien mukaisesti:

– Kuljetuksen enimmäiskesto¹ kuusi tuntia:

Laji	Pintalämpötila ²	Pintalämpötilaan jäädyttämisen enimmäiskesto ³	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁴	Ruhon aerobisten mikro-organismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁵
Lammas- ja vuohieläimet	7 °C	8 tuntia	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ pmy/cm}^2$
Nautaeläimet		20 tuntia		$\log_{10} 3,5 \text{ pmy/cm}^2$
Sikaeläimet		16 tuntia		$\log_{10} 4 \text{ pmy/cm}^2$

– Kuljetuksen enimmäiskesto¹ 30 tuntia:

Laji	Pintalämpötila ²	Pintalämpötilaan jäädyttämisen enimmäiskesto ³	Sisälämpötila ⁶	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁴	Ruhon aerobisten mikro-organismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁵
Sikaeläimet	7 °C	16 tuntia	15 °C	6 °C	$\log_{10} 4 \text{ pmy/cm}^2$

– Kuljetuksen enimmäiskesto¹ 60 tuntia:

Laji	Pintalämpötila ²	Pintalämpötilaan jäädyttämisen enimmäiskesto ³	Sisälämpötila ⁶	Kuljetuksen aikainen ilman enimmäislämpötila ⁴	Ruhon aerobisten mikro-organismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo ⁵
Lammas- ja vuohi-	4 °C	12 tuntia	15 °C	3 °C	$\log_{10} 3$

eläimet				pmy/cm ²
Nauta-eläimet		24 tuntia		

- ¹ Sallittu enimmäiskesto laskettuna lihan ajoneuvoon lastaamisen alkamisesta lihan purkamisen päättymiseen. Lihan lastaamista ajoneuvoon voidaan lykätä yli lihan määriteltyyn pintalämpötilaan jäädyttämiseksi sallitun enimmäiskeston. Jos näin tapahtuu, sallittua enimmäiskuljetusaikaa on lyhennettävä saman verran kuin lastausta lykättiin. Määräjäsenvaltion toimivaltainen viranomainen saa rajoittaa toimituspisteiden lukumäärää.
- ² Sallittu enimmäispintalämpötila lastattaessa ja sen jälkeisen mittaukset ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen paksuimmasta kohdasta.
- ³ Sallittu enimmäiskesto laskettuna lopettamishetkestä siihen, että saavutetaan sallittu enimmäispintalämpötila lastattaessa.
- ⁴ Ilman enimmäislämpötila, jolle liha saa altistua alkaen lastauksen alkamishetkestä ja koko kuljetuksen keston ajan.
- ⁵ Asianomaisen lajin ruhoille sallittu ruhon aerobisten mikro-organismien pesäkeluvun päivittäinen keskiarvo laskettuna teurastamossa 10 viikon aikasarjaa käyttämällä, toimijan arvioimana toimivaltaisen viranomaisen hyväksymällä tavalla ja elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista 15 päivänä marraskuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 liitteessä I olevan 2 luvun 2.1.1 ja 2.1.2 kohdassa ja 3 luvun 3.2 kohdassa vahvistettujen näytteenotto- ja testausmenetelmien mukaisesti (EUVL L 338, 22.12.2005, s. 1).
- ⁶ Sallittu lihan enimmäissisälämpötila lastattaessa ja sen jälkeen.”
2. Lisätään V luvun I jaksoon 5 kohta seuraavasti:

”5. Ruhoista, puoliruhoista, neljännesruhoista tai kolmeen osaan leikatuista puoliruhoista saa poistaa luut ja ne saa leikata ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettua lämpötilan saavuttamista, kun ne on kuljetettu I jakson VII luvun 3 kohdan b alakohdassa vahvistetun poikkeuksen puitteissa. Tällöin liha on luiden poistamisen ja leikkaamisen aikana pidettävä sellaisessa ilman lämpötilassa, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva laskeminen. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa pakattu, se on jäädytettävä 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun lämpötilaan, jollei se jo ole kyseistä lämpötilaa viileämpää.”

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Done at Brussels, 31.10.2017

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER