

SK

SK

SK



EURÓPSKA KOMISIA

Brusel, 2.12.2010

KOM(2010) 704 v konečnom znení

OZNÁMENIE KOMISIE EURÓPSKEMU PARLAMENTU A RADE

**o budúcej potrebe a využití mechanicky separovaného mäsa v Európskej únii vrátane
informačnej politiky pre spotrebiteľov**

OZNÁMENIE KOMISIE EURÓPSKEMU PARLAMENTU A RADE

o budúcej potrebe a využití mechanicky separovaného mäsa v Európskej únii vrátane informačnej politiky pre spotrebiteľov

OBSAH

1.	Zhrnutie	3
2.	Úvod.....	3
3.	Konzultácie	4
4.	Právne predpisy EÚ týkajúce sa mechanicky separovaného mäsa	4
4.1.	Vymedzenie pojmu „mechanicky separované mäso“	4
4.2.	Ustanovenia týkajúce sa pôvodu živočíšnych druhov	5
4.3.	Požiadavky na výrobné prevádzkarne a suroviny	5
4.4.	Hygienické požiadavky pri výrobe a po výrobe	5
4.5.	Požiadavky na označovanie	5
5.	Zhodnotenie výroby a využitia MSM	6
5.1.	Spôsoby výroby MSM	6
5.2.	Množstvo vyrobeného MSM.....	6
5.3.	Využitie MSM.....	7
5.3.1.	Členské štáty	7
5.3.2.	Mäsový priemysel	8
5.3.3.	Spotrebiteľia	8
5.4.	MSM – obchod v rámci EÚ, dovoz a vývoz.....	8
6.	Vykonávanie požiadaviek na hygienu a označovanie MSM	9
6.1.	Úradné kontroly	9
6.2.	Hľadiská potravinovej bezpečnosti.....	9
6.3.	Implementácia vymedzenia pojmu „MSM“.....	10
6.4.	Požiadavky na označovanie oboch kategórií MSM.....	10
7.	Pozícia Komisie	11
PRÍLOHA I		12
PRÍLOHA II.....		14

1. ZHRNUTIE

V súlade s článkom 9 nariadenia (ES) č. 999/2001¹ (nariadenie o PSE) má Komisia predkladať Európskemu parlamentu a Rade oznámenie o budúcej potrebe a využití mechanicky separovaného mäsa (MSM) v EÚ, ktorého obsahom je aj informačná politika pre spotrebiteľov. K výrobe MSM dochádza odstránením zostávajúcich zvyškov mäsa z mäsitých kostí po vykostení alebo z jatočnej hydiny. Výrobou MSM je možné zvýšiť hospodársky zisk zo zvyškov mäsovej výroby.

Toto oznámenie ponúka prehľad špecifických požiadaviek právnych predpisov EÚ týkajúcich sa hygieny a označovania, výroby a využívania MSM (vrátane spotrebiteľskej mienky týkajúcej sa využitia MSM).

Existujúce spôsoby výroby MSM sa výrazne líšia, čo vedie k veľkým rozdielom, tak vizuálnym, ako aj mikroskopickým (histologickým), v samotných výrobkoch a v ich kvalitatívnych parametroch.

Celková produkcia MSM sa blíži k 700 000 tonám ročne, pričom v roku 2007 bol podiel MSM separovaného vysokým tlakom 77 % a nízkym tlakom 23 %. Pokiaľ ide o živočíšne druhy, 88 % MSM sa získava z hydiny a 12 % z prasiat. Výroba MSM z prežúvavcov je právnymi predpismi o BSE zakázaná. Odhad celkovej hodnoty oznámenej produkcie MSM sa preto pohybuje od 400 do 900 miliónov eur ročne. 20 % MSM vyprodukovaného v EÚ je určených na vývoz. Dovoz je zanedbateľný.

Komisia nemá žiadne námietky proti ďalšiemu využívaniu MSM, pričom sa opiera o podporu väčšiny členských štátov a zainteresovaných strán. Pri vykonávaní požiadaviek týkajúcich sa hygieny a označovania stanovených v právnych predpisoch EÚ došlo k určitým problémom, najmä v súvislosti s uplatňovaním vymedzených pojmov. V snahe zabezpečiť jednotné uplatňovanie práva EÚ, ako aj spravodlivú hospodársku súťaž na trhu EÚ, Komisia vypracuje usmerňujúci dokument, v ktorom lepšie identifikuje produkty, ktoré sa majú považovať za MSM, prípadne navrhne novelizáciu právnych predpisov.

Odhliadnuc od toho sa Komisia domnieva, že súčasné ustanovenia týkajúce sa označovania MSM sú primerané a mali by sa preto zachovať.

2. ÚVOD

Mechanicky separované mäso (MSM) je produkt získaný odstránením zostávajúcich zvyškov mäsa z kostí alebo z jatočnej hydiny² mechanickými prostriedkami, pričom sa takmer úplne naruší, prípadne zmení bežná štruktúra svalového vlákna tak, že sa nedá porovnať s ozajstným mäsom.

MSM je dôležitou surovinou, ktorá sa používa na výrobu mäsových výrobkov a mäsových prípravkov a jeho výroba môže byť významným prostriedkom na zvýšenie hospodárskeho zisku z mäsovej výroby.

¹ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1923/2006.

² Najviac komerčne hydínové kusy (napr. prsia, stehná, krídla) sa oddeľujú inými prostriedkami, napr. odrezaním, ku ktorému dochádza skôr než sa zvyškové jatočné telo podrobí mechanickej separácii.

Napriek tomu boli v minulosti identifikované potenciálne obavy o verejné zdravie vrátane potenciálneho rizika na BSE spojené so špecifickosťou výrobných metód. Použitie kostí prežúvavcov ako suroviny na výrobu MSM je v EÚ zakázané od roku 2001. V roku 2006 mala Komisia v rámci revízie nariadenia o PSE predložiť Európskemu parlamentu a Rade oznámenie o budúcej potrebe a využití MSM získavaného z kostí prežúvavcov a iných druhov v EÚ vrátane informačnej politiky pre spotrebiteľov.

Z tohto dôvodu je účelom tohto oznámenia:

- poskytnúť prehľad súčasných právnych ustanovení EÚ týkajúcich sa MSM,
- poskytnúť prehľad a posúdiť výrobu a využitie MSM v EÚ,
- zhodnotiť vykonávanie ustanovení EÚ týkajúcich sa výroby a označovania MSM a identifikovať prípadnú potrebu ich revízie v strednodobom výhľade.

3. KONZULTÁCIE

Toto oznámenie Komisie vychádza z informácií od členských štátov o využívaní a spôsobe výroby MSM na ich území. V snahe získať jednotné informácie Komisia zaslala všetkým členským štátom dotazník. Požadované informácie sa týkali výrobných metód, parametrov používaných na odlišenie MSM vyrobených rôznymi metódami, živočíšnych druhov, z ktorých sa MSM získava, vyprodukovaných množstiev, spôsobov využitia, ekonomickej hodnoty a zámeru pokračovať vo výrobe. Odpovede na dotazník zaslalo všetkých 27 členských štátov.

Okrem toho Komisia konzultovala združenia hlavných zainteresovaných strán v EÚ, konkrétne UECEV³, AVEC⁴, Clitavi⁵, CIAA⁶ a BEUC⁷.

Dodatočné informácie týkajúce sa vykonávania právnych ustanovení EÚ sa získali zo správ kontrolných misií uskutočnených inšpekčnými útvarmi Komisie, Potravinovým a veterinárnym úradom (FVO) Generálneho riaditeľstva pre zdravie a spotrebiteľov.

4. PRÁVNE PREDPISY EÚ TÝKAJÚCE SA MECHANICKY SEPAROVANÉHO MÄSA

4.1. Vymedzenie pojmu „mechanicky separované mäso“

V súlade s odsekom 1.14. prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004⁸ a s článkom 3 ods. 1 písm. n) nariadenie o PSE, je MSM vymedzené takto:

„Mechanicky separované mäso“ alebo „MSM“: znamená produkt získaný oddelením mäsa z mäsitých kostí po vykosení alebo z tiel hydiny s použitím

³ UECEV – European Livestock and Meat Trading Union (Európske združenie obchodníkov so živými zvieratami a mäsom).

⁴ AVEC – Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU countries. (Asociácia spracovateľov hydiny a obchodníkov s hydinou v krajinách EÚ).

⁵ Clitavi – Liaison Centre for Meat Processing Industry in the European Union (Stýčné stredisko pre mäso spracujúci priemysel v Európskej únii).

⁶ Konfederácia výrobcov potravín a nápojov v EÚ.

⁷ Európska organizácia spotrebiteľov.

⁸ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické pravidlá pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 22).

mechanických strojových prostriedkov, ktoré má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna.

Vymedzenie pojmu by malo byť všeobecné tak, aby pokrývalo všetky metódy mechanickej separácie s cieľom rozlišovať medzi MSM a napríklad deleným alebo mletým mäsom, a aby bolo na jeho základe možné stanoviť požiadavky na hygienu potravín. Keďže technologický vývoj napredoval rýchlo, došlo sa k záveru, že vhodnejšie by bolo flexibilné vymedzenie pojmu. MSM sa vymedzuje na základe týchto kritérií:

- povaha suroviny „z mäsitých kostí po vykosení alebo z tiel hydiny“,
- použitie mechanických prostriedkov,
- úplne narušenie, prípadne zmena štruktúry svalového vlákna.

4.2. Ustanovenia týkajúce sa pôvodu živočíšnych druhov

V súlade s nariadením o PSE je vo všetkých členských štátoch zakázané používať na výrobu MSM kosti alebo nevykostené kusy z hovädzieho dobytku, oviec a kôz. Okrem toho dovážané výrobky pôvodom z hovädzieho dobytku, oviec a kôz by nemali obsahovať, prípadne pochádzať z MSM získaného z kostí hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz. Výroba a dovoz MSM získaného z iných živočíšnych druhov je povolená za predpokladu, že sú dodržané určité požiadavky týkajúce sa hygieny a označovania.

4.3. Požiadavky na výrobné prevádzkarne a suroviny

Okrem všeobecných požiadaviek stanovených v nariadení (ES) č. 852/2004⁹, sú v kapitole I oddielu 5 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovené špecifické požiadavky na prevádzkarne vyrábajúce MSM a suroviny, z ktorých sa môžu získavať.

4.4. Hygienické požiadavky pri výrobe a po výrobe

Okrem všeobecných požiadaviek stanovených v nariadení (ES) č. 852/2004 sú v bode 1 kapitoly III oddielu 5 prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovené špecifické hygienické požiadavky, ktoré je potrebné dodržať pri výrobe a po výrobe MSM.

Rozlišovať medzi MSM získaným rôznymi technikami výroby (napr. použitím nízkeho a vysokého tlaku) je potrebné z hľadiska vplyvu uvedených techník na odolnosť týchto výrobkov voči mikrobiologickej kontaminácii počas výroby a pri ďalšej manipulácii s nimi.

Porovnania špecifických požiadaviek na výrobu a využitie MSM v súvislosti s rôznymi technikami výroby sú zhrnuté v prílohe I.

4.5. Požiadavky na označovanie

Mechanicky separované mäso (nazývané aj ako mechanicky získané mäso) sa výrazne líši od toho, čo za „mäso“ považujú spotrebitelia. Preto bolo vynechané

⁹ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 226, 25.6.2004, s. 3).

z vymedzenia pojmu „mäso“ stanovenom v smernici Komisie 2001/101/ES¹⁰, ktorou sa riadi vymedzenie pojmu „mäso“ na účely označovania. Odvtedy sa MSM a živočíšne druhy, z ktorých sa získava, uvádzajú osobitne. Toto ustanovenie o označovaní platí pre výrobky, na ktoré sa vzťahuje už spomínané vymedzenie pojmu „mechanicky separované mäso“ v EÚ¹¹.

Okrem toho je v nariadení (ES) č. 853/2004 predpísané, že obaly určené na zásobovanie konečného spotrebiteľa, ktoré obsahujú mleté mäso z hydiny alebo nepárnokopytníkov alebo mäsové prípravky s obsahom MSM, musia byť v prípade, že to vyžadujú vnútroštátne právne predpisy označené upozornením, že tieto výrobky sa pred spotrebou musia dôkladne tepelne ošetriť.

5. ZHODNOTENIE VÝROBY A VYUŽITIA MSM

5.1. Spôsob výroby MSM

Tlak použitý pri rôznych technológiách sa líši v závislosti od strojových zariadení a zvolených parametrov. Členské štáty väčšinou uvádzajú tlak pod 100 barov (prípadne v hodnote iba niekoľkých barov) pri výrobe „nízkotlakového“ MSM, pričom v prípade „vysokotlakového“ MSM sú najčastejšie uvádzané hodnoty nad 100 barov (až do 400 barov). V niektorých prípadoch bolo oznámené prekryvanie tlakov medzi oboma výrobnými metódami.

S pribúdajúcim časom došlo k vývoju nových technológií, prípadne k novým spôsobom použitia existujúcich strojových zariadení. Niekedy bola použitá kombinácia rôznych technológií.

Kvalitatívne aspekty MSM sa líšia v závislosti od použitého strojového zariadenia a závisia od niekoľkých parametrov (pozri prílohu II).

Vizuálne je „vysokotlakové“ MSM produktom charakteristickej a obzvlášť krémovej konzistencie, ktorá vznikla úplným narušením alebo zmenou štruktúry svalového vlákna. Inými technológiami („nízkotlakové“ MSM) možno dosiahnuť produkt, ktorý nie je možné, alebo len veľmi ťažko, vizuálne odlíšiť od mletého mäsa¹².

Mikroskopicky je možné vyhodnotiť „úplné narušenie alebo zmenu štruktúry svalového vlákna“ použitím mikroskopických rezov mäsa. V závislosti od použitia rôznych výrobných parametrov je možné pozorovať širokú škálu zmien vnútornej štruktúry produktu.

5.2. Množstvo vyrobeného MSM

V štyroch členských štátoch neexistuje ani jedna schválená prevádzkareň na výrobu MSM. Niektoré členské štáty z rôznych dôvodov neposkytli žiadne údaje o výrobe. Údaje od členských štátov uvedené v tabuľke 3 sú preto podhodnotené.

Iné členské štáty nedokázali poskytnúť údaje o rozdieloch medzi „nízkotlakovým“ a „vysokotlakovým“ MSM, ani o živočíšnych druhoch, z ktorých sa MSM na ich území vyrába.

¹⁰ Smernica komisie 2001/101/ES z 26. novembra 2001, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES Európskeho parlamentu a Rady o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín, Ú. v. ES L 310, 28.11.2001, s. 19.

¹¹ Odsek 1.15. prílohy I k nariadeniu (ES) č. 853/2004.

¹² Mleté mäso je vymedzené v nariadení (ES) č. 853/2004 ako „vykostené mäso, ktoré bolo rozomleté na kúsky a obsahuje menej ako 1 % soli“.

V údajoch od zástupcov odvetvia je vidieť veľké rozdiely v odhadoch množstva vyrobeného MSM.

Tabuľka 3: Výroba MSM (v tonách) v období rokov 2006 – 2007 podľa údajov z členských štátov

	Živočišne druhy pôvodu				
	Hydina	Prasatá	Králiky	Nešpecifikované	Spolu
Vysokotlakové MSM	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Nízkotlakové MSM	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Nešpecifikované	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Spolu	408 213	57 401	73	232 713	698 400

Celková produkcia MSM v 20 členských štátoch je približne 700 000 ton ročne (obdobie 2006 – 2007). Tam, kde bola špecifikovaná výrobná metóda, išlo v 77 % o „vysokotlakové“ MSM a v 23 % o „nízkotlakové“ MSM. Tam, kde boli uvedené živočišne druhy išlo v 88 % o MSM získané z hydiny (najmä brojlerov a potom moriek) a vo viac ako 11 % z prasiat. Výroba MSM z iných živočišných druhov je v súčasnosti zanedbateľná.

Vo všeobecnosti sa cena za „vysokotlakové“ MSM oznámená členskými štátmi pohybovala od 0,3 do 0,6 eura za kg. V prípade „nízkotlakového“ MSM bolo oznámené rozpätie od 0,6 do 1,5 eura za kg. Celková hodnota vypočítanej oznámenej produkcie MSM sa preto pohybuje od 400 do 900 miliónov eur.

Krajiny EÚ-27 vyrobí ročne viac ako 11 miliónov ton hydínového mäsa, pričom ročný obrat je na základe predložených údajov možné stanoviť na takmer 20 miliárd eur. Produkcia MSM z hydiny predstavuje 2 % až 4 % z tejto hodnoty. Krajiny EÚ-27 vyrobí ročne viac ako 22,5 milióna ton bravčového mäsa, pričom ročný obrat je na základe predložených údajov možné stanoviť na takmer 35 miliárd eur. Produkcia MSM z prasiat predstavuje 0,1 % až 0,3 % z tejto hodnoty. Hlavnú časť produkcie z prasiat tvorí „nízkotlakové“ MSM.

5.3. Využitie MSM

5.3.1. Členské štáty

„Nízkotlakové“ a „vysokotlakové“ MSM sa zväčša používa do potravín určených na ľudskú spotrebu, určité množstvo „vysokotlakového“ MSM sa používa do krmív pre spoločenské zvieratá. Väčšina členských štátov uviedla, že MSM sa používa v mäsových výrobkoch, ktoré musia prejsť tepelným ošetrením, ako napr. frankfurtské párky. Niektoré uvádzali využitie „nízkotlakového“ MSM v mäsových prípravkoch (napr. v mäsových guľkách). Iné uviedli, že na výrobu

mäsových výrobkov používajú len „nízkotlakové“ MSM a „vysokotlakové“ MSM zasa len na výrobu krmív pre spoločenské zvieratá.

23 členských štátov uviedlo, že chcú pokračovať vo výrobe MSM. V dvoch z týchto členských štátov je povolená len nízkotlaková metóda. V štyroch členských štátoch sa MSM nevyrába.

Väčšina členských štátov (20) sa domnieva, že s konzumáciou potravín s obsahom MSM nie sú spojené žiadne špecifické bezpečnostné riziká, keďže v právnych predpisoch EÚ sú stanovené špecifické požiadavky na bezpečnosť potravín. Navyše, riziko BSE je vylúčené zákazom výroby MSM získaného z kostí hovädzieho dobytku, oviec a kôz z krajín alebo regiónov s kontrolovaným alebo neurčeným rizikom BSE.

5.3.2. *Mäsový priemysel*

Výrobcovia MSM vyjadrili záujem vyrábať tak „nízkotlakové“, ako aj „vysokotlakové“ MSM. V členských štátoch existujú veľké rozdiely v objeme výroby, vo výrobných metódach a vo využití oboch druhov MSM.

Záujem o výrobu „nízkotlakového“ MSM závisí od možnosti zhodnotiť jeho vyššiu kvalitu v porovnaní s „vysokotlakovým“ MSM. MSM sa používa na výrobu mäsových výrobkov aj pre jeho štruktúru a väzobnú kapacitu.

5.3.3. *Spotrebitelia*

Kvalita mäsových výrobkov je pre spotrebiteľov mimoriadne významnou témou, pričom u spotrebiteľov existujú obavy o zloženie mäsových výrobkov na trhu. MSM označené ako zložka sa považuje za dôležitý ukazovateľ relatívnej kvality mäsových výrobkov. Použitie MSM je často spájané s výrobkami nízkej kvality.

Združenia spotrebiteľov by súhlasili s používaním MSM pod podmienkou, že bude jeho použitie primerane označené a že sa stanovia jasnejšie pravidlá na jeho výrobu a využitie.

Preto je z pohľadu spotrebiteľov neprijateľné zaradiť MSM do vymedzenia pojmu „mäso“ na účely označovania.

5.4. **MSM – obchod v rámci EÚ, dovoz a vývoz**

Členské štáty oznámili prípady obchodovania s MSM v rámci EÚ, presné údaje však neposkytli.

Väčšinou sa vyváža „vysokotlakové“ MSM. V roku 2008 bol zaznamenaný vývoz MSM v objeme 150 000 ton najmä do Ruska (49 %), na Ukrajinu (33 %) a do iných krajín bývalého Sovietskeho zväzu. Vývoz v roku 2008 predstavoval 20 % MSM vyrobeného v EÚ v hodnote 83 miliónov eur, čo predstavovalo 32 % nárast v porovnaní s rokom 2007.

Pred schválením nariadenia (ES) č. 853/2004 bol dovoz MSM zakázaný.

V súvislosti s mäsom získavaným z párnokopytníkov a po schválení nariadenia (ES) č. 853/2004 môže tretia krajina zo zoznamu krajín, z ktorých je možné dovážať čerstvé mäso, požiadať o to, aby bola na zoznam zaradená aj prevádzkareň na výrobu MSM. Na základe dohody o rovnocennosti sú na zozname štyri prevádzkarne z Nového Zélandu, ktoré môžu vyvážať MSM.

V prípade hydinového mäsa nie sú v nariadení Komisie (ES) č. 798/2008¹³ stanovené žiadne dovozné certifikáty, preto je dovoz hydinového MSM zakázaný.

6. VYKONÁVANIE POŽIADAVIEK NA HYGIENU A OZNAČOVANIE MSM

6.1. Úradné kontroly

Hodnotenie systému úradných kontrol vykonávaných príslušnými orgánmi v prevádzkach vyrábajúcich, manipulujúcich a používajúcich MSM je súčasťou kontrolných misií FVO v členských štátoch a tretích krajinách. Hoci boli identifikované určité nedostatky (napr. v kvalite surovín, v súlade s mikrobiologickými kritériami), vo všeobecnosti sa v správach dospelo k záveru, že podmienky na výrobu, manipuláciu a použitie MSM boli poväčšine v súlade s požiadavkami EÚ.

Pokiaľ ide o úradné kontroly v členských štátoch, môžu byť vizuálne a mikroskopické ukazovatele použité na úrovni výroby MSM alebo v prípade, že sa MSM používa ako surovina. Napriek tomu na maloobchodnej úrovni, kde sa úradné kontroly zameriavali okrem iného na označovanie konečných výrobkov obsahujúcich MSM, je použitie takýchto ukazovateľov obmedzené, najmä ak sa používa „nízkotlakové“ MSM.

6.2. Hľadiská potravinovej bezpečnosti

Vo všeobecnosti je MSM možné použiť v tepelne ošetrovaných mäsových výrobkoch vyrobených schválenými prevádzkarňami. Okrem toho sa „nízkotlakové“ MSM môže za určitých podmienok použiť aj v mäsových prípravkoch, ktoré nie sú určené na spotrebu po tepelnom ošetrovaní.

Vzhľadom na skúsenosti s uplatňovaním súčasných hygienických pravidiel možno konštatovať, že riziká pre verejné zdravie vyplývajúce z konzumácie mäsových prípravkov a mäsových výrobkov, v ktorých bolo MSM použité ako surovina, je možné považovať za zanedbateľné. Z tohto dôvodu by pokračujúca výroba MSM, pokiaľ je v súlade so súčasnými hygienickými ustanoveniami, nemala ohrozovať verejné zdravie, a preto nemusí dôjsť ani k zmene príslušných právnych ustanovení.

Údaje o súlade s mikrobiologickými kritériami, ako napr. neprítomnosť salmonely v MSM, sú zhrnuté vo výročnej súhrnnej správe EÚ o trendoch a zdrojoch zoonóz a pôvodcoch zoonóz a ohniskách nákaz pochádzajúcich z potravín v EÚ, ktorú vypracovali Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) a Európske centrum pre prevenciu a kontrolu chorôb (ECDC). Najaktuálnejšie údaje z roku 2008¹⁴ potvrdzujú trend zlepšovania súladu MSM s kritériom pre salmonely od roku 2006. V roku 2008:

- 1,6 % vzoriek MSM nebolo v súlade s kritériom, čo zodpovedá podobnému percentu nesúladu s kritériom pre salmonely vo vzorkách mletého mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov,
- 2,7 % z výrobných dávok MSM nevyhovela, čo je len o niečo vyšší počet dávok ako v prípade iných výrobkov. Toto percento je vyššie ako percento

¹³ Nariadenie Komisie (ES) č. 798/2008, ktorým sa ustanovuje zoznam tretích krajín, území, oblastí alebo jednotiek, z ktorých možno do Spoločenstva dovážať alebo cez jeho územie prevážať hydinu a výrobky z hydiny, a podmienky veterinárneho osvedčovania (Ú. v. EÚ L 226, 23.8.2008, s. 1).

¹⁴ The EFSA Journal (2010), 1496.

pozitívnych vzoriek, pretože dávka sa považuje za nevyhovujúcu, ak jedna zo vzoriek z dávky bola pozitívna.

6.3. Implementácia vymedzenia pojmu „MSM“

Od nadobudnutia účinnosti nariadenia (ES) č. 853/2004 bolo hlásených niekoľko problémov spojených s implementáciou vymedzenia pojmu „MSM“. Napríklad ako surovina na výrobu MSM sa nepoužívajú iba „mäsité kosti po vykosení alebo z tiel hydiny“, ale napríklad aj vykosené mäso.

Ak bola použitá akákoľvek technológia mechanickej separácie, v niektorých členských štátoch sa výrobok považuje za MSM aj v prípade, že surovina neobsahuje žiadnu mäsitú kosť po vykosení alebo nepochádza z jatočnej hydiny, prípadne nie je evidentné úplné narušenie alebo zmena štruktúry svalového vlákna. V iných členských štátoch je výrobok považovaný za MSM v prípade, že sú naplnené všetky skutočnosti vo vymedzení pojmu „MSM“. Zástupcovia mäsového priemyslu uprednostňujú druhé názorové hľadisko tvrdiac, že konečný výrobok by sa mal považovať za mäso alebo samostatnú kategóriu mäsa bez ohľadu na výrobnú metódu.

Rýchly technologický pokrok v tejto oblasti viedol aj k situácii, že niektorými technológiami využívajúcimi metódu mechanickej separácie mäsa je možné vyrobiť konečný výrobok s vlastnosťami, ktoré sú veľmi podobné, prípadne identické s vlastnosťami mletého mäsa. Komisia sa domnieva, že na základe súčasných právnych predpisov spadá takýto výrobok do vymedzenia pojmu „MSM“, a preto musí byť primeraným spôsobom označený.

Navyše metódy, ktoré používajú potravinárske hospodárske subjekty na výrobu MSM, sú používané aj na odstránenie mäsa z kostí po jeho tepelnom ošetrení. Napriek tomu sa v zmysle vymedzenia pojmu v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 853/2004 za surovinu na výrobu MSM považuje len čerstvé mäso. Preto sa objavili známky neistoty, pokiaľ ide o to, či sa má výsledný výrobok považovať za MSM (a primeraným spôsobom označiť). Metódami úradných laboratórnych skúšok výrobkov, ktorými sa zisťuje prítomnosť MSM v mäsových výrobkoch, nie je možné určiť, či surovina bola MSM, alebo či sa výrobok získal z kostí po tepelnom ošetrení, čo spôsobuje ťažkosti v priebehu úradných kontrol v niektorých členských štátoch.

Tieto rozdiely v implementácii vymedzenia pojmu „MSM“ môžu viesť k nerovnej hospodárskej súťaži, keďže ten istý výrobok v prípade, že sa použije na výrobu mäsových výrobkov, môže byť v niektorých členských štátoch označený ako mäso a v iných ako MSM.

6.4. Požiadavky na označovanie oboch kategórií MSM

Okrem kritéria obsahu vápnika spoločného pre celú EÚ sa v členských štátoch používajú rôzne kritériá rozlišovania medzi „nízkotlakovým“ a „vysokotlakovým“ MSM. Tieto kritériá vychádzajú z výrobných metód, z hodnoty tlaku a veľkosti použitého filtra, z vizuálneho posúdenia vyrobeného MSM, z obsahu bielkovín a tukov a z histologického vyšetrenia, ktorým sa posudzuje, či došlo k úplnému narušeniu alebo k zmene štruktúry svalového vlákna.

Do vymedzenia pojmu „MSM“ spadá tak „nízkotlakové“, ako aj „vysokotlakové“ MSM, pričom musia byť primeraným spôsobom označené (pozri vyššie). V prípade „vysokotlakového“ MSM sa všetky konzultované strany zhodli na dodržiavaní súčasných právnych predpisov.

Pokiaľ ide o „nízkotlakové“ MSM, tam sa zástupcovia mäsového priemyslu naopak domnievajú, že ak výrobok nie je možné, väčšinou na základe vizuálneho posúdenia, odlíšiť od mletého mäsa, mal by byť označený ako mäso (mäso alebo špecifická kategória mäsa) bez ohľadu na výrobnú metódu. Ich argumenty vychádzajú z porovnania kvality „nízkotlakového“ a „vysokotlakového“ MSM.

Združenia spotrebiteľov a väčšina členských štátov zastáva v tejto súvislosti názor, že by sa pri označovaní nemalo rozlišovať medzi dvoma typmi MSM, keďže sa dá pochybovať o tom, či spotrebiteľia dokážu pochopiť rozdiel medzi „nízkotlakovým“ a „vysokotlakovým“ MSM.

Pre združenia spotrebiteľov je najdôležitejšie to, aby boli spotrebiteľia správne informovaní o zložkách výrobku a o ich kvalite. Z ich pohľadu je potrebné zachovať povinnosť označovať použitie MSM, pričom žiadne MSM vo výrobku by sa nemalo zakrývať, pretože MSM je výrazne odlišné od toho, čo za „mäso“ považujú spotrebiteľia.

V záujme spotrebiteľov je aj to, aby sa povinnosť označovať MSM neobmedzovala len na balené potraviny.

7. POZÍCIA KOMISIE

Na základe spomínaných konzultácií prijala Komisia túto pozíciu:

- neexistujú žiadne námietky voči ďalšiemu používaniu MSM z prasiat a hydiny; členské štáty a zainteresované združenia výrobcov mäsa podporuje ďalšie používanie MSM; len niekoľko členských štátov dáva prednosť používaniu výhradne „nízkotlakového“ MSM. Takáto spoločná podpora vychádza čiastočne z hospodárskeho zisku tejto výroby.
Navyše ani úroveň dodržiavania hygienických požiadaviek vrátane mikrobiologických kritérií neposkytuje dôvody na výraznejšie obmedzovanie súčasnej výroby MSM. Je možné konštatovať, že riziká pre verejné zdravie vyplývajúce z konzumácie mäsových prípravkov a mäsových výrobkov, v ktorých bolo MSM použité ako surovina, je možné považovať za zanedbateľné. Z tohto dôvodu nie sú potrebné žiadne zmeny v príslušných právnych ustanoveniach.
- Komisia nepodporuje opätovné zavedenie výroby MSM z hovädzieho dobytku, oviec a kôz.
- Je si vedomá potreby lepšieho a jednotného vymedzenia výrobkov, ktoré spadajú do vymedzenia pojmu „MSM“. V snahe zabezpečiť jednotné uplatňovanie práva EÚ, ako aj spravodlivú hospodársku súťaž na trhu EÚ, Komisia vypracuje usmerňujúci dokument, v ktorom lepšie identifikuje výrobky, ktoré sa majú považovať za MSM, prípadne, ak to bude z právneho hľadiska potrebné, navrhne novelizáciu právnych predpisov.
- Komisia sa domnieva, že povinnosť označovať použitie akéhokoľvek MSM by mala ostať zachovaná, aby mohli mať spotrebiteľia istotu, že budú vo všeobecnosti informovaní o použití MSM. Okrem toho Komisia nepodporuje používanie odlišných ustanovení týkajúcich sa označovania „nízkotlakového“ a „vysokotlakového“ MSM. Z tohto dôvodu Komisia zastáva názor, že súčasné ustanovenia týkajúce sa označovania sú primerané a nemali by sa preto meniť.

PRÍLOHA I

Špecifické hygienické požiadavky na MSM (nariadenia (ES) č. 853/2004 a 2074/2005)

Tabuľka 1. Porovnanie hygienických požiadaviek týkajúcich sa **surovín** na výrobu MSM

	„Nízkotlakové“ MSM	„Vysokotlakové“ MSM
Jatočná hydina	max. 3 dni stará	max. 3 dni stará
Iné suroviny z vlastného bitútku	max. 7 dni staré	max. 7 dni staré
Iné suroviny odinakiaľ	max. 5 dni staré	max. 5 dni staré
Mechanická separácia	okamžite po vykosení	ak nie okamžite po vykosení, tak skladované a prepravované pri teplote < 2 °C alebo mrazené pri teplote < -18 °C kostí (po rozmrazení nezamrazovať)

Tabuľka 2. Porovnanie hygienických požiadaviek na MSM **po výrobe**:

	„Nízkotlakové“ MSM	„Vysokotlakové“ MSM
ak sa nepoužije ihneď, tak skladovať	obalené a zabalené, chladené pri teplote max. 2 °C alebo mrazené pri vnútornej teplote < -18 °C	obalené a zabalené, chladené pri teplote max. 2 °C, ak sa nespracuje od 1 do 24 hodín; ak nie, zamrazené do 12 hodín od výroby tak, aby sa do 6 hodín dosiahla vnútorná teplota < -18 °C. Maximálny čas skladovateľnosti zamrazeného MSM je 3 mesiace pri teplote < -18 °C.

Spôsob použitia	Ak potravinársky hospodársky subjekt vykonal analýzy dokazujúce, že MSM spĺňa mikrobiologické kritériá pre mleté mäso¹⁵: • v mäsových prípravkoch, ktoré nie sú zreteľne určené na spotrebu bez predchádzajúceho tepelného ošetrenia • v mäsových výrobkoch Ak MSM nespĺňa mikrobiologické kritériá: len v tepelne ošetrených mäsových výrobkoch vyrobených v schválených prevádzkarňach	len v tepelne ošetrených mäsových výrobkoch vyrobených v schválených prevádzkarňach
Obsah vápnika ¹⁶	max. 0,1 % (= 100 mg/100g alebo 1000 ppm) v čerstvom výrobku	nedefinované

¹⁵ Neprítomnosť salmonely v 25 g (5 vzorkách), ak má byť konzumované surové alebo ak pochádza z hydinového mäsa. Neprítomnosť salmonely v 10 g (5 vzorkách), ak pochádza z iných živočíšnych druhov ako hydina a má sa konzumovať tepelne spracované.

¹⁶ V súlade s článkom 4 a prílohou IV k nariadeniu Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005 sa obsah vápnika v MSM, ktorý neprekračuje 0,1 % (100mg/100g alebo 1000 ppm) a je stanovený štandardnou metódou, nepovažuje za výrazne vyšší ako jeho obsah v mletom mäse.

PRÍLOHA II

Príklady parametrov dôležitých z hľadiska kvality MSM v závislosti od rôznych strojových zariadení použitých na jeho výrobu

- Priemer otvoru lisovacieho sita
- Priemer perforácie bubna
- Rýchlosť lisovania
- Lisovací tlak
- Tlak v rôznych častiach stroja
- Získané množstvo v závislosti od tlaku a času
- Množstvo mäsa a kostí plnených do stroja