

HU

HU

HU



EURÓPAI BIZOTTSÁG

Brüsszel, 2010.12.2.
COM(2010) 704 végleges

**A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE AZ EURÓPAI PARLAMENTNEK ÉS A
TANÁCSNAK**

**a csontokról mechanikusan lefejtett hús jövőbeni szükségességéről és felhasználásáról az
Európai Unióban, ideértve a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos politikát is**

A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE AZ EURÓPAI PARLAMENTNEK ÉS A TANÁCSNAK

a csontokról mechanikusan lefejtett hús jövőbeni szükségességéről és felhasználásáról az Európai Unióban, ideértve a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos politikát is

TARTALOMJEGYZÉK

1.	Összegzés	3
2.	Bevezetés.....	3
3.	Konzultációk	4
4.	A mechanikusan lefejtett hússal kapcsolatos európai uniós jogszabályok	5
4.1.	A mechanikusan lefejtett hús meghatározása	5
4.2.	A terméket adó állatfajokra vonatkozó rendelkezések.....	5
4.3.	A termelő létesítményekre és az alapanyagokra vonatkozó követelmények.....	5
4.4.	Az előállítás alatt és azt követően alkalmazandó higiéniai követelmények	5
4.5.	Címkézési követelmények	6
5.	Az MSM előállításának és felhasználásának értékelése	6
5.1.	Az MSM előállításának módszerei	6
5.2.	Az előállított MSM mennyisége	7
5.3.	Az MSM felhasználása	8
5.3.1.	Tagállamok.....	8
5.3.2.	Húsipar	8
5.3.3.	Fogyasztók	8
5.4.	Az EU-n belüli kereskedelem, az MSM kivitele és behozatala.....	9
6.	A csontokról mechanikusan lefejtett húsról (MSM) vonatkozó higiéniai és címkézési követelmények végrehajtása	9
6.1.	Hatósági ellenőrzések.....	9
6.2.	Élelmiszer-biztonsági szempontok.....	10
6.3.	Az MSM meghatározásának alkalmazása.....	10
6.4.	Az MSM két kategóriájára vonatkozó címkézési követelmények.....	11
7.	A Bizottság álláspontja	12
I.	MELLÉKLET	13
II.	MELLÉKLET.....	15

1. ÖSSZEGRÉS

A 999/2001/EK rendelet¹ (TSE-rendelet) 9. cikke értelmében a Bizottságnak közleményt kell benyújtania az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak a csontokról mechanikusan lefejtett hús (mechanically separated meat, a továbbiakban: MSM) jövőbeni szükségességéről és felhasználásáról az Európai Unióban, ideértve a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos politikát is. A csontokról mechanikusan lefejtett hús előállítása úgy történik, hogy a csontozást követően a húsos csontokon, illetve a bontott baromfin maradót leválasztják. Az MSM előállítása révén növelhető a húselőállítás gazdasági haszna.

E közlemény a csontokról mechanikusan lefejtett húrra vonatkozóan áttekintést nyújt az uniós jogszabályokban előírt egyedi higiéniai és címkézési követelményekről, valamint az MSM előállításáról és felhasználásáról (beleértve az MSM felhasználásának fogyasztók általi megítélését is).

A csontokról mechanikusan lefejtett hús előállításának módszerei rendkívül eltérőek, így az előállított termékek látvány, mikroszkopikus (szöveti) jellemzők és minőségi paraméterek szempontjából jelentősen különböznek.

Évente összesen megközelítőleg 700 000 tonna csontokról mechanikusan lefejtett húst állítanak elő; 2007-ben ennek 77%-a nagy nyomáson, 23%-a pedig kis nyomáson készült. A fajokat illetően az említett hús 88%-a baromfiból, 12%-a pedig sertésből származik. A kérődzők esetében az MSM előállítása a BSE-re vonatkozó jogszabályok értelmében tilos. Mindezek alapján a számítások szerint a bejelentett MSM-előállítás értéke éves szinten 400 és 900 millió EUR között mozog. Az uniós MSM 20%-a kivitelre kerül, a behozatal mértéke elenyésző.

A Bizottság nem kifogásolja az MSM további felhasználását, amelyet általánosságban a tagállamok és az érdekelt szervezetek is támogatnak. Bizonyos nehézség mutatkozott az uniós jogszabályokban szereplő higiéniai és címkézési követelmények végrehajtása során, elsősorban az alkalmazandó fogalom meghatározásokkal összefüggésben. A Bizottság az uniós jog egységes alkalmazása és a tisztességes verseny biztosítása érdekében iránymutatásokat fog kidolgozni, amelyek lehetővé teszik az MSM-nek tekintendő termékek pontosabb azonosítását, illetve adott esetben jogszabály-módosításra irányuló javaslatot fog előterjeszteni.

A Bizottság továbbá úgy ítéli meg, hogy az MSM címkézésére vonatkozó jelenleg hatályos rendelkezések megfelelőek, és ezért fenntartásuk indokolt.

2. BEVEZETÉS

A csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) olyan termék, amelyet a húsos csontokon, illetve a bontott baromfin² maradót mechanikai eszközökkel való leválasztásával nyernek, amelynek során az izomrostszerkezet többnyire oly módon sérül vagy módosul, hogy a kapott termék nem hasonlítható a rendes húshoz.

¹ Az 1831/2003/EK rendelettel módosított, az Európai Parlament és a Tanács 999/2001/EK rendelete (2001. május 22.) egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról.

² Általában először a baromfi egyes, kereskedelemben forgalmazott részeit (mellét, combját, szárnyát stb.) más módon leválasztják, majd a baromfitesten maradót mechanikus eszközökkel leválasztják.

Az MSM fontos alapanyag a húsipari termékek és húskészítmények előállítása során, előállítása fontos módja annak, hogy a hústermelésből származó gazdasági hasznot növelni lehessen.

E húsok előállítási módjával összefüggésben – többek között az esetleges BSE-kockázat vonatkozásában – azonban a múltban közegészségügyi aggályok merültek fel. Az EU-ban 2001 óta az MSM előállításához alapanyagként tilos kérődzők csontját felhasználni. A TSE-rendelet felülvizsgálatának keretében a Bizottság 2006-ban felkérést kapott arra, hogy közleményt nyújtson be az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak a kérődzők és más állatfajok csontjairól mechanikusan lefejtett hús jövőbeni szükségességéről és felhasználásáról az Európai Unióban, ideértve a fogyasztók tájékoztatásával kapcsolatos politikát is.

Mindezek alapján e közlemény célja az, hogy:

- áttekintést nyújtson az MSM-mel összefüggő jelenleg hatályos uniós jogszabályi rendelkezésekről,
- áttekintést nyújtson, valamint értékelje az MSM előállítását és felhasználását az EU-ban,
- értékelje az MSM előállítására és címkézésére vonatkozó uniós rendelkezések végrehajtását, valamint felmérje, hogy középtávon szükséges-e azok felülvizsgálata.

3. KONZULTÁCIÓK

A Bizottság e közleménye a tagállamok által az MSM felhasználásával és előállítási módjával kapcsolatosan benyújtott információkon alapul. Az egységes adatgyűjtés érdekében a Bizottság minden egyes tagállamnak kérdőívet küldött. A kért információk az előállítási módszerekre, a különböző módszerekkel előállított MSM-ek megkülönböztetésére szolgáló paraméterekre, az MSM előállításához használt fajokra, az előállított mennyiségekre, a konkrét felhasználásra, a gazdasági értékre és a tervezett további előállításra vonatkoztak. Mind a 27 tagállam kitöltötte a kérdőívet.

A Bizottság továbbá konzultált a főbb érdekelt uniós szervezetekkel, többek között az alábbiakkal: UECBV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ és BEUC⁷.

A Bizottság ellenőrző szolgálatai és az Egészség- és Fogyasztóügyi Főigazgatóság Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatala által végzett ellenőrző látogatásokról készült jelentések alapján további információk váltak elérhetővé az érintett uniós jogszabályi előírások végrehajtására vonatkozóan.

³ UECBV – Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande (Európai Élőállat és Húskereskedők Szövetsége).

⁴ AVEC – Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU countries (Európai Baromfifeldolgozók és Baromfikereskedők Szövetsége).

⁵ Clitravi – Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viandes de l'Union Européenne (Európai Húsfeldolgozók Szövetsége).

⁶ Confederation of the Food and Drink Industries in the EU (Európai Élelmiszer- és Italgyártók Szövetsége).

⁷ Bureau européen des unions de consommateurs (Fogyasztóvédelmi egyesületek európai szövetsége).

4. A MECHANIKUSAN LEFEJETT HÚSSAL KAPCSOLATOS EURÓPAI UNIÓS JOGSZABÁLYOK

4.1. A mechanikusan lefejtett hús meghatározása

A 853/2004/EK rendelet⁸ I. mellékletének 1.14. pontja, valamint a TSE-rendelet 3. cikke (1) bekezdésének n) pontja értelmében az MSM fogalom meghatározása a következő:

„Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”: olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul.

Ezt a fogalmat a jogalkotók olyan általános fogalomként kívánták meghatározni, amely a mechanikai szétválasztás valamennyi módszerére kiterjed és így lehetővé teszi az MSM és például a darabolt vagy a darált hús fogalmának elhatárolását, valamint az ételkészítési-higiéniái követelmények ennek megfelelő meghatározását. Tekintettel a gyors technológiai fejlődésre, indokoltnak tűnt az említett fogalmat rugalmasan meghatározni. A csontokról mechanikusan lefejtett hús meghatározása a következő kritériumokkal történik:

- az alapanyag jellege: *„húsos csontok a csontozást követően, illetve bontott baromfi”*,
- mechanikai eszközök használata,
- az izomrostszerkezet sérülése vagy módosulása.

4.2. A terméket adó állatfajokra vonatkozó rendelkezések

A TSE-rendelet értelmében a csontokról mechanikusan lefejtett hús előállítása során valamennyi tagállamban tilos marha-, juh- és kecskefélék csontját vagy csontos húsát felhasználni. Ezenkívül a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó importált termékek nem tartalmazhatnak marha-, juh- vagy kecskefélék csontjáról mechanikusan lefejtett húst, illetve nem származhatnak az említett húsból. A más állatfajokból származó MSM előállítása és behozatala – bizonyos higiéniai és címkézési követelmények betartása mellett – megengedett.

4.3. A termelő létesítményekre és az alapanyagokra vonatkozó követelmények

A 852/2004/EK rendeletben⁹ előírt általános követelményeken túlmenően a 853/2004/EK rendelet III. melléklete V. szakaszának I. fejezete megállapítja azokat a különleges követelményeket, amelyek a csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító létesítményekre, valamint e húsok előállításához felhasznált alapanyagokra vonatkoznak.

4.4. Az előállítás alatt és azt követően alkalmazandó higiéniai követelmények

A 852/2004/EK rendeletben előírt általános követelményeken túlmenően a 853/2004/EK rendelet III. melléklete V. szakasza III. fejezetének 1. pontja megállapítja az MSM esetében az előállítás során, valamint azt követően alkalmazandó higiéniai követelményeket.

⁸ Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).

⁹ Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról (HL L 139., 2004.4.30., 1. o.).

Tekintettel arra, hogy az előállításakor alkalmazott technika hatással van arra, hogy az érintett termék az előállítás, valamint a későbbi műveletek során milyen mértékben van kitéve a mikrobiológiai szennyeződés veszélyének, szükségesnek bizonyult a különböző technikával előállított MSM-ek megkülönböztetése.

Az I. melléklet összefoglalja az MSM előállítására és felhasználására vonatkozó egyedi követelményeket az egyes technikák vonatkozásában.

4.5. Címkézési követelmények

A csontokról mechanikusan lefejtett hús (más néven mechanikusan nyert hús) jelentősen különbözik a fogyasztók „húsról” alkotott elképzelésétől. Ezzel magyarázható, hogy nem szerepel a hús 2001/101/EK bizottsági irányelvben¹⁰ rögzített meghatározásában, amely irányelv az élelmiszerek címkézése céljából meghatározza a hús fogalmát. Ebből következik, hogy az MSM-et és azokat a állatfajokat, amelyekből az származhat, külön meg kell említeni. A szóban forgó címkézési szabály a „csontokról mechanikusan lefejtett húsról” vonatkozó uniós meghatározás¹¹ körébe tartozó termékekre vonatkozik.

Ezenkívül a 853/2004/EK rendelet értelmében a baromfiból vagy egypatás állatokból származó darált húst vagy MSM-ből készült húskészítményeket tartalmazó, a végső felhasználónak történő értékesítésre szánt termékek csomagolásán figyelmeztetést kell elhelyezni arról, hogy a terméket a fogyasztás előtt meg kell főzni, ha azt a nemzeti jogszabályok előírják.

5. AZ MSM ELŐÁLLÍTÁSÁNAK ÉS FELHASZNÁLÁSÁNAK ÉRTÉKELÉSE

5.1. Az MSM előállításának módszerei

Az egyes technológiák keretében használatos nyomás a gép és az alkalmazott paraméterek függvénye. A tagállamok legtöbbször a kis nyomáson előállított MSM esetében 100 bar alatti (egyes esetekben mindössze néhány bar) nyomást, a nagy nyomáson előállított MSM esetében pedig 100 bar feletti (de legfeljebb 400 bar) nyomást említenek, valamint felhívják a figyelmet a két előállítási módszer között átfedésre a nyomás tekintetében.

Az idők folyamán új technológiákat fejlesztettek ki vagy az előállításához használt gépeken új módszereket alkalmaztak, néha pedig több technológiát is kombináltak.

Az MSM minőségi jellemzői függenek az előállításához használt gépektől, valamint több egyéb paramétertől is (lásd a II. mellékletet).

Ránézésre a nagy nyomáson készített MSM olyan termék, amelynek szerkezete az izomrostszerkezet sérüléséből vagy módosulásából adódóan igen jellegzetes és különösen pépes. Más technológiák (kis nyomáson készült MSM) olyan termék előállítását eredményezhetik, amely szabad szemmel nem vagy csak alig különböztethető meg a darált hústól¹².

¹⁰ A Bizottság 2001/101/EK irányelve (2001. november 26.) az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról, HL L 310., 2001.11.28., 19. o.

¹¹ A 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.14. pontja.

¹² A darált hús 853/2004/EK rendelet szerinti meghatározása a következő: „kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1 % sót tartalmaz”.

Mikroszkóp segítségével, a húsból vett metszet vizsgálatával lehetőség van az izomrostszerkezet sérülésének vagy módosulásának értékelésére. A termék belső szerkezetének módosulása nagymértékben eltérhet az előállítás során alkalmazott különböző paraméterek függvényében.

5.2. Az előállított MSM mennyisége

Négy tagállam nem rendelkezik az MSM előállítására engedélyezett létesítménnyel. Egyes tagállamok különböző okokra hivatkozva nem nyújtottak be adatokat az előállításra vonatkozóan. A tagállamoktól kapott adatokat összefoglaló 3. táblázatban szereplő értékek ezért valószínűsíthetően a valós értékeknél alacsonyabbak.

Voltak olyan tagállamok, amelyek esetében azok az adatok hiányoztak, amelyek a kis és a nagy nyomáson készített MSM megkülönböztetésével kapcsolatosak, valamint azon állatfajokra vonatkoznak, amelyekből a területükön előállított MSM készül.

Az ágazat által szolgáltatott adatok nagy eltérést mutatnak az előállított MSM mennyiségére vonatkozó becslések tekintetében.

3. táblázat: A tagállamok által szolgáltatott, a 2006–2007-es időszakban előállított MSM-re vonatkozó adatok (tonna)

	Azok az állatfajok, amelyekből a terméket előállítják				
	baromfi	sertés	házinyúl	nincs megadva	Összesen
nagy nyomáson	255 867	13 574	0	200 564	470 005
kis nyomáson	87 347	18 827	0	30 979	137 153
nincs megadva	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Összesen	408 213	57 401	73	232 713	698 400

A 20 tagállamban előállított MSM éves össz mennyisége megközelíti a 700 000 tonnát (a 2006–2007-es időszakban). Az MSM azon részének, amelynek esetében feltüntették az előállítás módját, 77%-a nagy nyomáson, 23%-a pedig kis nyomáson készült. Az MSM azon részének, amelynek esetében feltüntették azokat az állatfajokat, amelyekből a termék készült, 88%-a baromfiból (túl nyomórészt brojlercsirkéből, másodsorban pulykából) és több mint 11% sertésből származott. Jelenleg elhanyagolható az az MSM-mennyiség, amelyet más állatfajokból állítanak elő.

Általánosságban a nagy nyomáson készült MSM értéke a tagállamok által szolgáltatott adatok szerint 0,3 és 0,6 EUR/kg között mozog. A kis nyomáson készült MSM esetében ez az érték 0,6 és 1,5 EUR/kg között változik. Mindezek alapján a bejelentett MSM-előállítás értéke 400 és 900 millió EUR közötti értékre becsülhető.

Az EU-27 éves szinten több mint 11 millió tonna baromfihúst állít elő, amely a becslések szerint mintegy 10 milliárd eurós éves árbevételnek felel meg. A

baromfiból előállított MSM értéke ennek 2–4%-át teszi ki. Az EU-27 éves szinten több mint 22,5 millió tonna sertéshúst állít elő, amely a becslések szerint mintegy 35 milliárd eurós éves árbevételnek felel meg. A sertésből előállított MSM értéke ennek 0,1–0,3%-át teszi ki. A sertéságazatban a termelés nagy része kis nyomáson előállított MSM.

5.3. Az MSM felhasználása

5.3.1. Tagállamok

A kis és nagy nyomáson készített MSM elsősorban az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek előállítása során kerül felhasználásra, a nagy nyomáson készült MSM pedig, korlátozott mennyiségben, állati takarmányként. A tagállamok zöme arról adott tájékoztatást, hogy az MSM-et olyan húskészítmények előállításához használják, amelyeket hőkezelési eljárásnak kell alávetni (például frankfurti virsli). Egyes tagállamok jelezték, hogy egyes húskészítmények (például húsgolyó) előállítása kis nyomáson készült MSM felhasználásával történik. Mások kijelentették, hogy a húskészítmények előállítása csak kis nyomáson készült MSM felhasználásával történik, a nagy nyomáson készült MSM pedig kizárólag állati takarmányok előállításához kerül felhasználásra.

23 tagállam jelezte, hogy folytatni kívánja az MSM előállítását. Ebből kettő csak a kis nyomású módszer alkalmazását engedi meg. Négy tagállamban nem állítanak elő MSM-et.

A tagállamok többsége (20) úgy ítéli meg, hogy az MSM felhasználásával készült élelmiszerek fogyasztása nem jár élelmiszer-biztonsági kockázattal, tekintettel arra, hogy az uniós jogszabályok meghatározzák a vonatkozó egyedi élelmiszer-biztonsági követelményeket. Ezen túlmenően e jogszabályok a BSE-fertőzés kockázatát megfelelően kezelik azáltal, hogy tiltják az ellenőrzött vagy határozatlan BSE-előfordulást mutató országból vagy régióból származó szarvasmarha-, juh- vagy kecskefélék csontjainak felhasználásával történő MSM előállítását.

5.3.2. Húsipar

Az MSM előállításával foglalkozó iparág jelezte érdeklődését a kis és nagy nyomáson készülő MSM előállítása iránt is. A tagállamok között nagy eltérés mutatkozik az előállított mennyiség, az előállítás módszere, valamint a két típusú MSM felhasználása tekintetében.

A kis nyomáson készülő MSM előállítása iránti érdeklődés annak lehetőségétől függ, hogy mennyire használhatók ki a minőségi előnyök a nagy nyomáson készülő MSM-hez képest. A húsipari termékek előállítása során az MSM felhasználását annak szerkezete és kötőképessége is magyarázza.

5.3.3. Fogyasztók

A fogyasztók nagy fontosságot tulajdonítanak a húsipari termékek minőségének, és figyelmet fordítanak az üzletekben forgalmazott húsipari termékek összetételére. Ha egy termék címkéjén az összetevők között MSM szerepel, az a húskészítmény viszonylagos minőségével kapcsolatban fontos mutató a fogyasztó számára. Az MSM felhasználása ugyanis sokszor összekapcsolódik az olcsó, alacsonyabb minőségű termék fogalmával.

A fogyasztóvédelmi szervezetek azzal a feltétellel támogatnák az MSM felhasználását, hogy az megfelelő módon fel van tüntetve a címkén, valamint az

MSM előállítására és felhasználására vonatkozóan egyértelműbb szabályok kerülnek meghatározásra.

A fogyasztók szemszögéből nézve ezért elfogadhatatlan, hogy a „hús” fogalom meghatározása címkézési célból magába foglalja a csontokról mechanikusan lefejtett húst (MSM) is.

5.4. Az EU-n belüli kereskedelem, az MSM kivitele és behozatala

A tagállamok ugyan jelezték az Unión belüli kereskedelem meglétét, de pontos adatokkal nem tudtak szolgálni.

Exportra túlnyomórészt nagy nyomáson készült MSM kerül. A becslések szerint 2008-ban mintegy 150 000 tonna MSM kivitelére került sor, elsősorban Oroszországba (49%), Ukrajnába (33%), valamint az egykori Szovjetunió más utódállamaiba. 2008-ban az Unióban előállított MSM 20%-a került kivitelre, 83 millió EUR értékben, ami 2007-hez képest 32%-os növekedést jelent.

A 853/2004/EK rendelet elfogadását megelőzően az MSM kivitele nem volt megengedett.

A párosujjú patások húst illetően a 853/2004/EK rendelet elfogadása óta azon jegyzéken szereplő harmadik országok, amelyekből friss hús behozatala engedélyezett, MSM előállítása céljából kérhetik egy létesítmény felvételét a jegyzékre. Az ekvivalencia-megállapodás keretében négy új-zélandi létesítmény került bejegyzésre; ezek MSM-et exportálhatnak.

A baromfihúst illetően a 798/2008/EK bizottsági rendelet¹³ alapján nem került sor behozatali engedély kiállítására, így a baromfihúsból származó MSM behozatala nem megengedett.

6. A CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT HÚSRA (MSM) VONATKOZÓ HIGIÉNIAI ÉS CÍMKÉZÉSI KÖVETELMÉNYEK VÉGREHAJTÁSA

6.1. Hatósági ellenőrzések

Az illetékes hatóságok által az MSM előállításával, kezelésével és felhasználásával foglalkozó létesítményekben végrehajtott hatósági ellenőrzések rendszerének értékelése részét képezi az Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatal tagállamokban és harmadik országokban tett ellenőrző látogatásainak. Ugyan néhány hiányosságra fény derült (például az alapanyag minősége vagy a mikrobiológiai követelményeknek való megfelelés tekintetében), összességében azonban a jelentések arra a következtetésre jutottak, hogy az MSM előállítása, kezelése és felhasználása általánosságban megfelel az uniós előírásoknak.

A tagállamokban végzett hatósági ellenőrzések során az MSM előállításának, illetve alapanyagként történő felhasználásának a szakaszában lehetőség van vizuális vagy mikroszkopikus indikátorok alkalmazására. A kiskereskedelmi értékesítési szakaszban azonban, amelynek során a hatósági ellenőrzések többek között az MSM-tartalmú végtermék megfelelő címkézésre összpontosulnak, az említett indikátorok

¹³ A Bizottság 798/2008/EK rendelete (2008. augusztus 8.) azon harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékének megállapításáról, ahonnan baromfi és baromfitermékek behozhatók a Közösségbe és átszállíthatók a Közösségen, valamint az állat-egészségügyi bizonyítványok követelményeinek megállapításáról szóló rendelet (LH L 226., 2008.8.23., 1. o.).

alkalmazási lehetősége korlátozott, különösen a kis nyomáson készült MSM esetében.

6.2. Élelmiszer-biztonsági szempontok

Általában az MSM csak jóváhagyott létesítményekben előállított, hőkezelt húsipari termékek készítéséhez használható fel. A kis nyomáson készült MSM azonban, bizonyos feltételek mellett felhasználható olyan húskészítmények előállításához is, amelyek fogyasztás előtt nem esnek át hőkezelésen.

Figyelembe véve a jelenlegi higiéniai szabályok alkalmazásával kapcsolatos tapasztalatokat, levonható az a következtetés, hogy az MSM alapanyagból készült húskészítmények és húsipari termékek fogyasztásával összefüggő közegészségügyi kockázatok jelentéktelennek tekinthetők. Ennek alapján az MSM további előállítása, amennyiben az a hatályos higiéniai előírásoknak megfelelően történik, feltételezhetően nem jár közegészségügyi kockázattal, és ezért nem indokolt a vonatkozó jogi rendelkezéseket módosítani.

A mikrobiológiai kritériumoknak – így annak, hogy az MSM mentes a szalmonellától (*Salmonella*) – való megfelelésre vonatkozó adatok összegzését az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) által kidolgozott éves uniós összefoglaló jelentés tartalmazza, amely a zoonózisok, a zoonózis-kórokozók és az élelmiszerből származó betegség-kitörések tendenciáival és forrásaival foglalkozik az Európai Unióban. A rendelkezésre álló legfrissebb, 2008. évi adatok¹⁴ azt a tendenciát mutatják, hogy 2006 óta az MSM esetében egyre nagyobb mértékű a szalmonellára (*Salmonella*) vonatkozó kritériumnak való megfelelés. 2008-ban

- az MSM-minták 1,6%-a nem felelt meg az említett kritériumnak; ez az arány hasonló mértékű mint a darált hús, húskészítmények és húsipari termékek mintái esetében a szalmonellára vonatkozó kritérium tekintetében megállapított meg nem felelés;
- az MSM-tételek 2,7%-a nem volt megfelelő, ami enyhén magasabb a többi termék esetében megállapított aránynál. Ez a pozitív minták esetében mért aránynál magasabb, aminek oka az, hogy egy tétel pozitívnak minősült, mihelyt a szóban forgó tétel egy tetszőleges mintája pozitívnak bizonyult.

6.3. Az MSM meghatározásának alkalmazása

Az MSM meghatározásának a 853/2004/EK rendelet hatályba lépése óta történő alkalmazása terén a tagállamok nehézségekről számoltak be. Ilyen nehézséget jelentett az, hogy az MSM alapanyagaként nem csak a csontozást követően keletkező friss, húsos csontok vagy bontott baromfi szolgál, hanem például kicsontozott hús is.

Egyes tagállamok esetében amennyiben egy adott termék elkészítése során alkalmazásra kerül a mechanikai elválasztás technológiája, akkor az MSM-nek minősül, még akkor is, ha a felhasznált alapanyagok között nem szerepel a csontozást követően visszamaradó vagy bontott baromfiból származó húsos csont, vagy ha az izomrostszerkezet sérülése vagy módosulása nem egyértelmű. Más tagállamok csak akkor tekintenek egy terméket MSM-nek, ha az MSM-re vonatkozó fogalom meghatározás minden egyes eleme teljesül. A húsipari ágazat a második megközelítésmódot támogatja, és azon a véleményen van, hogy egy végterméket az

¹⁴ The EFSA Journal (2010), 1496.

előállítás módszerétől függetlenül kell besorolni a hús vagy a hús egy külön kategóriájába.

A területet érintő gyors technológiai változások eredményeképpen a hús mechanikus elválasztását alkalmazó egyes technológiák segítségével olyan végterméket lehet előállítani, amelynek jellemzői megközelítik vagy hasonlóak a darált hús jellemzőihez. A Bizottság úgy véli, hogy a hatályos jogi szabályozás értelmében az ilyen termék az MSM fogalomkörébe tartozik és ezért a címkézésének is ennek megfelelően kell történnie.

Ezenfelül az élelmiszer-ipari vállalkozások által az MSM előállítása során alkalmazott egyes módszerek használatosak a hús csontokról történő, hőkezelést követő leválasztásához is. Ugyanakkor az MSM előállításához csak a 853/2004/EK rendelet I. melléklete szerinti friss hús minősül felhasználható alapanyagoknak. Látható a bizonytalanság azt illetően, hogy egy adott termék MSM-nek minősül (és ennek megfelelően kell címkézni) vagy sem. A hatósági laboratóriumi vizsgálatok során alkalmazott, a húsipari termékek MSM-tartalmának kimutatására szolgáló módszerekkel nem lehet megállapítani, hogy az alapanyag MSM vagy a csontokról hőkezelést követően nyert termék, ami egyes tagállamokban nehézséget okoz a hatósági ellenőrzések során.

Az MSM fogalom meghatározásának alkalmazása során megmutatkozó eltérések miatt tisztességtelen verseny alakulhat ki, mivel ugyanaz a termék húsipari termékek előállításához történő felhasználás esetén egyes tagállamokban húsként címkézhető, máshol pedig MSM-ként.

6.4. Az MSM két kategóriájára vonatkozó címkézési követelmények

A kalciumtartalomra vonatkozó egységes uniós kritériumtól eltekintve az egyes tagállamok eltérő kritériumokat alkalmaznak a kis és nagy nyomáson készült MSM megkülönböztetésére. Ezen kritériumok alapja az előállítási mód, a nyomás, a szűrőméret, az előállított MSM vizuális jellemzői, fehérje- és zsírtartalma, valamint az izomrostszerkezet sérülésének vagy módosulásának megállapítására szolgáló szövettani vizsgálat.

Az MSM fogalom meghatározása egyaránt magában foglalja a kis és nagy nyomáson készült MSM-et, így mindkettőt ennek megfelelően kell címkézni (lásd feljebb). A nagy nyomáson készült MSM tekintetében a megkérdozett szervezetek mindegyike vállalta, hogy betartja a hatályos címkézési szabályokat.

A kis nyomáson készült MSM vonatkozásában azonban a húsipari ágazat véleménye az, hogy amennyiben egy termék alapvetően látványra, a vizuális jellemzők alapján nem különböztethető meg a darált hústól, akkor lehetővé kellene tenni, hogy e termék a címkén – tekintet nélkül az előállítási módszerre – húsként (azaz a hús vagy a hús valamely kategóriájába tartozó terméként) legyen feltüntetve. Az ágazat véleménye a kis nyomáson előállított MSM és a nagy nyomáson készült MSM közti minőségi eltéréseken alapul.

A fogyasztóvédelmi szervezetek és a legtöbb olyan tagállam, amely kifejezte álláspontját ezzel a kérdéssel kapcsolatban, címkézés céljából inkább nem tenne különbséget az MSM két típusa között, mivel nem biztos, hogy a fogyasztók valóban értik a kis és a nagy nyomáson készült MSM közötti különbséget.

A fogyasztóvédelmi szervezetek számára az a legfontosabb, hogy a termék összetétele és minősége szempontjából megvalósuljon a fogyasztók megfelelő tájékoztatása. Nézőpontjuk szerint továbbra is érvényesíteni kell azt a követelményt,

amely szerint az MSM felhasználását a címkén fel kell tüntetni, valamint nem szabad rejtve maradnia annak, ha egy termék MSM-et tartalmaz, mivel az MSM jelentősen eltér a fogyasztók „húsról” alkotott elképzelésétől.

A fogyasztók érdeke az is, hogy az MSM címkén történő feltüntetésére vonatkozó követelmény ne csak az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozzon.

7. A BIZOTTSÁG ÁLLÁSPONTJA

Figyelemmel az említett konzultációk eredményeire, a Bizottság a következő álláspontra képviseli:

- Nincs ellenvetés a sertésből és baromfiból előállított MSM további felhasználása tekintetében.

A tagállamok és az érintett húsipari szervezetek támogatják az MSM további felhasználását. Csak néhány tagállam szeretné, ha csak a kis nyomáson készült MSM felhasználása lenne megengedett. Ez az általánosságban támogató hozzáállás részben az e hús előállításából adódó gazdasági haszonnal magyarázható.

A higiéniai előírásoknak – így többek között a mikrobiológiai kritériumoknak – való megfelelés szintje alapján nem tűnik indokoltnak az MSM előállításának a jelenleginél nagyobb mértékű korlátozása. Levonható az a következtetés, hogy az MSM alapanyag felhasználásával készült húskészítmények, illetve húsipari termékek fogyasztásával járó közegészségügyi kockázat mértéke jelentéktelen. Ezért a jelenlegi vonatkozó jogszabályi rendelkezéseket nem szükséges módosítani.

- A Bizottság nem támogatja a marha-, juh- és kecskefélékből származó MSM újbóli engedélyezését.
- Szükség van annak pontosabb és egységesebb meghatározására, hogy mely termékeket kell MSM-nek tekinteni. A Bizottság az uniós jog egységes alkalmazása és a tisztességes verseny biztosítása érdekében olyan iránymutatásokat fog kidolgozni, amelyek lehetővé teszik az MSM-nek tekintendő termékek pontosabb azonosítását, illetve jogszabály-módosítási javaslatot fog benyújtani, ha az jogi szempontból szükségesnek bizonyul.
- A Bizottság úgy ítéli meg, hogy az MSM felhasználásának a címkén történő feltüntetésére vonatkozó követelményt indokolt érvényesíteni annak érdekében, hogy a fogyasztók általánosságban tudhassanak arról, ha egy termék MSM felhasználásával készült. A Bizottság továbbá nem támogatja azt, hogy a címkézésre vonatkozó rendelkezések a kis és nagy nyomáson készülő MSM esetében eltérjenek. Ezért a Bizottság azon a véleményen van, hogy a jelenlegi címkézési szabályozás megfelelő, módosítása ezért nem indokolt.

I. MELLÉKLET

Az MSM-re vonatkozó egyedi higiéniai követelmények (a 853/2004/EK és a 2074/2005/EK rendelet)

1. táblázat: Az MSM **alapanyagára** vonatkozó higiéniai követelmények összehasonlítása

	„Kis” nyomáson készült MSM	„Nagy” nyomáson készült MSM
Bontott baromfi	Legfeljebb 3 napos	Legfeljebb 3 napos
A helyszínen található vágóhídról származó más alapanyag	Legfeljebb 7 napos	Legfeljebb 7 napos
Máshonnan származó más alapanyag	Legfeljebb 5 napos	Legfeljebb 5 napos
Mechanikus elválasztás	Közvetlenül a csontozást követően	Amennyiben nem közvetlenül a csontozást követően történik: csontok tárolása és szállítása 2°C alatti hőmérsékleten, illetve fagyasztása -18°C alatti hőmérsékleten (újrafagyasztás nem megengedett)

2. táblázat: Az MSM-re az **előállítást követően** alkalmazandó higiéniai követelmények összehasonlítása

	„Kis” nyomáson készült MSM	„Nagy” nyomáson készült MSM
Nem azonnali felhasználás esetén tárolás	Egyedi vagy gyűjtőcsomagolás, majd hűtés legfeljebb 2°C hőmérsékleten vagy fagyasztás -18°C alatti maghőmérsékletre	Egyedi vagy gyűjtőcsomagolás, 24 órán belüli feldolgozás esetén hűtés legfeljebb 2°C hőmérsékleten; ellenkező esetben fagyasztás az előállítástól számított 12 órán belül, 6 órán belül -18°C alatti maghőmérsékletre. A fagyasztott MSM tárolása -18°C alatti hőmérsékleten legfeljebb 3 hónapig.

Felhasználás	<p>Ha az élelmiszer-előállító vizsgálatokat hajtott végre annak kimutatására, hogy az MSM megfelel a darált hústra vonatkozó mikrobiológiai kritériumoknak¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • olyan húskészítményekben, amely egyértelműen csakis előzetes hőkezelést követően fogyasztható • húsipari termékekben <p>Ha az MSM nem felel meg a mikrobiológiai kritériumoknak: csak engedélyezett létesítményben előállított hőkezelt húsipari termékekben</p>	Csak engedélyezett létesítményben előállított hőkezelt húsipari termékek
Kalciumtartalom ¹⁶	Legfeljebb a friss termék 0,1 %-a (=100 mg/100g vagy 1000 ppm)	Nincs meghatározva

¹⁵ Nyersen való fogyasztásra szánt vagy baromfihúsból készült termék esetében annak 25 grammos mintájában (5 minta) nincs szalmonella. Hőkezelés után fogyasztandó, a baromfítól eltérő állatfajokból készült termék esetében annak 10 grammos mintájában (5 minta) nincs szalmonella.

¹⁶ A 2005. december 5-i 2074/2005/EK bizottsági rendelet 4. cikkének, valamint IV. mellékletének megfelelően a szabványosított nemzetközi módszerrel meghatározott, az MSM 0,1 %-át nem meghaladó kalciumtartalom (= 100 mg/100 g vagy 1000 ppm) jelentősen nem magasabb, mint a darált hús esetében.

II. MELLÉKLET

Példák az MSM előállításához használt gépek különbségéből adódó, az MSM minősége szempontjából lényeges paraméterekre

- kilépőnyílás átmérője
- dobfuratok átmérője
- motor fordulatszáma
- gépnomás
- modulok présnyomása
- nyomás/idő teljesítmény
- betöltött alapanyag mennyisége