

**BG**

**BG**

**BG**



ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Брюксел, 2.12.2010  
COM(2010) 704 окончателен

**СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА ДО ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И ДО  
СЪВЕТА**

**относно бъдещата необходимост и използването в Европейския съюз на механично  
отделено месо, включително за информационната политика към потребителите**

# **СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА ДО ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И ДО СЪВЕТА**

**относно бъдещата необходимост и използването в Европейския съюз на механично  
отделено месо, включително относно информационната политика към  
потребителите**

## **СЪДЪРЖАНИЕ**

|                     |                                                                                               |    |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.                  | Резюме.....                                                                                   | 3  |
| 2.                  | Въведение .....                                                                               | 4  |
| 3.                  | Консултации .....                                                                             | 4  |
| 4.                  | Законодателство на ЕС във връзка с механично отделеното месо .....                            | 5  |
| 4.1.                | Определение за механично отделено месо.....                                                   | 5  |
| 4.2.                | Разпоредби относно видовете животни, от които произхожда MOM .....                            | 5  |
| 4.3.                | Изисквания за производствените обекти и суровините .....                                      | 5  |
| 4.4.                | Хигиенни изисквания по време на и след производството.....                                    | 6  |
| 4.5.                | Изисквания за етикетиране .....                                                               | 6  |
| 5.                  | Оценка на производството и използването на MOM .....                                          | 6  |
| 5.1.                | Методи за производство на MOM .....                                                           | 6  |
| 5.2.                | Количества произведено MOM .....                                                              | 7  |
| 5.3.                | Използване на MOM .....                                                                       | 8  |
| 5.3.1.              | Държави-членки .....                                                                          | 8  |
| 5.3.2.              | Месопреработвателна промишленост.....                                                         | 9  |
| 5.3.3.              | Потребители .....                                                                             | 9  |
| 5.4.                | Търговия в рамките на ЕС, внос и износ на MOM .....                                           | 9  |
| 6.                  | Прилагане на хигиенните изисквания и изискванията за етикетиране по<br>отношение на MOM ..... | 10 |
| 6.1.                | Официални проверки .....                                                                      | 10 |
| 6.2.                | Аспекти във връзка с безопасността на храните.....                                            | 10 |
| 6.3.                | Прилагане на определението за MOM .....                                                       | 11 |
| 6.4.                | Изисквания за етикетиране на двете категории MOM .....                                        | 11 |
| 7.                  | Позиция на Комисията .....                                                                    | 12 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ I.....   |                                                                                               | 14 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ II ..... |                                                                                               | 17 |

## 1. РЕЗЮМЕ

В съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 999/2001<sup>1</sup> (наричан по-долу „регламентът за трансмисивни спонгиформни енцефалопatii (ТСЕ)“) от Комисията се изисква да представи съобщение до Европейския парламент и Съвета относно бъдещата необходимост и използването в ЕС на механично отделено месо (МОМ), включително за информационната политика към потребителите. МОМ се получава при отделяне на останалото месо от костите след обезкостяване или от трупове на домашни птици. Получаването на МОМ може да бъде средство за увеличаването на икономическите ползи в сектора на регенерираното месо.

В настоящото съобщение се прави преглед на конкретните изисквания за хигиена и етикетиране, залегнали в законодателството на ЕС, производството и използването на МОМ (включително и нагласата на потребителите по отношение на използването на МОМ).

Използваните методологии за получаване на МОМ се различават помежду си, което води до продукти, които са много различни по отношение на визуалните и микроскопските (хистологичните) аспекти и качествените им характеристики.

Общото количество на произведеното МОМ е близо 700 000 тона годишно, като през 2007 г. МОМ, произведено при високо налягане, е представлявало 77 % от тях, а МОМ, произведено при ниско налягане — 23 %. По отношение на видовете животни 88 % от МОМ се получава от домашни птици, а 12 % — от свине. Производството на МОМ от преживни животни е забранено по силата на разпоредбите на законодателството относно спонгиформната енцефалопатия по говедата (СЕГ). Общата стойност на докладваното производство на МОМ следователно може да се оцени между 400 и 900 милиона евро годишно. 20 % от МОМ, произведено в ЕС, се изнася. Количеството на вноса е пренебрежимо малко.

Комисията няма възражения срещу това МОМ да продължава да се използва и като цяло това се подкрепя от държавите-членки и организациите на заинтересованите страни. Бяха установени някои трудности при прилагането на изискванията за хигиена и етикетиране, установени в законодателството на ЕС, най-вече във връзка с приложимите определения. За да се гарантира еднообразното прилагане на правото на ЕС и лоялната конкуренция на пазара на ЕС, Комисията ще предостави ръководство за по-добро идентифициране на продуктите, които трябва да се считат за МОМ, или — ако е целесъобразно, ще предложи изменения в законодателството.

Освен това Комисията смята, че настоящите разпоредби относно етикетирането на МОМ са целесъобразни и поради това следва да останат в сила.

---

<sup>1</sup> Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 22 май 2001 г. относно определяне на правила за превенция, контрол и ликвидиране на някои трансмисивни спонгиформни енцефалопatii, изменен с Регламент (ЕО) № 1923/2006.

## 2. ВЪВЕДЕНИЕ

Механично отделено месо (МОМ) е продукт, получен при отделяне на останалата част от месото от костите или трупове на домашните птици<sup>2</sup>, като се използват механични средства, при което нормалната структура на мускулните влакна се унищожава или се променя по начин, по който месото не може да се сравни с обикновеното месо. МОМ е важна суровина, използвана за производството на месни продукти и месни полуфабрикати, и производството на МОМ може да бъде важно средство за увеличаване на икономическите ползи от производството на месо.

В миналото обаче са били установени евентуални проблеми във връзка с общественото здраве, свързани с този конкретен метод на производство, включително и опасност от заразяване със СЕГ. Използването на кости от преживни животни като суровина за производството на МОМ е забранено в ЕС от 2001 г. През 2006 г. в рамките на преразглеждането на регламента за ТСЕ от Комисията бе поискано да представи съобщение до Европейския парламент и до Съвета относно бъдещата необходимост и използването в Европейския съюз на механично отделено месо, получено от кости от преживни животни и други видове животни, включително относно информационната политика към потребителите.

Поради това настоящото съобщение има за цел:

- да се направи преглед на действащите правни разпоредби на ЕС относно МОМ;
- да се направи преглед и оценка на производството и използването на МОМ в ЕС;
- да се направи оценка на прилагането на разпоредбите на ЕС за производството и етиктирането на МОМ и да се установи дали има необходимост от преразглеждането им в средносрочен план.

## 3. КОНСУЛТАЦИИ

Съобщението на Комисията се основава на информацията, получена от държавите-членки относно използването и метода на производство на МОМ на тяхна територия. За да събере информацията по хармонизиран начин, Комисията изпрати въпросник до всички държави-членки. Изисканата информация засяга подробности относно методите на производство, използваните характеристики за разпознаване на МОМ, произведено по различни методи, видовете животни, от които се произвежда МОМ, произведените количества, видовете използване, икономическата стойност и какви са намеренията относно по-нататъшното производство. Всички 27 държави-членки отговориха на въпросника.

Освен това Комисията се консултира с организациите на засегнатите страни в ЕС като UECEV<sup>3</sup>, AVEC<sup>4</sup>, Clitavi<sup>5</sup>, CIAA<sup>6</sup> и BEUC<sup>7</sup>.

---

<sup>2</sup> Най-често за разфасовки с търговска цел (напр. гърди, кълки, крилца) месото се отделя, като се използват други средства, преди останалата част от трупа да бъде подложен на механично отделяне.

<sup>3</sup> UECEV — Съюз на търговците на живи животни и месо в Европа.

Допълнителна информация за прилагането на правните разпоредби на ЕС бе събрана въз основа на доклади от посещения на място, извършени от контролните служби на Комисията, Хранителната и ветеринарна служба (FVO) към генерална дирекция „Здравеопазване и потребители“.

#### **4. ЗАКОНОДАТЕЛСТВО НА ЕС ВЪВ ВРЪЗКА С МЕХАНИЧНО ОТДЕЛЕНОТО МЕСО**

##### **4.1. Определение за механично отделено месо**

В съответствие с точка 1, подточка 1.14 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004<sup>8</sup> и член 3, параграф 1, буква н) от регламента за TSE MOM се определя, както следва:

*„Механично отделено месо“ или „МOM“: означава продукт, получен при отделяне на месото от костите след обезкостяване или от трупове на домашните птици с използване на механични средства, при което се унищожават или променя структурата на мускулните влакна.*

Определението е предвидено да бъде общо и да обхваща всички методи на механично отделяне с цел да се направи разграничение между MOM и например нарязано месо или мляно месо, и да се установят съответните хигиенни изисквания. Поради бързото развитие на технологиите бе счетено за целесъобразно изготвянето на по-гъвкаво определение. MOM се определя по следните критерии:

- естеството на суровината „кости след обезкостяване или от трупове на домашните птици“;
- използването на механични средства;
- унищожаване или промяна на структурата на мускулните влакна.

##### **4.2. Разпоредби относно видовете животни, от които произхожда MOM**

В съответствие с регламента за TSE използването на кости или на необезкостени разфасовки от говеда, овце и кози за производството на механично отделено месо е забранено във всички държави-членки. Освен това внасяните продукти с произход от говеда, овце и кози не следва да съдържат или да бъдат получени от MOM, получено от кости от говеда, овце или кози. Производството и вносът на MOM, получено от други видове, е разрешено при условие, че са спазени определени изисквания относно хигиената и етикетирването.

##### **4.3. Изисквания за производствените обекти и суровините**

Освен общите изисквания, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004<sup>9</sup>, в приложение III, раздел V, глава I от Регламент (ЕО) № 853/2004 са установени

---

<sup>4</sup> AVEC — Асоциация на производители и търговци в ЕС на домашни птици.

<sup>5</sup> Clitravi — Асоциация на месопреработвателите в Европейския съюз.

<sup>6</sup> Конфедерация на производители на храни и напитки в ЕС.

<sup>7</sup> Европейска организация на потребителите.

<sup>8</sup> Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 226, 25.6.2004 г., стр. 22).

<sup>9</sup> Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ J 226, 25.6.2004 г., стр. 3).

специфичните изисквания за производствените обекти на MOM и суровините, от които то може да се получава.

#### **4.4. Хигиенни изисквания по време на и след производството**

Освен общите изисквания, установени в Регламент (ЕО) № 852/2004, в приложение III, раздел V, глава III, точка 1 от Регламент (ЕО) № 853/2004 са установени специфичните хигиенни изисквания, които трябва да се спазват по време на и след производството на MOM.

Бе сметено за необходимо да се направи разграничение между MOM, получено посредством различни техники (напр. при ниско и високо налягане), поради въздействието на въпросните техники върху чувствителността на тези продукти към микробиологично заразяване по време на производството и по-нататъшната обработка.

В приложение I е представено обобщено сравнение между специфичните изисквания при производство и използването на MOM във връзка с различните техники.

#### **4.5. Изисквания за етикетироване**

Механично отделеното месо (наричано още регенерирано по механичен начин месо) се различава съществено от понятието за месо в представата на потребителите. Затова то беше изключено от определението за месо, установено в Директива 2001/101/ЕО на Комисията<sup>10</sup>, с която се урежда определението за „месо“ за целите на етикетироването. Вследствие на това MOM и видовете животни, от които то се получава, трябва да бъдат изрично упоменати. Това правило за етикетироване се прилага по отношение на продуктите, които попадат в обхвата на горепосоченото определение в ЕС за „механично отделено месо“<sup>11</sup>.

Освен това в Регламент (ЕО) № 853/2004 се изисква върху опаковките, предназначени за доставка на краен потребител, със съдържание на мляно месо от домашни птици, еднокопитни животни или месни полуфабрикати, съдържащи MOM, да има текст, посочващ, че продуктът трябва да бъде сготвен преди консумация, ако това се изисква от националното законодателство.

### **5. ОЦЕНКА НА ПРОИЗВОДСТВОТО И ИЗПОЛЗВАНЕТО НА MOM**

#### **5.1. Методи за производство на MOM**

Налягането, използвано при различните технологии, е различно при различните използвани машини и характеристики. Държавите-членки посочват най-вече налягане под 100 бара (до налягане от само няколко бара) за производството на MOM при ниско налягане, докато най-често указваното налягане за производството на MOM при високо налягане е над 100 бара (до 400 бара).

---

<sup>10</sup> Директива 2001/101/ЕО на Комисията от 26 ноември 2001 г. за изменение на Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно етикетироването, представянето и рекламирането на храни, ОВ L 310, 28.11.2001 г., стр. 19.

<sup>11</sup> Точка 1.15 от приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004.

Бяха докладвани някои съвпадения при налягания между двата метода на производство.

С времето бяха разработени нови технологии или бяха прилагани нови начини на използване за съществуващите машини. Понякога се използва съчетание от различните технологии.

Показателите за качеството на MOM са различни при различните машини, използвани при производството, и зависят от няколко характеристики (вж. приложение II).

На вид MOM, получено при високо налягане, изглежда като продукт с характерна и особено кашеста текстура, което е резултат от унищожаването или промяната на структурата на мускулните влакна. С другите технологии (MOM, получено при ниско налягане) може да се получи продукт, който не може или трудно може да се разграничи по външен вид от мляното месо<sup>12</sup>.

Оценка на „унищожаването или промяната на структурата на мускулните влакна“ е възможна, като се използва микроскопски препарат на части от месото. Може да се наблюдава голямо разнообразие в изменението на вътрешната структура на продукта в зависимост от различните използвани производствени характеристики.

## 5.2. Количества произведено MOM

Четири държави-членки нямат производствени обекти за производството на MOM. Поради различни съображения някои държави-членки не са предоставили данни за производството. Следователно данните, представени в таблица 3, са под действителните стойности.

Други държави-членки не успяха да предоставят данни по отношение на разграничението между MOM, получено при ниско и при високо налягане, както и за видовете животни, от които се произвежда MOM на тяхна територия.

Предоставените от промишления сектор данни показаха големи отклонения в приблизителните стойности на количествата произведено MOM.

Таблица 3: Данни за производството на MOM за периода 2006 г.—2007 г., докладвани от държавите-членки (в тонове)

|                 | Видове животни, използвани като изходен материал |        |       |                     |         |
|-----------------|--------------------------------------------------|--------|-------|---------------------|---------|
|                 | Домашни птици                                    | Свине  | Зайци | Неуказана категория | Общо    |
| Високо налягане | 255 867                                          | 13 574 | 0     | 200 564             | 470 005 |
| Ниско налягане  | 87 347                                           | 18 827 | 0     | 30 979              | 137 153 |

<sup>12</sup>

В Регламент (ЕО) № 853/2004 мляното месо се определя като „обезкостено месо, което е смляно на парченца и съдържа по-малко от 1 % сол“.

|                     |         |        |    |         |         |
|---------------------|---------|--------|----|---------|---------|
| Неуказана категория | 65 000  | 25 000 | 73 | 1 170   | 91 243  |
| Общо                | 408 213 | 57 401 | 73 | 232 713 | 698 400 |

Общото количество на MOM, произведено в 20 държави-членки, е близо 700 000 тона годишно (за периода 2006 г.—2007 г.). Когато е посочен методът на производство, данните показват, че MOM, получено при високо налягане, е 77 %, а полученото при ниско налягане — 23 %. Когато има данни за животинския вид, те показват, че 88 % от MOM е получено от домашни птици (най-вече бройлери, следвани от пуйки) и над 11 % — от свине. Производството на MOM от други видове към момента е пренебрежимо малко.

Като цяло стойността на MOM, получено при високо налягане и докладвано от държавите-членки, варира от 0,3 до 0,6 EUR за килограм. Докладваната стойност за MOM, получено при ниско налягане, е от 0,6 до 1,5 EUR за килограм. Общата стойност на докладваното производство на MOM следователно може да се оцени между 400 и 900 милиона евро.

В 27-те държави-членки на ЕС се произвеждат над 11 милиона тона месо от домашни птици на година, като се докладва приблизителен годишен оборот от около 20 милиарда евро. Производството на MOM от домашни птици представлява от 2 до 4 % от тази стойност. В 27-те държави-членки на ЕС се произвеждат над 22,5 милиона тона месо от свине на година, като се докладва приблизителен годишен оборот от около 35 милиарда евро. Производството на MOM от свине представлява от 0,1 до 0,3 % от тази стойност. Основната част от производството на MOM от свине представлява MOM, получено при ниско налягане.

### **5.3. Използване на MOM**

#### **5.3.1. Държави-членки**

MOM, получено при ниско и високо налягане, най-често се използва за храни, предназначени за консумация от човека, като ограничено количество MOM, получено при високо налягане, се използва за храни за домашни любимци. Повечето от държавите-членки са съобщили, че MOM се използва в месни продукти, които са били подложени на топлинна обработка, като например франкфуртски наденици. Някои посочват, че MOM, получено при ниско налягане, се използва за месни полуфабрикати (например кюфтета). Други посочват, че за производството на месни продукти се използва само MOM, получено при ниско налягане, а MOM, получено при високо налягане, се използва само за производството на храни за домашни любимци.

23 държави-членки посочват, че те искат да продължат да произвеждат MOM. Две от тези държави-членки допускат само метода при ниско налягане. В четири държави-членки не се произвежда MOM.

Мнозинството от държавите-членки (20) считат, че консумацията на храна, за която е използвано MOM, не е свързана с особени рискове за безопасността на храните, тъй като в законодателството на ЕС са установени специфични изисквания за безопасността на храните. Освен това рискът от СЕГ е включен в неговия обхват, поради забраната за производство на MOM, получено от кости

от животни от рода на говедата, овцете и козите от държави или региони с контролиран или неустановен риск от СЕГ.

#### **5.3.2. Месопреработвателна промишленост**

Промишленият сектор за производство на MOM изяви своя интерес да произвежда MOM както при високо, така и при ниско налягане. Налице са големи разлики в обема на производството, методите за производство и използването на двата вида MOM в държавите-членки.

Интересът от производството на MOM, получено при ниско налягане, зависи от възможността за оползотворяване на по-високото качество в сравнение с MOM, получено при високо налягане. MOM се използва при производството на месни продукти и поради своята структура и свързващата си способност.

#### **5.3.3. Потребители**

Качеството на месните продукти е въпрос от съществен интерес за потребителите, така че те са загрижени за съдържанието на месните продукти на пазара. Обозначеното върху етикета като съставка MOM се счита за важен показател за относителното качество на месните продукти. Използването на MOM често се свързва с евтини продукти.

Асоциацията на потребителите би била съгласна MOM да се използва, при условие че това се обозначава по подходящ начин върху етикета и се установят по-ясни правила за неговото производство и използване.

Поради това от гледна точка на потребителите не е допустимо за целите на етикетирването MOM да бъде включено в определението за месо.

### **5.4. Търговия в рамките на ЕС, внос и износ на MOM**

Държавите-членки докладват, че е налице търговия в рамките на ЕС, но не можаха да предоставят точни данни.

Основният износ е свързан с MOM, получено при високо налягане. Може да бъде направена приблизителна оценка, че през 2008 г. са били изнесени 150 000 тона MOM основно за Русия (49 %), Украйна (33 %) и други държави от бившия Съветски съюз. През 2008 г. вносът е представлявал 20 % от произведеното в ЕС MOM на стойност 83 милиона евро и това е представлявало увеличение с 32 % в сравнение с 2007 г.

Преди приемането на Регламент (ЕО) № 853/2004 вносът на MOM беше забранен.

Що се отнася до месото от чифтокопитни, след приемането на Регламент (ЕО) № 853/2004, трета държава, която е включена в списъка за внос на прясно месо, може да поиска в списъка да бъде включено и предприятие за MOM. Четири предприятия от Нова Зеландия са включени в списъка по споразумението за еквивалентност и им е позволено да изнасят MOM.

Що се отнася до месото от домашни птици, тъй като не е установен сертификат за внос в съответствие с Регламент (ЕО) № 798/2008 на Комисията<sup>13</sup>, вносът на птиче MOM е забранен.

<sup>13</sup>

Регламент (ЕО) № 798/2008 за установяване на списък от трети страни, територии, зони или подразделения, от които са разрешени вносът и транзитът през Общността на домашни птици и

## **6. ПРИЛАГАНЕ НА ХИГИЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ И ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ ПО ОТНОШЕНИЕ НА МОМ**

### **6.1. Официални проверки**

Оценката на системата за официални проверки, извършвани от компетентните органи в предприятията, които произвеждат, обработват и използват МОМ, е част от посещенията на FVO в държавите-членки и трети държави. Бяха установени известни недостатъци (например качество на суровините, съответствие с микробиологичните критерии). Въпреки това като цяло в докладите се заключи, че условията за производството, обработката и използването на МОМ по правило са в съответствие с изискванията на ЕС.

Що се отнася до официалните проверки в държавите-членки, могат да се използват визуални или микроскопски показатели при производството на МОМ или при използването на МОМ като суровина. Въпреки това при търговията на дребно, в рамките на която предмет на официалните проверки е, наред с другото, подходящото етикетироване на крайните продукти, съдържащи МОМ, използването на такива показатели е ограничено, по-специално, когато се използва МОМ, получено при ниско налягане.

### **6.2. Аспекти във връзка с безопасността на храните**

По правило МОМ може да се използва само в подложени на топлинна обработка месни продукти, произведени в одобрени предприятия. Въпреки това при определени условия МОМ, получено при ниско налягане, може да бъде използвано и в месни полуфабрикати, които не са предназначени за консумация след топлинна обработка.

Като се вземе предвид опитът при прилагането на действащите хигиенни правила, може да се заключи, че рисковете за общественото здраве, свързани с консумацията на месни полуфабрикати и месни продукти, когато МОМ е използвано като суровина, могат да се считат за пренебрежимо малки. Поради това продължаването на производството на МОМ, извършвано в съответствие с действащите хигиенни разпоредби, не се очаква да представлява риск за общественото здраве и следователно няма да е необходимо изменение на съответните правни разпоредби.

Данни относно спазването на микробиологичните критерии, като неналичието на салмонела в МОМ, се обобщават в годишния обобщен доклад на ЕС за тенденциите и източниците на зоонози, заразни агенти, причиняващи зоонози, и огнищата на токсични инфекции от хранителен произход в ЕС, съставян от Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ) и Европейския център за профилактика и контрол върху заболяванията (ECDC). Най-актуалните данни от 2008 г.<sup>14</sup> сочат засилваща се тенденция за съответствие на МОМ с критерия за салмонела от 2006 г. насам. През 2008 г.:

- 1,6 % от пробите с МОМ не са съответствали на критерия, като този процент е подобен на процента на несъответствие с критерия за салмонела при проби с мляно месо, месни полуфабрикати и месни продукти.

---

продукти от домашни птици, и относно изискванията за ветеринарно сертифициране (ОВ L 226, 23.8.2008 г., стр. 1).

<sup>14</sup>

EFSA Journal (Бюлетин на ЕОБХ) (2010 г.), бр. 1496.

- 2,7 % от партидите с MOM не са били в съответствие, което е малко повече отколкото при партидите с другите продукти. Този процент е по-висок от процента на положителните проби, тъй като една партида се счита за положителна, ако една от пробите в партидата е положителна.

### **6.3. Прилагане на определението за MOM**

Докладват се трудности във връзка с прилагането на определението за MOM, след като Регламент (ЕО) № 853/2004 започна да се прилага. Така например не само „костите след обезкостяване или от труповите на домашни птици“ се използват като суровина за производството на MOM, но например и обезкостено месо.

Ако в определени държави-членки се използва технология за механично разделяне, се счита, че продуктът е MOM, дори ако суровината не съдържа кости след обезкостяване или от труповите на домашни птици или ако не е налице явно унищожаване или променяне на структурата на мускулните влакна. В други държави-членки продуктът се счита за MOM, само ако са спазени всички елементи от определението за MOM. Месопреработвателната промишленост подкрепя втория възглед, като посочва, че крайният продукт следва да се счита за месо или за отделна категория месо, независимо от метода на производство.

Бързото развитие на технологиите в тази област доведе до такова положение, че някои технологии, при които се използва метод за механично отделяне на месото, могат да предоставят краен продукт, чиито характеристики са близки или подобни на тези на мляното месо. Комисията смята, че съгласно действащото законодателство такъв продукт попада в обхвата на определението за MOM и поради това трябва да бъде съответно етикетирен.

Освен това методите, използвани от предприятията за хранителни продукти за производството на MOM, се използват и за отделянето на месото от костите след топлинна обработка. Независимо от това само прясното месо съгласно определението в приложение I към Регламент (ЕО) № 853/2004 се счита за суровина за производството на MOM. Забелязва се несигурност дали крайният продукт следва да се счита за MOM (и да бъде съответно етикетирен). При методите за официални лабораторни изследвания на продукти, които се използват, за да се установи наличието на MOM в месни продукти, не може да се направи разграничение дали суровината е била MOM или продукт, получен от кости след топлинна обработка, като това води до трудности при официалните проверки в някои държави-членки.

Тези различия при прилагането на определението за MOM могат да доведат до нелоялна конкуренция, тъй като когато един и същ продукт се използва за производството на месни продукти, той може да бъде етикетирен като месо в някои държави-членки и като MOM в други.

### **6.4. Изисквания за етиктиране на двете категории MOM**

Освен хармонизираният критерий в ЕС за съдържанието на калций в държавите-членки се използват различни критерии за разграничаване на MOM, получено при ниско и при високо налягане. Тези критерии се основават на метода на производство, използваното налягане и размер на филтъра, визуалната оценка на произведеното MOM, съдържанието на белтъчини и

мазнини и хистологичното изследване, така че да бъде подложено на оценка нарушаването или изменението на структурата на мускулните влакна.

Както MOM, получено при ниско налягане, така и MOM, получено при високо налягане, попадат в обхвата на определението за MOM и трябва да бъдат съответно етикетирани (вж. по-горе). По отношение на MOM, получено при високо налягане, всички органи, с които бе проведена консултация, се съгласиха да спазват действащите разпоредби за етиктирането.

По отношение на MOM, получено при ниско налягане, месопереработвателната промишленост обаче застъпва становището, че когато, главно въз основа на визуална оценка, продуктът не може да бъде разграничен от мляното месо, той може да бъде етиктиран като месо (месо или специална категория месо), независимо от метода на производство. Нейните доводи се основават на качеството на MOM, получено при ниско налягане, в сравнение с MOM, получено при високо налягане.

Организацията на потребителите и повечето държави-членки, които са изразили становищата си по този въпрос, предпочитат за целите на етиктирането да не правят разграничение между двата вида MOM, тъй като е налице съмнение, че потребителите биха разбрали разликата между MOM, получено при ниско налягане, и MOM, получено при високо налягане.

За организацията на потребителите е най-важно потребителите да са правилно осведомени за съставките и тяхното качество. От тяхна гледна точка задължението върху етикета да се обозначава използването на MOM следва да бъде оставено в сила и съдържанието на MOM в продуктите не следва да се укрива, тъй като MOM значително се различава от „месо“ в представата на потребителите.

Потребителите имат интерес и задължението за етиктиране на MOM да не бъде ограничавано само до предварително опакованите хранителни продукти.

## **7. Позиция на Комисията**

В резултат от посочените консултации Комисията застъпва следната позиция.

- Няма възражения използването на MOM от свине и домашни птици да продължава.

Държавите-членки и организациите на заинтересованите страни в сектора на месото подкрепят използването на MOM да продължи. Само някои държави-членки предпочитат да използват само MOM, получено при ниско налягане. Тази обща подкрепа отчасти се дължи на икономическата полза от това производство.

Освен това равнището на спазване на хигиенните изисквания, в това число на микробиологичните критерии, не дава основания за по-нататъшно ограничаване на настоящото производство на MOM. Може да се заключи, че рисковете за общественото здраве, свързани с консумацията на месни полуфабрикати и месни продукти, когато MOM е използвано като суровина, може да се считат за пренебрежимо малки. Поради това не е необходимо изменение на съответните правни разпоредби.

- Комисията не подкрепя повторното допускане на МОМ от животни от рода на говедата, козите и овцете.
- Тя приема да определи по-добре по хармонизиран начин продуктите, които е необходимо да бъдат определяни като МОМ. За да гарантира еднообразното прилагане на правото на ЕС и лоялната конкуренция на пазара на ЕС, Комисията ще предостави ръководен документ, за да бъдат по-добре набелязани продуктите, които е необходимо да бъдат считани за МОМ, или, ако се окаже целесъобразно от юридическа гледна точка, ще предложи изменения на законодателството.
- Комисията счита, че задължението върху етикета да се обозначава използването на каквото и да било МОМ следва да бъде оставено в сила, за да се гарантира, че потребителите са осведомени за използването на МОМ като цяло. В допълнение Комисията не подкрепя наличието на различни разпоредби за етикетиране по отношение на МОМ, получено при ниско налягане, и МОМ, получено при високо налягане. Поради това Комисията застъпва становището, че действащите разпоредби за етикетиране са целесъобразни, поради което не следва да бъдат изменяни.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ I**

**Специфични хигиенни изисквания по отношение на МОМ (Регламент (ЕО) № 853/2004 и Регламент (ЕО) № 2074/2005)**

Таблица 1: Сравнение на хигиенните изисквания за суровините за МОМ

|                                                       | <b>МОМ, получено при<br/>„ниско“ налягане</b> | <b>МОМ, получено при<br/>„високо“ налягане</b>                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Трупове от домашни<br>птици                           | Не по-стари от 3 дни                          | Не по-стари от 3 дни                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Други суровини от<br>кланица, разположена<br>в обекта | Не по-стари от 7 дни                          | Не по-стари от 7 дни                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Други суровини от<br>друго място                      | Не по-стари от 5 дни                          | Не по-стари от 5 дни                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Механично отделяне                                    | Непосредствено след<br>обезкостяване          | Когато не се използва<br>непосредствено след<br>обезкостяване, се<br>съхранява и транспортира<br>при температура, която не<br>надвишава 2 °С, или<br>костите се замразяват при<br>температура, която не<br>надвишава -18 °С (не се<br>извършва повторно<br>замразяване) |

Таблица 2: Сравнение на хигиенните изисквания за MOM след производство

|                                                                    | МОМ, получено при „ниско“ налягане                                                                                                     | МОМ, получено при „високо“ налягане                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Съхранение, ако не се използва непосредствено след като е получено | Обвито и опаковано, охладено до температура, която не надвишава 2 °C, или замразено до вътрешна температура, която не надвишава -18 °C | Обвито и опаковано, охладено до температура, която не надвишава 2 °C, ако не се обработва в рамките на 1 до 24 часа; В противен случай замразяване в рамките на 12 часа след производството, като в рамките на 6 часа се достигне вътрешна температура, която не надвишава -18 °C. Максималният срок за съхранение на замразено МОМ е 3 месеца при температура, която не надвишава -18 °C. |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                         |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Използване                         | <p>Ако предприятието за хранителни продукти е направило анализи, които показват, че МОМ съответства на микробиологичните критерии за мляно месо<sup>15</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>в месни полуфабрикати, които определено не са предназначени за консумация, без преди това да са преминали през топлинна обработка</li> <li>в месни продукти</li> </ul> <p>Ако МОМ не съответства на микробиологичните критерии: само в преминали топлинна обработка месни продукти, произведени в одобрени предприятия</p> | Само за преминали топлинна обработка месни продукти, произведени в одобрени предприятия |
| Съдържание на калций <sup>16</sup> | Максимум 0,1 % (= 100 mg/100 g или 1000 ppm) при пресен продукт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Не е определено                                                                         |

<sup>15</sup> Неналичие на салмонела в 25 г. (5 проби), ако е предназначено за консумация в суров вид или е от месо от домашни птици. Неналичие на салмонела в 10 г. (5 проби), ако е от видове, различни от домашните птици, и е предназначено за консумация след готвене.

<sup>16</sup> В съответствие с член 4 и приложение IV към Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. съдържанието на калций в МОМ, което не превишава 0,1 % (100 mg/100 g или

---

1000 ppm) и е определено по стандартизиран метод, не се счита за значително по-високо от това на мляното месо.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ II**

**Примери за характеристики, които са важни за качествените аспекти на MOM в зависимост от различията в използваните за производството машини**

- Диаметър на отвора на изходящата тава
- Диаметър на отворите на перфорирания барабан
- Обороти на машината
- Напрежение на машината
- Налягане в различните модули
- Производителност в зависимост от налягането и времето
- Капацитет за нарязване на подавано месо