

**REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2017/1981****2018/EES/25/05****frá 31. október 2017****um breytingu á III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 að því er varðar hitaskilyrði meðan á flutningi kjöts stendur (\*)**

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 frá 29. apríl 2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu <sup>(1)</sup>, einkum d- og e-lið 1. mgr. 10. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í reglugerð (EB) nr. 853/2004 er mælt fyrir um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu er gildi fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja. Í þeirri reglugerð er kveðið á um að stjórnendur matvælafyrirtækja eigi að sjá til þess að farið sé að sértækum kröfum um hitastig áður en kjöt er flutt og meðan á flutningi þess stendur.
- 2) Í samræmi við III. viðauka við þá reglugerð skal kjöt, annað en sláturmatur, af tömdum hóf- og klaufdýrum kælt strax að lokinni skoðun eftir slátrun, eftir kælingarferli sem tryggir sílækkandi hitastig þar til kjarnahiti er ekki hærra en 7 °C, nema kveðið sé á um annað í öðrum sértækum ákvæðum. Lokið skal við þetta í kælum sláturhúsa áður en flutningur má hefjast.
- 3) Hinn 6. mars 2014 samþykkti vísindanefnd Matvælaöryggisstofnunar Evrópu um líffræðilega hættu 1. hluta vísindalegs álits <sup>(2)</sup> varðandi áhættu fyrir lýðheilsu í tengslum við viðhald órofinnar kælingar meðan á geymslu kjöts stendur og við flutning þess, sem varðar einungis kjöt af tömdum hóf- og klaufdýrum. Í álitinu er komist að þeirri niðurstöðu að þar eð bakteríumengun verði oftast á yfirborði skrokksins sé yfirborðshitinn viðeigandi vísbending um bakteríuvöxt. Þar eru einnig gefnar upp samsetningar af hámarkshita yfirborðs skrokks við lestun og hámarkstími kælingar og flutnings sem leiðir til sýklavaxtar (örverur sem valda matarbornum sjúkdómum) sem er jafn eða minni en sá sem verður þegar skrokkar eru kældir niður í kjarnahitann 7 °C í sláturhúsinu.
- 4) Hinn 8. júní 2016 samþykkti Matvælaöryggisstofnun Evrópu frekara vísindalegt álit <sup>(3)</sup> um vöxt skemmdarbaktería (e. *spoilage bacteria*) meðan á geymslu og flutningi kjöts stendur. Í álitinu var komist að raun um að sumar skemmdarbakteríur (bakteríur sem valda ekki endilega veikindum en geta gert matvæli óhæf til manneldis vegna skemmda), einkum *Pseudomonas* spp., geta náð hættumörkum hraðar en sýklar, háð gildi upphaflegrar mengunar af völdum skemmdarbaktería sem og hitaskilyrðum.
- 5) Stjórnendur matvælafyrirtækja verða reglubundið að meta fjölda örvera við loftháð skilyrði, í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 2073/2005 <sup>(4)</sup>. Þetta er hægt að nota sem vísbendingu um efri styrkleikamörk allra tegunda skemmdarbaktería sem eru fyrir hendi á kjötinu.
- 6) Á grundvelli álits Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og að teknu tilliti til þeirra matsáhalda sem eru tiltæk er því mögulegt að innleiða aðrar, sveigjanlegri nálganir varðandi hitaskilyrði meðan á flutningi á nýju kjöti stendur, einkum skrokkum eða stærri stykkjum, án aukinnar áhættu fyrir lýðheilsu og án þess að víkja frá þeirri grundvallarreglu að slíkt kjöt skuli kælt niður í 7 °C með sílækkandi hitastigi. Þessi aukni sveigjanleiki myndi gera það kleift að koma kjötinu á skjótari hátt til neytenda eftir slátrun og auðvelda þannig viðskiptaflæði með nýtt kjöt innan Sambandsins.
- 7) Enda þótt þessar aðrar aðferðir byggist á hitastigi yfirborðs og lofthita í flutningi útheimtir sílækkandi hitastig, sem er nú þegar skyldubundið samkvæmt gildandi ákvæðum, það að lækka þurfi hitastig skrokksins að hluta til fyrir flutning um langan veg. Það að fastsetja kjarnahita, sem verður að kæla skrokka og stærri stykki niður í fyrir flutning, er leið til að tryggja að umtalsverður hluti af skrokkhitanum sé fjarlægður.

(\*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjttíð. ESB L 285, 1.11.2017, bls. 10. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 35/2018 frá 23. mars 2018 um breytingu á I. viðauka (Heilbrigði dýra og plantna) við EES-samninginn, biður birtingar.

<sup>(1)</sup> Stjttíð. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 55.

<sup>(2)</sup> *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2014 12(3), 3601 [81 bls.].

<sup>(3)</sup> *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2016 14(6), 4523 [38 bls.].

<sup>(4)</sup> Reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 2073/2005 frá 15. nóvember 2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli (Stjttíð. ESB L 338, 22.12.2005, bls. 1).

- 8) Í reglugerð (EB) nr. 853/2004 er einnig kveðið á um undanþágu frá þeirri skyldu að kæla kjöt niður í 7 °C fyrir flutning að því er varðar tilteknar vörur við sérstök skilyrði. Til að komast hjá misnotkun þessarar undanþágu þykir rétt að skýra nánar að þetta er einungis heimilað ef það er réttlæt看legt af tæknilegum ástæðum, t.d. ef kæling í 7 °C stuðlar e.t.v. ekki að hollustusamlegustu og tæknilega heppilegustu vinnslu vörunnar.
- 9) Því ætti að breyta III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 til samræmis við það.
- 10) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

## SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

*1. gr.*

Ákvæðum III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 er breytt sem hér segir:

- 1) Í stað 3. liðar, VII. kafla I. þáttar komi eftirfarandi:

„3. Kjöt skal ná því hitastigi, sem er tilgreint í 1. lið, fyrir flutning og haldast við það hitastig í flutningi.

Þó gilda eftirfarandi a- og b-liður.

- a) Flutningur á kjöti til framleiðslu á tilteknum vörum má fara fram áður en hitastiginu, sem er tilgreint í 1. lið, er náð, ef það er með leyfi lögbærs yfirvalds, að því tilskildu að:
  - i. slíkur flutningur fari fram í samræmi við kröfur sem lögbær yfirvöld uppruna- og ákvörðunarstaðar tilgreina fyrir flutning frá einni, tiltekinni starfsstöð til annarrar,
  - ii. kjötið fari þegar í stað úr sláturhúsinu eða stykkjunarsal, sem er á sama stað og slátrunarsalurinn, og að flutningur vari ekki lengur en tvær klukkustundir,  
og
  - iii. slíkur flutningur sé réttlæt看legt af tæknilegum ástæðum.
- b) Flutningur á skrokkum, hálfum skrokkum, fjórðungum eða hálfum skrokkum sem eru stykkjaðir í þrjá hluta, af sauðfé og geitum, nautgripum og svínum, má hefjast áður en hitastiginu, sem er tilgreint í 1. lið, er náð að því tilskildu að öll eftirfarandi skilyrði séu uppfyllt:
  - i. hitastigið er vaktað og skráð, innan ramma aðferða sem grundvallast á meginreglum GáHMSS,
  - ii. stjórnendur matvælafyrirtækja, sem senda og flytja skrokka, hálfu skrokka, fjórðunga eða hálfu skrokka sem eru stykkjaðir í þrjá hluta, hafa fengið skriflegt leyfi frá lögbæru yfirvaldi á brottfararstað til þess að nýta þessa undanþágu,
  - iii. ökutækið, sem flytur skrokkana, hálfu skrokkana, fjórðungana eða hálfu skrokkana sem eru stykkjaðir í þrjá hluta, er búíð tæki sem vaktar og skráir lofthita á skrokkunum, hálfu skrokkunum, fjórðungunum eða hálfu skrokkunum sem eru stykkjaðir í þrjá hluta á þann hátt að lögbærum yfirvöldum sé unnt að sannreyna fylgni við skilyrðin um tíma og hitastig sem sett eru fram í viii. lið,
  - iv. ökutækið, sem flytur skrokkana, hálfu skrokkana, fjórðungana eða hálfu skrokkana sem eru stykkjaðir í þrjá hluta, sækir kjöt í einungis einu sláturhúsi í hverjum flutningi,
  - v. skrokkar, hálfir skrokka, fjórðungar eða hálfir skrokkar sem eru stykkjaðir í þrjá hluta, sem falla undir þessa undanþágu, verða að vera með kjarnahitann 15 gráður við upphaf flutningsins ef það á að flytja þá í sama hólfi og skrokka, hálfu skrokka, fjórðunga eða hálfu skrokka sem eru stykkjaðir í þrjá hluta sem uppfylla kröfur um hitastig í 1. lið (þ.e. 7 gráður),
  - vi. yfirlýsing frá stjórnanda matvælafyrirtækisins fylgir sendingunni; í yfirlýsingunni skal koma fram hversu lengi kæling stóð yfir fyrir lestun, hvenær lestun skrokka, hálfra skrokka, fjórðunga eða hálfra skrokka sem eru stykkjaðir í þrjá hluta hófst, yfirborðshiti á þeim tímamarki, hámarkslofthiti sem má vera meðan flutningur skrokkana, hálfu skrokkana, fjórðunganna eða hálfu skrokkana sem eru stykkjaðir í þrjá hluta stendur yfir, hámarksflutningstími sem er heimilaður, dagsetning leyfis og heiti lögbærs yfirvalds sem veitir undanþáguna,

vii. stjórnandi matvælafyrirtækisins á ákvörðunarstaðnum verður að tilkynna lögbærum yfirvöldum um það áður en hann tekur í fyrsta sinn á móti skrokkum, hálfum skrokkum, fjórðungum eða hálfum skrokkum sem eru stykkjaðir í þrjá hluta sem ná ekki hitastiginu, sem er tilgreint í 1. lið, fyrir flutning,

viii. slíkt kjöt er flutt í samræmi við eftirfarandi mæliþætti:

— hámarksflutningstíminn er <sup>(1)</sup> 6 klukkustundir:

Tegund	Yfirborðshiti <sup>(2)</sup>	Hámarkstími til að kæla niður í yfirborðshita <sup>(3)</sup>	Hámarkslofthiti við flutning <sup>(4)</sup>	Daglegt hámarksmeðaltal fjölda örvera við loftháð skilyrði á skrokkum <sup>(5)</sup>
Sauðfé og geitur	7 °C	8 klst.	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 þyrpingamyndandi einingar/cm <sup>2</sup>
Nautgripir		20 klst.		$\log_{10}$ 3,5 þyrpingamyndandi einingar/cm <sup>2</sup>
Svín		16 klst.		$\log_{10}$ 4 þyrpingamyndandi einingar/cm <sup>2</sup>

— hámarksflutningstíminn er <sup>(1)</sup> 30 klukkustundir:

Tegund	Yfirborðshiti <sup>(2)</sup>	Hámarkstími til að kæla niður í yfirborðshita <sup>(3)</sup>	Kjarnahiti <sup>(6)</sup>	Hámarkslofthiti í flutningi <sup>(4)</sup>	Daglegt hámarksmeðaltal fjölda örvera við loftháð skilyrði á skrokkum <sup>(5)</sup>
Svín	7 °C	16 klst.	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 þyrpingamyndandi einingar/cm <sup>2</sup>

— hámarksflutningstíminn er <sup>(1)</sup> 60 klukkustundir:

Tegund	Yfirborðshiti <sup>(2)</sup>	Hámarkstími til að kæla niður í yfirborðshita <sup>(3)</sup>	Kjarnahiti <sup>(6)</sup>	Hámarkslofthiti í flutningi <sup>(4)</sup>	Daglegt hámarksmeðaltal fjölda örvera við loftháð skilyrði á skrokkum <sup>(5)</sup>
Sauðfé og geitur	4 °C	12 klst.	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 þyrpingamyndandi einingar/cm <sup>2</sup>
Nautgripir		24 klst.			

<sup>(1)</sup> Hámarkstími sem má líða frá því að lestun kjötsins í ökutækið hefst þangað til endanleg sending er tilbúin. Lestun kjötsins í ökutækið má standa lengur en í þann hámarkstíma sem er veittur fyrir kælingu kjötsins í uppgefnum yfirborðshita. Ef slíkt gerist verður að stytta hámarksflutningstímanna, sem heimilaður er, um jafnlangan tíma og lestunin dróst á langinn. Lögbært yfirvald aðildarríkis ákvörðunarstaðarins má takmarka fjölda afhendingarstaða.

<sup>(2)</sup> Hámarksyfirborðshiti sem er heimilaður við lestun og eftir það er hitastigið mælt í þykkasta hluta skrokkanna, hálfu skrokkanna, fjórðunganna eða hálfu skrokkanna sem eru stykkjaðir í þrjá hluta.

<sup>(3)</sup> Hámarkstími sem er heimilaður frá tímamarki aflfunar og þangað til hámarksyfirborðshita, sem er heimilaður við lestun, er náð.

<sup>(4)</sup> Hámarkslofthiti sem kjötið má vera við frá þeim tímamarki að lestun hefst og allan tímann meðan flutningurinn stendur yfir.

<sup>(5)</sup> Daglegt hámarksmeðaltal fjölda örvera við loftháð skilyrði á skrokkum í sláturhúsum með því að nota endurtækt 10 vikna tímabil, heimilað fyrir skrokka af viðkomandi tegundum, eins og rekstraradilinn hefur metið þannig að lögbært yfirvald telji það fullnægjandi, samkvæmt sýnatöku- og prófunaraðferðum sem mælt er fyrir um í liðum 2.1.1 og 2.1.2 í 2. kafla og í lið 3.2 í 3. kafla I. viðauka við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (EB) nr. 2073/2005 frá 15. nóvember 2005 um örverufræðilegar viðmiðanir fyrir matvæli (Stjtið. ESB L 338, 22.12.2005, bls. 1).

<sup>(6)</sup> Hámarkskjarnahiti kjöts sem er heimilaður þegar lestað er og eftir það.“

2) Í V. kafla I. þáttar bætist eftirfarandi 5. liður við:

„5. Heimilt er að úrbeina og skera skrokka, hálfu skrokka, fjórðunga eða hálfu skrokka sem eru stykkjaðir í allt að þrjú hluta áður en þeir ná hitastiginu sem um getur í b-lið 2. liðar þegar þeir hafa verið fluttir samkvæmt undanþágunni sem sett er fram í b-lið 3. liðar í VII. kafla I. þáttar. Í því tilviki verður kjötið að vera við lofthita sem tryggir sílækkandi hitastig þess allan tímann meðan stykkjun eða úrbeining stendur yfir. Um leið og kjötið hefur verið stykkjað og, eftir því sem við á, því pakkað skal það kælt niður í hitastigið sem um getur í b-lið 2. liðar, ef það er ekki þá þegar komið undir þetta hitastig.“

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 31. október 2017.

*Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,*

Jean-Claude JUNCKER

*forseti.*

---