

SV

SV

SV



EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Bryssel den 2.12.2010
KOM(2010) 704 slutlig

**MEDDELANDE FRÅN KOMMISSIONEN TILL EUROPAPARLAMENTET OCH
RÅDET**

**om behovet och användningen av maskinurbenat kött i EU i framtiden, inbegripet
strategin för information till konsumenterna**

MEDDELANDE FRÅN KOMMISSIONEN TILL EUROPAPARLAMENTET OCH RÅDET

om behovet och användningen av maskinurbenat kött i EU i framtiden, inbegripet strategin för information till konsumenterna

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1.	Sammanfattning	3
2.	Inledning	3
3.	Samråd.....	4
4.	EU:s lagstiftning om maskinurbenat kött.....	4
4.1.	Definition av maskinurbenat kött.....	4
4.2.	Bestämmelser om ursprungsarter	5
4.3.	Krav på produktionsanläggningar och råvaror.....	5
4.4.	Hygienkrav under och efter framställning	5
4.5.	Märkningskrav	5
5.	Utvärdering av framställning och användning av maskinurbenat kött	6
5.1.	Metoder för framställning av maskinurbenat kött.....	6
5.2.	Mängd framställt maskinurbenat kött	6
5.3.	Användning av maskinurbenat kött	7
5.3.1.	Medlemsstaterna	7
5.3.2.	Köttbranschen	8
5.3.3.	Konsumenterna	8
5.4.	Handel inom EU med samt import och export av maskinurbenat kött.....	8
6.	Tillämpning av hygien- och märkningskraven på maskinurbenat kött.....	9
6.1.	Offentlig kontroll	9
6.2.	Livsmedelssäkerhetsaspekter	9
6.3.	Tillämpning av definitionen av maskinurbenat kött	10
6.4.	Märkningskrav för de två kategorierna av maskinurbenat kött	10
7.	Kommissionens ståndpunkt	11
	BILAGA I	12
	BILAGA II	14

1. SAMMANFATTNING

Enligt artikel 9 i förordning (EG) nr 999/2001¹ (TSE-förordningen) ska kommissionen för Europaparlamentet och rådet lägga fram ett meddelande om behovet och användningen av maskinurbenat kött i EU i framtiden, inbegripet strategin för information till konsumenterna. Maskinurbenat kött framställs genom att kvarvarande kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä. Framställningen av maskinurbenat kött kan öka den ekonomiska vinsten inom köttproduktionen genom återvinning.

I detta meddelande ges en översikt över de särskilda hygien- och märkningskraven i EU-lagstiftningen, framställningen och användningen (inklusive konsumenternas uppfattning om användningen av maskinurbenat kött).

Metoderna för framställning av maskinurbenat kött skiljer sig mycket åt, vilket leder till produkter som är mycket olika i fråga om utseende, mikroskopiska (histologiska) aspekter och kvalitetsparametrar.

Totalt framställs nästan 700 000 ton maskinurbenat kött per år. Under 2007 utgjorde maskinurbenat kött framställt vid högt tryck 77 % och maskinurbenat kött framställt vid lågt tryck 23 %. 88 % av det maskinurbenade köttet kommer från fjäderfä och 12 % från svin. I enlighet med BSE-lagstiftningen är det förbjudet att framställa maskinurbenat kött av idisslare. Det totala värdet på den rapporterade framställningen av maskinurbenat kött kan uppskattas till mellan 400 och 900 miljoner euro per år. Av det maskinurbenade kött som framställs i EU exporteras 20 %. Importen är försumbar.

Kommissionen har inga invändningar mot en fortsatt användning av maskinurbenat kött, vilket i allmänhet stöds av medlemsstaterna och intresseorganisationerna. Vid tillämpningen av hygien- och märkningskraven i EU-lagstiftningen har man konstaterat vissa svårigheter, främst när det gäller de tillämpliga definitionerna. För att säkerställa en enhetlig tillämpning av EU-lagstiftningen och sund konkurrens på EU-marknaden kommer kommissionen att lägga fram en vägledning för att bättre identifiera produkter som ska betraktas som maskinurbenat kött eller vid behov föreslå ändringar i lagstiftningen.

Kommissionen anser också att de gällande bestämmelserna om märkning av maskinurbenat kött är lämpliga och därför bör bibehållas.

2. INLEDNING

Maskinurbenat kött är en produkt som framställs genom att kvarvarande kött avlägsnas från ben eller från slaktkroppar av fjäderfä² med mekaniska metoder som medför att den normala muskelfiberstrukturen oftast försvinner eller förändras på ett sätt som gör att det inte kan jämföras med vanligt kött.

¹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 av den 22 maj 2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati, i dess lydelse enligt förordning (EG) nr 1923/2006.

² För det mesta avlägsnas saluförda styckningsdelar av fjäderfä (t.ex. bröst, ben och vingar) på annat sätt, t.ex. styckning, innan den återstående slaktkroppen genomgår maskinurbening.

Maskinurbenat kött är en viktig råvara som används vid framställning av köttprodukter och köttberedningar, och framställning av maskinurbenat kött kan utgöra ett viktigt sätt att öka den ekonomiska vinsten inom köttproduktionen.

Tidigare har man dock fastställt potentiella folkhälsoproblem kopplade till den särskilda framställningsmetoden, bl.a. en potentiell BSE-risk. I EU är det sedan 2001 förbjudet att använda ben från idisslare som råvara för att framställa maskinurbenat kött. Kommissionen ombads 2006, i samband med översynen av TSE-förordningen, att för Europaparlamentet och rådet lägga fram ett meddelande om behovet och användningen i framtiden av maskinurbenat kött från idisslare och andra arter i EU, inbegripet strategin för information till konsumenterna.

Syftet med detta meddelande är därför att

- ge en översikt över de gällande EU-bestämmelserna om maskinurbenat kött,
- ge en översikt och bedömning av framställningen och användningen av maskinurbenat kött i EU,
- utvärdera tillämpningen av EU:s bestämmelser om framställning och märkning av maskinurbenat kött och fastställa om bestämmelserna måste ses över på medellång sikt.

3. SAMRÅD

Detta meddelande bygger på de uppgifter som medlemsstaterna lämnat om användning av och framställningsmetoder för maskinurbenat kött på deras territorium. För att samla in uppgifterna på ett enhetligt sätt skickade kommissionen ett frågeformulär till alla medlemsstater. De begärda uppgifterna omfattade närmare upplysningar om framställningsmetoderna, de parametrar som används för att skilja på maskinurbenat kött som framställts med olika metoder, de arter som används vid framställning av maskinurbenat kött, de mängder som framställs, användningsområdena, det ekonomiska värdet och avsikten att fortsätta med framställningen. Alla 27 medlemsstater besvarade frågeformuläret.

Kommissionen samrådde även med de viktigaste intresseorganisationerna i EU, t.ex. UECBV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ och BEUC⁷.

Kompletterande uppgifter om tillämpningen av EU-bestämmelserna samlades in på grundval av rapporter från kontrollbesök utförda av kommissionens inspektörer vid kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor vid generaldirektoratet för hälso- och konsumentfrågor.

4. EU:S LAGSTIFTNING OM MASKINURBENAT KÖTT

4.1. Definition av maskinurbenat kött

I enlighet med punkt 1.14 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004⁸ och artikel 3.1 n i TSE-förordningen definieras maskinurbenat kött enligt följande:

³ UECBV – *European Livestock and Meat Trading Union*.

⁴ AVEC – *Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU countries*.

⁵ Clitravi – *Liaison Centre for Meat Processing Industry in the European Union*.

⁶ CIAA – *Confederation of the Food and Drink Industries in the EU*.

⁷ BEUC – *European Consumers' Organisation*.

maskinurbenat kött: produkt som framställs genom att kött avlägsnas från köttben efter urbening eller från slaktkroppar av fjäderfä med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.

Syftet var att definitionen skulle vara generisk och omfatta alla metoder för maskinurbening, så att man skulle kunna skilja mellan maskinurbenat kött och t.ex. styckat eller malet kött och fastställa hygienkrav i enlighet med detta. På grund av den snabba tekniska utvecklingen ansågs en flexibel definition vara lämplig. Maskinurbenat kött har följande kännetecken:

- Typen av råvara: köttben efter urbening eller slaktkroppar av fjäderfä.
- Användningen av mekaniska metoder.
- Förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen.

4.2. Bestämmelser om ursprungsarter

I enlighet med TSE-förordningen är det i alla medlemsstater förbjudet att använda ben eller styckningsdelar med ben från nötkreatur, får och getter för framställning av maskinurbenat kött. Dessutom får importerade produkter av nötkreatur, får och getter inte innehålla eller vara framställda av maskinurbenat kött från ben av nötkreatur, får och getter. Det är tillåtet att framställa och importera maskinurbenat kött från andra arter, förutsatt att vissa hygien- och märkningskrav är uppfyllda.

4.3. Krav på produktionsanläggningar och råvaror

Utöver de allmänna kraven i förordning (EG) nr 852/2004⁹ fastställs särskilda krav på produktionsanläggningar för maskinurbenat kött och de råvaror från vilka det kan framställas i avsnitt V kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

4.4. Hygienkrav under och efter framställning

Utöver de allmänna kraven i förordning (EG) nr 852/2004 fastställs särskilda krav på hygien under och efter framställning av maskinurbenat kött i avsnitt V kapitel III punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Det ansågs vara nödvändigt att skilja på maskinurbenat kött som framställts med olika metoder (t.ex. lågt och högt tryck) eftersom metoderna påverkar produkternas känslighet för mikrobiologisk kontaminering under framställning och vidare hantering.

I bilaga I ges en sammanfattande jämförelse av de särskilda kraven på framställning och användning av maskinurbenat kött för olika metoder.

4.5. Märkningskrav

Maskinurbenat kött skiljer sig betydligt från konsumenternas uppfattning av ”kött”. Maskinurbenat kött omfattas därför inte av definitionen av kött i kommissionens direktiv 2001/101/EG¹⁰, där kött definieras för märkningsändamål. Följaktligen måste maskinurbenat kött och den art från vilken det framställts anges särskilt.

⁸ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 226, 25.6.2004, s. 22).

⁹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 226, 25.6.2004, s. 3).

¹⁰ Kommissionens direktiv 2001/101/EG av den 26 november 2001 om ändring av Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning och presentation av livsmedel samt om reklam för livsmedel (EGT L 310, 28.11.2001, s. 19).

Denna märkningsregel gäller sådana produkter som omfattas av ovanstående EU-definition av maskinurbenat kött¹¹.

Enligt förordning (EG) nr 853/2004 måste dessutom konsumentförpackningar som innehåller malet kött av fjäderfä eller hovdjur eller köttberedningar som innehåller maskinurbenat kött vara försedda med uppgifter om att sådana produkter bör tillredas före konsumtion, om detta föreskrivs i nationell lagstiftning.

5. UTVÄRDERING AV FRAMSTÄLLNING OCH ANVÄNDNING AV MASKINURBENAT KÖTT

5.1. Metoder för framställning av maskinurbenat kött

Det tryck som används i de olika metoderna varierar beroende på de maskiner och parametrar som används. Medlemsstaterna anger för det mesta tryck under 100 bar (ner till några få bar) för framställning av maskinurbenat kött vid lågt tryck, medan trycket för framställning av maskinurbenat kött vid högt tryck för det mesta rapporteras överstiga 100 bar (upp till 400 bar). Det förekommer viss överlappning av tryck mellan de två framställningsmetoderna.

Med tiden har ny teknik utvecklats eller befintliga maskiner har använts på ett nytt sätt. Ibland används en kombination av olika metoder.

Det maskinurbenade köttets kvalitetsaspekter varierar mellan de maskiner som används vid framställningen och beror på flera parametrar (se bilaga II).

Visuellt ger framställning av maskinurbenat kött vid högt tryck en produkt med en karakteristisk och särskilt degig konsistens till följd av förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen. Andra metoder (framställning av maskinurbenat kött vid lågt tryck) kan ge en produkt som man inte alls eller knappt kan skilja från malet kött¹².

Mikroskopiskt kan förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen bedömas med hjälp av mikroskopiska snitt av köttet. Beroende på de använda framställningsparametrarna uppträder en stor variation när det gäller förändringen av produktens inre struktur.

5.2. Mängd framställt maskinurbenat kött

I fyra medlemsstater finns inga anläggningar som godkänts för framställning av maskinurbenat kött. Vissa medlemsstater har av olika skäl inte lämnat några uppgifter om framställning. Uppgifterna från medlemsstaterna i tabell 3 är därför underskattningar.

Andra medlemsstater kunde inte lämna uppgifter om åtskillnaden mellan maskinurbenat kött framställt vid lågt tryck respektive vid högt tryck och om de arter från vilka maskinurbenat kött framställs på deras territorium.

Uppgifterna från branschen visade på en kraftig variation i uppskattningarna av mängden framställt maskinurbenat kött.

¹¹ Punkt 1.14 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

¹² I förordning (EG) nr 853/2004 definieras malet kött som ”benfritt kött som har finfördelats genom malning och som innehåller mindre än 1 % salt”.

Tabell 3: Framställning av maskinurbenat kött under perioden 2006–2007 enligt medlemsstaternas uppgifter (ton)

	Ursprungsart				
	Fjäderfä	Svin	Kaniner	Ingen uppgift	Totalt
Högt tryck	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Lågt tryck	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Ingen uppgift	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Totalt	408 213	57 401	73	232 713	698 400

Den totala mängd maskinurbenat kött som framställs i 20 medlemsstater uppgår till nästan 700 000 ton per år (perioden 2006–2007). Där framställningsmetoden angavs utgjorde maskinurbenat kött framställt vid högt tryck 77 % och maskinurbenat kött framställt vid lågt tryck 23 %. Där arten angavs kom 88 % av det maskinurbenade köttet från fjäderfä (främst slaktkycklingar, därefter kalkoner) och mer än 11 % från svin. Framställningen av maskinurbenat kött från andra arter är för närvarande försumbar.

Totalt sett hade maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck ett värde på 0,3–0,6 euro per kg enligt medlemsstaternas uppgifter. Värdet på maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck uppgavs vara 0,6–1,5 euro per kg. Därför kan det totala värdet på den rapporterade framställningen av maskinurbenat kött uppskattas till mellan 400 och 900 miljoner euro.

EU:s 27 medlemsstater producerar mer än 11 miljoner ton fjäderfäkött per år och rapporterar en uppskattad årlig omsättning på ca 20 miljarder euro. Framställningen av maskinurbenat kött från fjäderfä utgör 2–4 % av detta värde. EU:s 27 medlemsstater producerar mer än 22,5 miljoner ton griskött per år och rapporterar en uppskattad årlig omsättning på ca 35 miljarder euro. Framställningen av maskinurbenat kött från svin utgör 0,1–0,3 % av detta värde. Huvuddelen av framställningen av maskinurbenat kött i grisköttssektorn sker vid lågt tryck.

5.3. Användning av maskinurbenat kött

5.3.1. Medlemsstaterna

Maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck och vid högt tryck används för det mesta i livsmedel, men en begränsad mängd maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck används i foder för sällskapsdjur. De flesta medlemsstater har meddelat att maskinurbenat kött används i köttprodukter som måste värmebehandlas, t.ex. frankfurterkorv. Vissa har angett att maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck används i köttberedningar (t.ex. köttbullar). Andra har angett att endast maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck används vid framställning av köttprodukter, medan maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck endast används i foder för sällskapsdjur.

23 medlemsstater har angett att de vill fortsätta att framställa maskinurbenat kött. Två av dessa medlemsstater tillåter endast metoden med lågt tryck. I fyra medlemsstater framställs inget maskinurbenat kött.

Huvuddelen (20) av medlemsstaterna anser att konsumtion av livsmedel som innehåller maskinurbenat kött inte innebär några särskilda risker när det gäller livsmedelssäkerhet, eftersom särskilda krav på livsmedelssäkerhet fastställs i EU-lagstiftningen. Dessutom har risken för BSE åtgärdats genom förbudet att framställa maskinurbenat kött från ben av nötkreatur, får och getter från länder eller regioner med en kontrollerad eller ej fastställd BSE-risk.

5.3.2. *Köttbranschen*

Branschen för maskinurbenat kött har angett att den vill framställa maskinurbenat kött vid både lågt och högt tryck. Produktionsvolymen, produktionsmetoderna och användningen av de båda typerna av maskinurbenat kött skiljer sig betydligt åt mellan medlemsstaterna.

Intresset för att framställa maskinurbenat kött vid lågt tryck beror på möjligheten att dra nytta av den högre kvaliteten jämfört med maskinurbenat kött framställt vid högt tryck. Vid framställning av köttprodukter används maskinurbenat kött även på grund av sin struktur och sina bindande egenskaper.

5.3.3. *Konsumenterna*

Kvaliteten på köttprodukter är en viktig fråga för konsumenterna, som bekymrar sig för innehållet i köttprodukterna på marknaden. Att maskinurbenat kött anges som ingrediens anses vara en viktig indikator på köttprodukternas relativa kvalitet. Användningen av maskinurbenat kött förknippas ofta med produkter av låg kvalitet.

Konsumentorganisationerna ställer sig bakom användningen av maskinurbenat kött, förutsatt att detta anges tydligt på märkningen och att det fastställs tydligare regler för framställning och användning.

Ur konsumenternas synvinkel skulle det således inte vara godtagbart att låta maskinurbenat kött omfattas av definitionen av kött vid märkning.

5.4. **Handel inom EU med samt import och export av maskinurbenat kött**

Medlemsstaterna har rapporterat om handel inom EU, men exakta uppgifter har inte kunnat lämnas.

Den största delen av exporten utgörs av maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck. Under 2008 exporterades uppskattningsvis ca 150 000 ton maskinurbenat kött, främst till Ryssland (49 %), Ukraina (33 %) och andra länder i före detta Sovjetunionen. Under 2008 exporterades 20 % av det maskinurbenade kött som framställdes i EU till ett värde av 83 miljoner euro – en ökning på 32 % jämfört med 2007.

Innan förordning (EG) nr 853/2004 antogs var det förbjudet att importera maskinurbenat kött.

När det gäller kött från klövdjur kan, sedan antagandet av förordning (EG) nr 853/2004, ett tredjeland på förteckningen över länder från vilka färskt kött får importeras begära att en anläggning som framställer maskinurbenat kött förtecknas. Fyra anläggningar i Nya Zeeland är förtecknade i enlighet med likvärdighetsavtalet och får exportera maskinurbenat kött.

Eftersom inget importintyg har fastställts enligt kommissionens förordning (EG) nr 798/2008¹³ är det förbjudet att importera maskinurbenat kött av fjäderfä.

6. TILLÄMPNING AV HYGIEN- OCH MÄRKNINGSKRAVEN PÅ MASKINURBENAT KÖTT

6.1. Offentlig kontroll

Som ett led i kontrollbesöken av kontoret för livsmedels- och veterinärfrågor i medlemsstater och tredjeländer utvärderas systemet för den offentliga kontroll som de behöriga myndigheterna genomför på anläggningar som framställer, hanterar och använder maskinurbenat kött. Man har fastställt vissa brister (t.ex. råvarornas kvalitet och uppfyllandet av mikrobiologiska kriterier) men i allmänhet har man i rapporterna konstaterat att förhållandena vid framställning, hantering och användning av maskinurbenat kött på det stora hela uppfyller EU-kraven.

När det gäller offentlig kontroll i medlemsstaterna kan visuella eller mikroskopiska indikatorer användas i ledet för framställning av maskinurbenat kött eller när det används som råvara. I detaljhandelsledet, där den offentliga kontrollen bl.a. inriktas på korrekt märkning av slutprodukter som innehåller maskinurbenat kött, är dock användningen av sådana indikatorer begränsad, särskilt när det gäller maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck.

6.2. Livsmedelssäkerhetsaspekter

Maskinurbenat kött får i allmänhet endast användas i värmebehandlade köttprodukter som framställts vid godkända anläggningar. Maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck får dock på vissa villkor även användas i köttberedningar som inte är avsedda för konsumtion efter värmebehandling.

Med hänsyn till erfarenheterna från tillämpningen av de gällande hygienreglerna, kan man dra slutsatsen att risken för folkhälsan till följd av konsumtion av köttberedningar och köttprodukter där maskinurbenat kött använts som råvara är försumbar. En fortsatt framställning av maskinurbenat kött i enlighet med de gällande hygienreglerna torde därför inte utgöra någon risk för folkhälsan, och således är det inte nödvändigt att ändra de gällande bestämmelserna.

Uppgifter om efterlevnaden av de mikrobiologiska kriterierna, t.ex. frånvaro av salmonella i maskinurbenat kött, finns i den årliga sammanfattande rapporten om trender för och källor till zoonoser, zoonotiska smittämnen och livsmedelsburna utbrott i EU. Rapporten utarbetas av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) och Europeiska centrumet för förebyggande och kontroll av sjukdomar (ECDC). De senaste uppgifterna från 2008¹⁴ visar att efterlevnaden av kriteriet för salmonella i maskinurbenat kött har ökat sedan 2006. Under 2008

- uppfyllde 1,6 % av proven av maskinurbenat kött inte kriteriet för salmonella, en andel som var ungefär lika stor som den andel prov av malet kött, köttberedningar och köttprodukter som inte uppfyllde kriteriet,
- uppfyllde 2,7 % av partierna av maskinurbenat kött inte kriteriet, en andel som var något större än för partier av övriga produkter. Denna andel är högre än

¹³ Kommissionens förordning (EG) nr 798/2008 om fastställande av en förteckning över tredjeländer, områden, zoner eller delområden från vilka fjäderfä och fjäderfäprodukter får importeras till och transiteras genom gemenskapen samt kraven för veterinärintyg (EUT L 226, 23.8.2008, s. 1).

¹⁴ *The EFSA Journal*, nr 1496, 2010.

andelen positiva prov, eftersom ett parti ansågs vara positivt om ett av proven från partiet var positivt.

6.3. Tillämpning av definitionen av maskinurbenat kött

Sedan förordning (EG) nr 853/2004 blev tillämplig har vissa svårigheter rapporterats när det gäller tillämpningen av definitionen av maskinurbenat kött. Ett exempel är att inte bara köttben efter urbening eller slaktkroppar av fjäderfä används som råvara för maskinurbenat kött, utan även t.ex. urbenat kött.

Om en teknik för maskinurbening har använts anses i vissa medlemsstater produkten vara maskinurbenat kött, även om råvaran inte innehåller köttben efter urbening eller slaktkroppar av fjäderfä eller det inte förekommer någon tydlig förlust eller förändring av muskelfiberstrukturen. I andra medlemsstater anses produkten vara maskinurbenat kött endast om alla delar av definitionen av maskinurbenat kött är uppfyllda. Köttbranschen stöder det andra synsättet och anser att slutprodukten bör betraktas som kött eller en separat kategori av kött, oavsett framställningsmetod.

Den snabba tekniska utvecklingen på detta område har också lett till att vissa tekniker där metoder för maskinurbening av kött används kan ge en slutprodukt vars egenskaper ligger nära eller liknar egenskaperna hos malet kött. Kommissionen anser att sådana produkter enligt den gällande lagstiftningen omfattas av definitionen av maskinurbenat kött och därför måste märkas i enlighet med detta.

Dessutom används livsmedelsföretagarnas metoder för att framställa maskinurbenat kött även för att avlägsna kött från ben efter värmebehandling. Endast färskt kött enligt definitionen i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 anses dock vara en råvara vid framställning av maskinurbenat kött. Man kunde konstatera en viss osäkerhet om huruvida den framställda produkten borde betraktas som maskinurbenat kött (och märkas i enlighet med detta). Med de metoder för offentlig laboratorietestning av produkter som används för att fastställa förekomsten av maskinurbenat kött i köttprodukter går det inte att avgöra om en råvara var maskinurbenat kött eller en produkt som erhållits från ben efter värmebehandling, vilket leder till problem vid den offentliga kontrollen i vissa medlemsstater.

Dessa skillnader i tillämpningen av definitionen av maskinurbenat kött kan leda till illojal konkurrens, eftersom samma produkt, när den används vid framställning av köttprodukter, kan märkas som kött i vissa medlemsstater och som maskinurbenat kött i andra.

6.4. Märkningskrav för de två kategorierna av maskinurbenat kött

Utöver det harmoniserade EU-kriteriet för kalciumhalt använder medlemsstaterna olika kriterierna för att skilja mellan maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck respektive vid högt tryck. Dessa kriterier bygger på den framställningsmetod, det tryck och den filterstorlek som använts, en visuell granskning av det framställda maskinurbenade köttet, protein- och fetthalten samt en histologisk undersökning för att bedöma förlusten eller förändringen av muskelfiberstrukturen.

Maskinurbenat kött som framställts såväl vid lågt tryck som vid högt tryck omfattas av definitionen av maskinurbenat kött och måste märkas i enlighet med detta (se ovan). För maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck var alla organ med vilka samråd hölls överens om att följa de gällande märkningsreglerna.

För maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck anser dock köttbranschen att om produkten – främst utifrån en visuell granskning – inte kan särskiljas från malet

kött, borde den kunna märkas som kött (kött eller en särskild kategori av kött) oavsett framställningsmetod. Argumenten bygger på kvaliteten på maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck i förhållande till maskinurbenat kött som framställts vid högt tryck.

Konsumentorganisationerna och de flesta medlemsstater som yttrade sig i denna fråga förespråkar att man inte ska särskilja de två typerna av maskinurbenat kött vid märkning, eftersom det är tveksamt om konsumenterna skulle förstå skillnaden mellan maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck respektive vid högt tryck.

För konsumentorganisationerna är det ytterst viktigt att konsumenterna får korrekt information om ingredienserna och dessas kvalitet. De anser att kravet på märkning av maskinurbenat kött måste bibehållas och att inget maskinurbenat kött i produkter får gömmas, eftersom maskinurbenat kött skiljer sig betydligt från konsumenternas uppfattning av ”kött”.

Det ligger också i konsumenternas intresse att skyldigheten att ange maskinurbenat kött på märkningen inte begränsas till enbart färdigförpackade livsmedel.

7. KOMMISSIONENS STÅNDPUNKT

På grundval av dessa samråd intar kommissionen följande ståndpunkt:

- Det finns inga invändningar mot en fortsatt användning av maskinurbenat kött från svin och fjäderfä.

Medlemsstaterna och köttbranschens intresseorganisationer stöder en fortsatt användning av maskinurbenat kött. Bara några få medlemsstater föredrar att endast använda maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck. Detta utbredda stöd beror till viss del på de ekonomiska fördelarna med denna produktion.

Dessutom ger nivån på efterlevnaden av hygienkraven, inbegripet de mikrobiologiska kriterierna, ingen anledning att ytterligare begränsa den nuvarande framställningen av maskinurbenat kött. Man kan dra slutsatsen att risken för folkhälsan till följd av konsumtion av köttberedningar och köttprodukter där maskinurbenat kött använts som råvara är försumbar. Det är därför inte nödvändigt att ändra de gällande bestämmelserna.

- Kommissionen stöder inte ett återinförande av maskinurbenat kött från nötkreatur, får och getter.
- Det är nödvändigt att på ett harmoniserat sätt bättre avgränsa produkter som måste definieras som maskinurbenat kött. För att trygga en enhetlig tillämpning av EU-lagstiftningen och sund konkurrens på EU-marknaden kommer kommissionen att lägga fram en vägledning för att bättre identifiera produkter som ska betraktas som maskinurbenat kött eller föreslå ändringar i lagstiftningen, om detta är nödvändigt ur juridisk synvinkel.
- Kommissionen anser att skyldigheten att ange maskinurbenat kött på märkningen bör bibehållas för att se till att konsumenterna informeras om användningen av maskinurbenat kött i allmänhet. Dessutom motsätter sig kommissionen olika märkningsbestämmelser för maskinurbenat kött som framställts vid lågt tryck respektive vid högt tryck. Kommissionen anser således att de gällande märkningsbestämmelserna är lämpliga och inte bör ändras.

BILAGA I

Särskilda hygienkrav på maskinurbenat kött (förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 2074/2005)

Tabell 1: Jämförelse av hygienkrav på **råvaror** för maskinurbenat kött

	Maskinurbenat kött framställt vid lågt tryck	Maskinurbenat kött framställt vid högt tryck
Slaktkroppar av fjäderfä	Högst 3 dagar gamla	Högst 3 dagar gamla
Andra råvaror från ett slakteri på samma plats	Högst 7 dagar gamla	Högst 7 dagar gamla
Andra råvaror från annan plats	Högst 5 dagar gamla	Högst 5 dagar gamla
Maskinurbening	Omedelbart efter urbening	Om maskinurbening inte sker omedelbart efter urbening, ska benen lagras och transporteras vid < 2 °C eller frysas till < -18 °C (och får inte frysas om)

Tabell 2: Jämförelse av hygienkrav på maskinurbenat kött **efter framställning**

	Maskinurbenat kött framställt vid lågt tryck	Maskinurbenat kött framställt vid högt tryck
Lagring om det inte används omedelbart	Förpackat och emballerat, kylt till högst 2 °C eller fryst till en innertemperatur på < -18 °C	Förpackat och emballerat, kylt till högst 2 °C vid bearbetning inom 1–24 timmar. Annars ska det maskinarbetade köttet frysas inom 12 timmar efter framställning och nå en innertemperatur på < -18 °C inom 6 timmar. Fryst maskinurbenat kött får lagras under högst 3 månader vid < -18 °C

Användning	Om livsmedelsföretagaren har genomfört analyser som visar att det maskinurbenade köttet uppfyller de mikrobiologiska kriterierna för malet kött¹⁵: • I köttberedningar som uppenbart inte är avsedda att konsumeras utan föregående värmebehandling. • I köttprodukter. Om det maskinurbenade köttet inte uppfyller de mikrobiologiska kriterierna: endast i värmebehandlade köttprodukter som framställts vid godkända anläggningar	Endast i värmebehandlade köttprodukter som framställts vid godkända anläggningar
Kalciumhalt ¹⁶	Högst 0,1 % (= 100 mg/100 g eller 1 000 ppm) av färskvaran	Ej fastställd

¹⁵ Frånvaro av salmonella i 25 g (5 prov) om det är avsett att ätas rått eller är framställt av fjäderfäkött. Frånvaro av salmonella i 10 g (5 prov) om det är framställt av andra arter än fjäderfä och är avsett att ätas efter tillagning.

¹⁶ I enlighet med artikel 4 i och bilaga IV till kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005 anses en kalciumhalt i maskinurbenat kött som inte överskrider 0,1 % (100 mg/100 g eller 1 000 ppm) och som bestämts genom en standardiserad metod inte vara markant högre än den i malet kött.

BILAGA II

Exempel på parametrar som har betydelse för maskinurbenat köttets kvalitetsaspekter till följd av skillnader hos de maskiner som används vid framställningen

- Diameter på hålen i hålskivan
- Diameter på trummans perforeringar
- Maskinens hastighet
- Maskinens spänning
- Tryck i olika moduler
- Avkastning beroende på tryck och tid
- Inmatade köttbitar