

RO

RO

RO



COMISIA EUROPEANĂ

Bruxelles, 2.12.2010
COM(2010) 704 final

**COMUNICARE A COMISIEI CĂTRE PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CĂTRE
CONSILIU**

**privind necesitatea cărnii separate mecanic și utilizarea sa în Uniunea Europeană în
viitor, inclusiv politica de informare către consumatori**

COMUNICARE A COMISIEI CĂTRE PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CĂTRE CONSILIU

**privind necesitatea cărnii separate mecanic și utilizarea sa în Uniunea Europeană în
viitor, inclusiv politica de informare către consumatori**

CUPRINS

1.	Rezumat.....	3
2.	Introducere	3
3.	Consultări	4
4.	Legislația UE referitoare la carnea separată mecanic	4
4.1.	Definiția cărnii separate mecanic	4
4.2.	Dispoziții privind speciile de origine	5
4.3.	Cerințe aplicabile unităților producătoare și materiilor prime	5
4.4.	Cerințe în materie de igienă în timpul producției și după producție	5
4.5.	Cerințe în materie de etichetare.....	5
5.	Evaluarea producției și utilizării CSM.....	6
5.1.	Metode de producție a CSM	6
5.2.	Cantitățile de CSM produse	6
5.3.	Utilizarea CSM.....	7
5.3.1.	Statele membre.....	7
5.3.2.	Industria cărnii	8
5.3.3.	Consumatorii.....	8
5.4.	Comerțul în interiorul UE, importul și exportul de CSM	8
6.	Punerea în aplicare a cerințelor de igienă și de etichetare privind CSM	9
6.1.	Controale oficiale.....	9
6.2.	Aspecte legate de siguranța alimentară.....	9
6.3.	Punerea în aplicare a definiției CSM	10
6.4.	Cerințele în materie de etichetare pentru cele două categorii de CSM.....	10
7.	Poziția Comisiei	11
	ANEXA I.....	13
	ANEXA II	16

1. REZUMAT

În conformitate cu articolul 9 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001¹ (Regulamentul privind EST), Comisia trebuie să prezinte o comunicare Parlamentului European și Consiliului cu privire la necesitatea cărnii separate mecanic (CSM) și utilizarea sa în UE în viitor inclusiv politica de informare către consumatori. CSM este obținută prin îndepărtarea resturilor de carne de pe oasele cu carne după dezosare sau de pe carcase de pui. Producția de CSM poate permite creșterea profiturilor economice rezultate din recuperarea producției de carne.

Prezenta comunicare oferă o imagine de ansamblu asupra cerințelor specifice în materie de igienă și de etichetare prevăzute de legislația UE, asupra producției și asupra utilizării (inclusiv percepția consumatorilor privind utilizarea CSM).

Metodologiile utilizate pentru a produce CSM variază foarte mult, ceea ce permite obținerea unor produse foarte diferite în ceea ce privește aspectul lor vizual și microscopic (histologic) și parametrii de calitate.

Cantitatea totală de CSM produsă este de aproape 700 000 tone pe an; în 2007, CSM la înaltă presiune a reprezentat 77%, iar CSM la joasă presiune a reprezentat 23%. În ceea ce privește speciile, 88% din CSM provine de la păsări de curte, iar 12% de la porci. Producția de CSM de la rumeștoare este interzisă de legislația privind EST. Prin urmare, valoarea totală a producției raportate de CSM se situează, conform estimărilor, între 400 și 900 milioane EUR pe an. 20% din CSM produsă în UE este exportată. Importurile sunt neglijabile.

Comisia nu are obiecții împotriva continuării utilizării CSM, susținută în general de statele membre și de organizațiile părților interesate. Au fost identificate unele dificultăți în cursul punerii în aplicare a cerințelor în materie de igienă și etichetare stabilite în legislația UE, referitoare în principal la definițiile aplicabile. Pentru a garanta aplicarea uniformă a legislației UE și a asigura o concurență loială pe piața UE, Comisia va elabora un document de orientare pentru a identifica mai bine produsele care trebuie considerate ca fiind CSM sau, dacă este necesar, va prezenta propuneri de modificări legislative.

În plus, Comisia consideră că dispozițiile actuale privind etichetarea CSM sunt adecvate și, prin urmare, ar trebui menținute.

2. INTRODUCERE

Carnea separată mecanic (CSM) este un produs obținut prin îndepărtarea resturilor de carne de pe oase sau de pe carcacele de păsări² prin mijloace mecanice, atunci când structura normală a fibrei musculare este în mare parte distrusă sau modificată astfel încât nu este comparabilă cu carnea obișnuită.

CSM este o materie primă importantă utilizată pentru fabricarea produselor și preparatelor din carne, iar producția sa poate reprezenta un instrument important în vederea creșterii profiturilor economice rezultate din producția de carne.

¹ Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2001 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1923/2006.

² Bucățile de pasăre cele mai comercializate (de exemplu, piept, pulpe, aripi) sunt separate prin alte mijloace, cum ar fi tăierea, înainte ca restul carcasei să facă obiectul separării mecanice.

Cu toate acestea, au fost identificate în trecut probleme potențiale de sănătate legate de această metodă de producție specifică, inclusiv un eventual risc de EST. Utilizarea oaselor de rumegătoare ca materie primă pentru producția de CSM este interzisă în UE din 2001. În 2006, în cadrul revizuirii Regulamentului privind EST, Comisia i s-a solicitat să prezinte o comunicare către Parlamentul European și Consiliu privind necesitatea CSM provenite din oase de rumegătoare și de alte specii și utilizarea sa în UE în viitor, inclusiv politica de informare către consumatori.

Prin urmare, prezenta comunicare are drept obiective:

- oferirea unei imagini de ansamblu asupra dispozițiilor juridice actuale ale UE în materie de CSM;
- oferirea unei imagini de ansamblu și a unei evaluări privind producția și utilizarea CSM în UE;
- evaluarea și punerea în aplicare a dispozițiilor UE în materie de producție și etichetare a CSM și identificarea unei eventuale necesități de reexaminare a acestora pe termen mediu.

3. CONSULTĂRI

Prezenta comunicare a Comisiei se bazează pe informațiile prezentate de statele membre privind utilizarea și metoda de producție a CSM pe teritoriul lor. Pentru a colecta informațiile într-un mod armonizat, Comisia a trimis un chestionar tuturor statelor membre. Informațiile solicitate erau următoarele: detalii privind metodele de producție, parametrii utilizați pentru a distinge CSM produsă prin diferite metode, speciile de la care este produsă CSM, cantitățile produse, utilizările produsului, valoarea economică și intenția de a continua producția. Toate cele 27 de state membre au răspuns la chestionar.

De asemenea, Comisia a consultat principalele organizații ale părților interesate din UE, cum ar fi UECEB³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ și BEUC⁷.

Informații suplimentare privind punerea în aplicare a dispozițiilor juridice ale UE au fost colectate pe baza rapoartelor misiunilor efectuate de serviciile de inspecție ale Comisiei, Oficiul Alimentar și Veterinar (OAV) și Direcția Generală Sănătate și Consumatori.

4. LEGISLAȚIA UE REFERITOARE LA CARNEA SEPARATĂ MECANIC

4.1. Definiția cărnii separate mecanic

În conformitate cu punctul 1.14 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004⁸ și cu articolul 3 alineatul (1) litera (n) din Regulamentul privind EST, CSM este definită după cum urmează:

³ UECEB – Uniunea Europeană a Comerțului cu Șepteluri și Carne

⁴ AVEC – Asociația avicultorilor și comercianților de păsări de crescătorie din țările UE.

⁵ Clitravi – Centrul de Legătură pentru Industria de Prelucrare a Cărnii în Uniunea Europeană.

⁶ Confederația industriilor agroalimentare din UE.

⁷ Organizația Europeană a Consumatorilor

⁸ Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 226, 25.6.2004, p. 22).

„Carne separată mecanic” sau „CSM”: înseamnă produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcacele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor.

Se intenționa ca această definiție să fie generică, acoperind toate metodele de separare mecanică pentru a diferenția CSM de carnea tăiată sau tocată, de exemplu, și pentru a stabili cerințe în materie de igienă alimentară în consecință. Având în vedere rapiditatea evoluției tehnologice, s-a considerat adecvată elaborarea unei definiții flexibile. Următoarele criterii definesc CSM:

- natura materiei prime: *„oase acoperite de carne după dezosare sau carcace de păsări”*;
- utilizarea mijloacelor mecanice;
- distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor.

4.2. Dispoziții privind speciile de origine

În conformitate cu Regulamentul privind EST, utilizarea de oase sau de bucăți nedezosate de bovine, ovine și caprine este interzisă pentru producția de CSM în toate statele membre. În plus, importurile de produse de origine animală obținute din bovine, ovine și caprine nu ar trebui să conțină sau să fie derivate din CSM obținută din oase de bovine, ovine sau caprine. Producția și importul de CSM obținută de la alte specii sunt permise în anumite condiții de igienă și de etichetare.

4.3. Cerințe aplicabile unităților producătoare și materiilor prime

Pe lângă cerințele generale prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004⁹, cerințele specifice pentru unitățile producătoare de CSM și pentru materiile prime din care se poate obține CSM sunt prevăzute în anexa III secțiunea V capitolul I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

4.4. Cerințe în materie de igienă în timpul producției și după producție

Pe lângă cerințele generale prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004, anexa III secțiunea V capitolul III punctul 1 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe de igienă specifice care trebuie respectate în timpul producției și după producția de CSM.

Diferențierea între CSM obținută prin tehnici diferite (de exemplu, joasă presiune și înaltă presiune), a fost considerată necesară din cauza influenței tehnicilor respective asupra vulnerabilității acestor produse la o contaminare microbiologică în cursul producției și al manipulării ulterioare.

Un tablou comparativ al cerințelor specifice privind producția și utilizarea de CSM în raport cu diferite tehnici este rezumat în anexa I.

4.5. Cerințe în materie de etichetare

Carnea separată mecanic diferă semnificativ de noțiunea de „carne”, astfel cum este ea percepută de consumatori. Prin urmare, ea a fost exclusă din definiția cărnii

⁹ Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 226, 25.6.2004, p. 3).

prevăzută în Directiva 2001/101/CE¹⁰ a Comisiei de reglementare a definiției cărnii în scopul etichetării. Prin urmare, CSM și speciile de la care este obținută aceasta trebuie menționate în mod specific. Această normă de etichetare se aplică produselor cuprinse în definiția UE menționată mai sus pentru „carnea separată mecanic”¹¹.

În plus, în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se prevede cerința ca ambalajele destinate livrării la consumatorul final și care conțin carne tocată provenind de la păsări de curte sau solipede sau preparate din carne care conțin CSM să conțină o mențiune prin care se atrage atenția că aceste produse trebuie să fie preparate înainte de a fi consumate, dacă legislația națională solicită acest lucru.

5. EVALUAREA PRODUCȚIEI ȘI UTILIZĂRII CSM

5.1. Metode de producție a CSM

Presiunea utilizată de diferitele tehnologii variază în funcție de mașinile și parametrii utilizați. Statele membre fac referire, în general, la presiuni sub 100 bari (până la o presiune de doar câțiva bari), pentru producția de CSM la joasă presiune, în timp ce presiunea cel mai frecvent indicată pentru producția de CSM la înaltă presiune era de peste 100 bari (până la 400 bari). Au fost semnalate unele presiuni comune între cele două metode de producție.

De-a lungul timpului, au fost dezvoltate noi tehnologii sau au fost atribuite noi utilizări mașinilor existente. Uneori este utilizată o combinație de diferite tehnologii.

Aspectele calitative ale CSM variază în funcție de mașinile utilizate pentru producție și depind de mai mulți parametri (a se vedea anexa II).

Vizual, CSM obținută la înaltă presiune este un produs cu o textură caracteristică și foarte asemănătoare cu cea a unei paste, rezultată din distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor. Folosirea altor tehnologii (CSM la joasă presiune) poate avea drept rezultat obținerea unui produs care nu poate fi diferențiat sau care poate fi diferențiat cu dificultate din punct de vedere vizual de carnea tocată¹².

La nivel microscopic, este posibilă o evaluare a „distrugerii sau modificării structurii fibroase a mușchilor” utilizând secțiuni microscopice de carne. O importantă variație a modificării structurii interne a produsului poate fi observată în funcție de diferenții parametri de producție utilizați.

5.2. Cantitățile de CSM produse

Patru state membre nu dispun de unități autorizate pentru producția de CSM. Unele state membre, din diferite motive, nu au oferit date privind producția. Datele provenind de la statele membre prezentate în tabelul 3 sunt, prin urmare, subestimări.

Alte state membre nu au putut furniza date privind o diferențiere între CSM la joasă presiune și CSM la înaltă presiune, precum și speciile de la care este produsă CSM pe teritoriul lor.

¹⁰ Directiva 2001/101/CE a Comisiei din 26 noiembrie 2001 de modificare a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora, JO L 310, 28.11.2001, p. 19.

¹¹ Punctul 1.15 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

¹² Carnea tocată este definită în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ca fiind „carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1% sare”.

Datele primite din partea industriei au indicat o variație majoră a estimărilor referitoare la CSM produsă.

Tabelul 3: Producția de CSM în cursul perioadei 2006-2007, astfel cum a fost comunicată de statele membre (tone)

	Specia de origine				
	Păsări de curte	Porci	Iepuri	Nespecificat	Total
Înaltă presiune	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Joasă presiune	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Nespecificat	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Total	408 213	57 401	73	232 713	698 400

Cantitatea totală de CSM produsă în 20 de state membre este de aproximativ 700 000 de tone pe an (perioada 2006-2007). În cazul în care a fost specificată metoda de producție, CSM la înaltă presiune a reprezentat 77%, iar CSM la joasă presiune a reprezentat 23%. În cazul în care a fost indicată specia, 88% din CSM provine de la păsări de curte (în special pui de carne, urmași de curcani) și peste 11% de la porci. Producția de CSM provenită de la alte specii este în prezent neglijabilă.

În general, valoarea CSM la înaltă presiune raportată de statele membre a variat între 0,3 și 0,6 EUR per kg. O valoare cuprinsă între 0,6 și 1,5 EUR per kg a fost raportată pentru CSM la joasă presiune. Prin urmare, valoarea totală a producției raportate de CSM se situează, conform estimărilor, între 400 și 900 milioane EUR.

UE27 produce peste 11 milioane de tone de carne de pasăre pe an, raportând o cifră de afaceri anuală estimată la aproximativ 20 de miliarde EUR. Producția de CSM provenită de la păsări de curte reprezintă între 2 și 4 % din această valoare. UE27 produce peste 22,5 milioane de tone de carne de porc pe an, raportând o cifră de afaceri anuală estimată la aproximativ 35 de miliarde EUR. Producția de CSM provenită de la porci reprezintă între 0,1 și 0,3 % din această valoare. Principala parte a producției în sectorul CSM provenită de la porci este reprezentată de CSM la joasă presiune.

5.3. Utilizarea CSM

5.3.1. Statele membre

CSM la joasă presiune și CSM la înaltă presiune sunt utilizate în principal pentru produsele alimentare destinate consumului uman, o cantitate limitată de CSM obținută la înaltă presiune fiind utilizată pentru hrana animalelor de companie. Majoritatea statelor membre au indicat faptul că CSM este utilizată în produse pe bază de carne care trebuie să fie supuse unui tratament termic, de exemplu, cârnați Frankfurt. Unele state au menționat utilizarea CSM la joasă presiune pentru preparate din carne (de exemplu, chiftele). Altele au indicat că doar CSM la joasă presiune este

utilizată pentru producția de produse pe bază de carne, în timp ce CSM la înaltă presiune este utilizată doar pentru producția de hrană pentru animalele de companie.

23 de state membre au indicat că doresc să continue producția de CSM. Două dintre aceste state membre autorizează doar metoda de obținere la joasă presiune. Patru state membre nu produc CSM.

Majoritatea statelor membre (20) consideră că niciun risc specific pentru siguranța alimentară nu este asociat consumului de alimente pentru care este utilizată CSM, deoarece în legislația UE sunt prevăzute cerințe specifice în materie de siguranță alimentară. În plus, riscul de ESB este evitat prin interdicția de a produce CSM provenită din oase de bovine, ovine și caprine din țări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat.

5.3.2. *Industria cărnii*

Industria producătoare de CSM și-a exprimat interesul atât pentru producția de CSM la joasă presiune, cât și pentru cea de CSM la înaltă presiune. Există mari diferențe între statele membre în ceea ce privește volumele de producție, metodele de producție și utilizarea ambelor tipuri de CSM.

Interesul pentru producția de CSM la joasă presiune depinde de posibilitatea de a valoriza calitatea superioară în comparație cu CSM la înaltă presiune. CSM este utilizată în producția de produse pe bază de carne și datorită structurii și capacității sale de legătură.

5.3.3. *Consumatorii*

Calitatea produselor pe bază de carne este un aspect de mare interes pentru consumatori, aceștia fiind preocupați de compoziția produselor pe bază de carne de pe piață. CSM etichetată ca ingredient este considerată un indicator important al calității relative a produselor pe bază de carne. Utilizarea CSM este asociată adesea cu produsele ieftine.

Asociațiile de consumatori ar fi în favoarea utilizării CSM cu condiția ca utilizarea sa să fie etichetată în mod corespunzător și să fie stabilite norme mai clare pentru producția și utilizarea sa.

Prin urmare, din punctul de vedere al consumatorilor, este inacceptabil să se includă CSM în definiția termenului „carne” în scopul etichetării.

5.4. **Comerțul în interiorul UE, importul și exportul de CSM**

Comerțul în interiorul UE a fost raportat de statele membre, totuși, nu au putut fi furnizate date exacte.

Majoritatea exporturilor vizează CSM la înaltă presiune. În 2008, se poate estima că aproximativ 150 000 de tone de CSM au fost exportate, în principal către Rusia (49%), Ucraina (33%) și alte țări din fosta Uniune Sovietică. Exportul în 2008 a reprezentat 20% din CSM produsă în UE cu o valoare de 83 de milioane EUR și a înregistrat o creștere de 32% în comparație cu 2007.

Înainte de adoptarea Regulamentului (CE) nr. 853/2004, importul de CSM era interzis.

În ceea ce privește carnea provenită de la biungulate și de la adoptarea Regulamentului (CE) nr. 853/2004, o țară terță care figurează pe lista importurilor de carne proaspătă poate solicita includerea pe listă a unei unități pentru CSM. Patru

unități din Noua Zeelandă sunt incluse în listă în temeiul acordului de echivalență și sunt autorizate să exporte CSM.

În ceea ce privește carnea de pasăre, deoarece nu a fost stabilit niciun certificat de import în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 798/2008¹³, importurile de CSM provenind de la păsări de curte sunt interzise.

6. PUNEREA ÎN APLICARE A CERINȚELOR DE IGIENĂ ȘI DE ETICHETARE PRIVIND CSM

6.1. Controale oficiale

Evaluarea sistemului de controale oficiale efectuată de autoritățile competente în unitățile care produc, manipulează și utilizează CSM face parte din misiunile OAV în statele membre și în țări terțe. Au fost detectate anumite lacune (de exemplu, calitatea materiilor prime, respectarea criteriilor microbiologice); totuși, rapoartele au concluzionat că, în general, condițiile de producție, manipulare și utilizare a CSM respectă cerințele UE.

În ceea ce privește controalele oficiale în statele membre, indicatorii vizuali sau microscopici pot fi utilizați la nivelul producției de CSM sau în cazul în care CSM este utilizată ca materie primă. Totuși, la nivelul comerțului cu amănuntul, atunci când controalele oficiale se concentrează, printre altele, asupra etichetării adecvate a produselor finale care conțin CSM, utilizarea unor astfel de indicatori este limitată, în special când este utilizată CSM la joasă presiune.

6.2. Aspecte legate de siguranța alimentară

În general, CSM poate fi utilizată doar în produse pe bază de carne tratate termic produse în unități autorizate. Cu toate acestea, CSM la joasă presiune poate fi, în anumite condiții, utilizată și în preparatele din carne care nu sunt destinate a fi consumate în urma unui tratament termic.

Luând în considerare experiența dobândită în aplicarea normelor actuale în materie de igienă, se poate concluziona că riscurile pentru sănătatea publică asociate consumului de preparate din carne și de produse pe bază de carne, pentru care CSM a fost utilizată ca materie primă, pot fi considerate neglijabile. Prin urmare, continuarea producției de CSM, atunci când se desfășoară în conformitate cu dispozițiile actuale în materie de igienă, nu ar trebui să reprezinte un risc pentru sănătatea publică și, prin urmare, nu ar fi necesară nicio modificare a dispozițiilor juridice în materie.

Datele privind respectarea criteriilor microbiologice cum ar fi absența salmonellei în CSM sunt rezumate în raportul anual de sinteză al UE privind tendințele și sursele zoonozelor, agenților zoonotici și focarelor de toxiinfecții alimentare în UE elaborat de Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) și de Centrul European de Prevenire și Control al Bolilor (ECDC). Cele mai recente date din 2008¹⁴ indică existența, din 2006, a unei tendințe în creștere de respectare de către CSM a criteriului referitor la salmonela. În 2008

¹³ Regulamentul (CE) nr. 798/2008 al Comisiei de stabilire a unei liste a țărilor terțe, teritoriilor, zonelor sau compartimentelor din care pot fi importate în Comunitate și pot tranzita Comunitatea păsările de curte și produsele de pasăre, precum și a cerințelor de certificare sanitar-veterinară (JO L 226, 23.8.2008, p. 1).

¹⁴ *The EFSA Journal* (2010), 1496.

- 1,6 % din eşantioanele de CSM nu au respectat criteriul, și anume o cifră asemănătoare procentului de neconformitate cu criteriul referitor la salmonela constatat pentru eşantioanele de carne tocată, preparate din carne și produse pe bază de carne.
- 2,7 % din loturile de CSM nu erau conforme, o cifră ușor mai ridicată decât în cazul loturilor de alte produse. Acest procent este mai ridicat decât procentul de eşantioane pozitive, deoarece un lot era considerat pozitiv dacă unul dintre eşantioanele dintr-un lot era pozitiv.

6.3. Punerea în aplicare a definiției CSM

Au fost semnalate unele dificultăți legate de punerea în aplicare a definiției CSM de la data la care Regulamentul (CE) nr. 853/2004 a devenit aplicabil. De exemplu, nu doar „oasele acoperite de carne după dezosare sau carcapsele de păsări” sunt utilizate ca materie primă pentru producția de CSM, ci și, de exemplu, carnea dezosată.

Dacă în anumite state membre s-a utilizat o tehnologie pentru separarea mecanică, produsul este considerat ca fiind CSM, chiar dacă materia primă nu conține oase acoperite de carne după dezosare sau carcapse de păsări sau chiar dacă nu există o distrugere sau modificare clară a structurii fibroase a mușchilor. În alte state membre, produsul este considerat ca fiind CSM doar dacă toate elementele din definiția CSM sunt respectate. Industria cărnii susține cea de-a doua abordare, indicând că produsul final ar trebui considerat ca fiind carne sau o categorie separată de carne, indiferent de metoda de producție.

Datorită evoluției tehnologice rapide din acest domeniu, unele tehnologii, utilizând metoda separării mecanice a cărnii, permit obținerea unui produs finit ale cărui caracteristici sunt similare celor ale cărnii tocate. Comisia consideră că, conform legislației actuale, un astfel de produs intră sub incidența definiției CSM și, prin urmare, trebuie să fie etichetat în consecință.

În plus, metodele utilizate de operatorii din sectorul alimentar pentru a produce CSM sunt utilizate, de asemenea, pentru înlăturarea cărnii de pe oase după tratamentul termic. Totuși, doar carnea proaspătă astfel cum este definită în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 este considerată a fi materie primă pentru producția de CSM. S-a observat o incertitudine referitoare la considerarea sau nu drept CSM a produsului rezultat (și etichetarea sa în consecință). Metodele utilizate pentru testele oficiale în laborator pentru confirmarea prezenței de CSM în produsele pe bază de carne nu sunt în măsură să distingă dacă o materie primă este CSM sau un produs obținut din oase în urma unui tratament termic, ceea ce creează dificultăți în cursul controalelor oficiale în unele state membre.

Aceste diferențe legate de punerea în aplicare a definiției CSM pot fi la originea unei concurențe neloiale, deoarece același produs, atunci când este folosit pentru producția de produse pe bază de carne, poate fi etichetat ca fiind carne în unele state membre și ca fiind CSM în altele.

6.4. Cerințele în materie de etichetare pentru cele două categorii de CSM

Pe lângă criteriul UE armonizat privind conținutul de calciu, sunt utilizate criterii variabile de către statele membre pentru a face diferența între CSM la joasă presiune și CSM la înaltă presiune. Aceste criterii se bazează pe metoda de producție, presiune și dimensiunea filtrului utilizat, evaluarea vizuală a CSM produsă, conținutul de

proteine și grăsimi și examinarea histologică pentru a evalua distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor.

Atât CSM la joasă presiune, cât și CSM la înaltă presiune intră sub incidența definiției CSM și trebuie etichetate în consecință (a se vedea mai sus). În ceea ce privește CSM la înaltă presiune, toate organismele consultate au convenit să respecte actualele norme de etichetare.

În ceea ce privește CSM la joasă presiune, industria cărnii consideră, totuși, că, în cazul în care, o examinare – în principal vizuală – nu permite distingerea produsului de carnea tocată, acesta ar putea fi etichetat ca fiind carne (carne sau o categorie specifică de carne), indiferent de metoda de producție. Argumentele sale se bazează pe calitatea CSM la joasă presiune în comparație cu CSM la înaltă presiune.

Organizația de consumatori și majoritatea statelor membre, care și-au exprimat opiniile cu privire la acest aspect, preferă să nu fie diferențiate cele două tipuri de CSM în scopuri de etichetare, deoarece nu este sigur că diferența dintre CSM la joasă presiune și CSM la înaltă presiune va fi înțeleasă de către consumatori.

Pentru organizația de consumatori, este deosebit de importantă informarea corectă a consumatorilor cu privire la ingrediente și la calitatea lor. Din punctul lor de vedere, obligația de a menționa pe etichetă utilizarea CSM trebuie menținută, iar CSM prezentă în produse nu ar trebui niciodată disimulată, deoarece CSM diferă în mod semnificativ de „carne”, astfel cum este ea percepută de consumatori.

În interesul consumatorilor, ar fi necesar, de asemenea, ca obligația de a eticheta CSM să nu fie limitată doar la produsele alimentare preambalate.

7. POZIȚIA COMISIEI

În urma acestor consultări, Comisia adoptă următoarea poziție:

- Nu se formulează nicio obiecție cu privire la continuarea utilizării CSM provenite de la porci și păsări de curte;

Statele membre și organizațiile părților interesate din sectorul cărnii susțin continuarea utilizării CSM. Doar câteva state membre preferă să utilizeze doar CSM la joasă presiune. Această atitudine favorabilă generală se datorează avantajului economic oferit de această producție.

În plus, nivelul de respectare a cerințelor în materie de igienă, inclusiv criteriile microbiologice, nu ar justifica necesitatea de a limita ulterior producția actuală de CSM. Se poate concluziona că riscurile pentru sănătatea publică asociate consumului de preparate din carne și de produse pe bază de carne, pentru care CSM a fost utilizată ca materie primă, pot fi considerate neglijabile. Prin urmare, nu ar fi necesară nicio modificare a dispozițiilor juridice relevante.

- Comisia nu aprobă reintroducerea CSM provenite de la bovine, caprine și ovine.
- Ea recunoaște necesitatea definirii într-un mod mai precis și armonizat a produselor care trebuie definite ca CSM. Pentru a garanta aplicarea uniformă a legislației UE și a asigura o concurență loială pe piața UE, Comisia va elabora un document de orientare pentru a identifica mai bine produsele care trebuie considerate ca fiind CSM sau, dacă acest lucru este adecvat din punct de vedere juridic, va prezenta propuneri de modificări legislative.

- Comisia consideră că ar trebui menținută obligația de a menționa pe etichetă utilizarea CSM, pentru a garanta informarea consumatorilor cu privire la utilizarea CSM în general. În plus, Comisia nu aprobă diferențierea între dispozițiile în materie de etichetare pentru CSM la joasă presiune și CSM la înaltă presiune. Prin urmare, Comisia consideră că dispozițiile actuale în materie de etichetare sunt adecvate și, în consecință, nu ar trebui modificate.

ANEXA I

Cerințe specifice în materie de igienă cu privire la CSM [Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 2074/2005]

Tabelul 1: Comparația cerințelor în materie de igienă referitoare la **materii prime** pentru CSM

	CSM la „joasă” presiune	CSM la „înalță” presiune
Carcase de păsări de curte	Nu pot fi mai vechi de 3 zile	Nu pot fi mai vechi de 3 zile
Alte materii prime provenind dintr-un abator aflat la fața locului	Nu pot fi mai vechi de 7 zile	Nu pot fi mai vechi de 7 zile
Alte materii prime provenind din altă sursă	Nu pot fi mai vechi de 5 zile	Nu pot fi mai vechi de 5 zile
Separare mecanică	Imediat după dezosare	Dacă nu sunt utilizate imediat după dezosare, depozitare și transport la < 2°C sau congelare la < -18°C a oaselor (nu recongelare)

Tabelul 2: Comparația cerințelor în materie de igienă referitoare la CSM după producție

	CSM la „joasă” presiune	CSM la „înaltă” presiune
Depozitare dacă nu sunt utilizate imediat	Împachetate și ambalate, refrigerate la o temperatură de maxim 2°C sau congelate la o temperatură internă de < -18°C	Împachetate și ambalate, refrigerate la o temperatură de maxim 2°C, dacă sunt prelucrate într-un interval de 1-24 h; dacă nu, congelate într-un interval de 12 h de la producție, ajungând la o temperatură internă de < -18°C în 6 h. CSM congelate pot fi depozitate timp de cel mult 3 luni la < -18°C.

Utilizare	<p>Dacă operatorul din sectorul alimentar a efectuat analize care demonstrează că CSM respectă criteriile microbiologice pentru carnea tocată¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • în preparatele din carne în cazul cărora este evident că nu sunt destinate consumului înainte de a fi supuse unui tratament termic; • în produsele pe bază de carne. <p>Dacă CSM nu respectă criteriile microbiologice: doar în produsele pe bază de carne tratate termic produse în unități autorizate.</p>	Doar pentru produsele pe bază de carne tratate termic produse în unități autorizate.
Conținut de calciu ¹⁶	Mai mic sau egal cu 0,1% (= 100 mg/100g sau 1000 ppm) de produs proaspăt	Nedefinit

¹⁵ Absența salmonelei în 25 g (5 eşantioane) dacă CSM este destinată a fi consumată crudă sau dacă provine din carne de pasăre. Absența salmonelei în 10 g (5 eşantioane) dacă CSM provine de la alte specii decât păsările de curte și este destinată a fi consumată preparată.

¹⁶ În conformitate cu articolul 4 și cu anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005, conținutul de calciu al CSM care nu depășește 0,1 % (100mg/100g sau 1000 ppm) și

este determinat printr-o metodă standardizată nu este considerat ca fiind în mod semnificativ mai ridicat decât cel al cărnii tocate.

ANEXA II

Exemple de parametri importanți pentru aspectele calitative ale CSM în funcție de diferențele între mașinile utilizate pentru producție

- Diametrul de deschidere al plăcii de evacuare
- Diametrul de perforare al tamburului
- Viteza mașinii
- Tensiunea mașinii
- Presiunea în diferite module
- Randamentul presiune-timp
- Bucata de carne introdusă în mașină