

KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2017/1981

2020/EØS/45/03

av 31. oktober 2017

om endring av vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til temperaturforhold under transport av kjøtt(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse⁽¹⁾, særlig artikkel 10 nr. 1 bokstav d) og e), og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 fastsettes særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. I henhold til nevnte forordning skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at bestemte temperaturkrav overholdes før og under transport av kjøtt.
- 2) I samsvar med vedlegg III til nevnte forordning skal kjøtt, unntatt slakteavfall, fra tamme hov- og klovdyr omgående kjøles etter kontroll post mortem til en kjernetemperatur på høyst 7 °C, på en slik måte at kjølekurven gir en kontinuerlig senking av temperaturen, med mindre andre særlige bestemmelser angir noe annet. Dette skal fullføres i slakteriets kjølerom før transport kan påbegynnes.
- 3) Den 6. mars 2014 vedtok Vitenskapsgruppen for biologiske farer under Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) del 1 av en vitenskapelig uttalelse⁽²⁾ om risikoene for menneskers helse forbundet med opprettholdelse av kjølekjeden under lagring og transport av kjøtt, som bare gjelder kjøtt av tamme hov- og klovdyr. I uttalelsen konkluderes det med at overflatetemperaturen er en egnet indikator på bakterievekst, ettersom bakteriell forurensning som regel forekommer på overflaten av skrotten. I uttalelsen fastsettes også kombinasjoner av høyeste overflatetemperaturer ved lasting av skrotter og lengste kjøle- og transporttider som fører til en vekst av sykdomsframkallende stoffer (mikroorganismer som forårsaker næringsmiddelbårne sykdommer) som tilsvarer eller er mindre enn den som oppstår når skrottene kjøles til en kjernetemperatur på 7 °C i slakteriet.
- 4) Den 8. juni 2016 vedtok EFSA ytterligere en vitenskapelig uttalelse⁽³⁾ om veksten av nedbrytende bakterier under lagring og transport av kjøtt. I uttalelsen fastslås det at visse nedbrytende bakterier (bakterier som ikke nødvendigvis fører til sykdom, men som kan gjøre næringsmidler bedervet og uegnet til konsum), særlig *Pseudomonas* spp., kan nå kritiske nivåer raskere enn sykdomsframkallende stoffer, avhengig av nivået på den opprinnelige kontamineringen med nedbrytende bakterier samt temperaturforholdene.
- 5) Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal rutinemessig vurdere det aerobe kimtallet i samsvar med kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005⁽⁴⁾. Det kan brukes som en indikator på den øvre grensen for konsentrasjonen av eventuelle nedbrytende bakterier som forekommer på kjøttet.
- 6) På grunnlag av EFSAs uttalelse og med tanke på de tilgjengelige vurderingsverktøyene er det derfor mulig å innføre alternative, mer fleksible metoder når det gjelder temperaturforholdene under transport av ferskt kjøtt, særlig skrotter eller større stykker, uten å øke risikoen for menneskers helse og uten å avvike fra det grunnleggende prinsippet om at slikt kjøtt bør kjøles til 7 °C ved en kontinuerlig senking av temperaturen. Denne økte fleksibiliteten vil gjøre det mulig å få kjøttet raskere ut til forbrukeren etter slakting og dermed lette handelsstrømmene av ferskt kjøtt i Unionen.
- 7) Mens de alternative metodene er basert på overflatetemperaturen og lufttemperaturen under transport, krever den kontinuerlige senkingen av temperaturen som allerede er obligatorisk i henhold til gjeldende bestemmelser, at også en del av kroppsvarmen fjernes før langtransport. Fastsettelse av en kjernetemperatur som skrotter og større stykker må kjøles ned til før transport, er en løsning som sikrer at en betydelig del av kroppsvarmen fjernes.

(*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 285 av 1.11.2017, s. 10, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 35/2018 av 23. mars 2018 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantasenitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 6 av 30.1.2020, s. 1.

⁽¹⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ *EFSA Journal* 2014;12(3):3601 [81 s.].

⁽³⁾ *EFSA Journal* 2016;14(6):4523 [38 s.].

⁽⁴⁾ Kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).

- 8) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 gis det også mulighet for unntak fra forpliktelsen til å kjøle kjøttet til 7 °C før transport for visse produkter på særlige vilkår. For å unngå ethvert misbruk av dette unntaket bør det presiseres at dette bare er tillatt dersom det er berettiget av tekniske årsaker, f.eks. når kjøling til 7 °C ikke bidrar til den hygienisk og teknisk mest hensiktsmessige foredlingen av produktet.
- 9) Vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor endres.
- 10) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

I vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 gjøres følgende endringer:

- 1) I avsnitt I kapittel VII skal nr. 3 lyde:

«3. Kjøtt skal nå temperaturen angitt i nr. 1 før transport og holde denne temperaturen under transporten.

Imidlertid gjelder bokstav a) og b) nedenfor.

- a) Transport av kjøtt for produksjon av bestemte produkter kan finne sted før temperaturen angitt i nr. 1 er nådd, dersom vedkommende myndighet tillater det, forutsatt at
 - i) transporten skjer i samsvar med de kravene som vedkommende myndigheter i opprinnelses- og bestemmelsesstaten fastsetter for transport fra en bestemt virksomhet til en annen,
 - ii) kjøttet omgående forlater slakteriet eller et nedskjæringsrom som ligger på samme sted som slakteriet, og transporten tar høyest to timer,og
 - iii) transporten er berettiget av tekniske årsaker.
- b) Transport av hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, av sauer, geiter, storfe og svin kan påbegynnes før temperaturen angitt i nr. 1 er nådd, forutsatt at følgende vilkår er oppfylt:
 - i) Temperaturen overvåkes og registreres innenfor rammen av framgangsmåtene basert på HACCP-prinsippene.
 - ii) Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som sender og transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, har fått skriftlig tillatelse fra vedkommende myndighet på avgangsstedet til å gjøre bruk av dette unntaket.
 - iii) Kjøretøyet som transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, er utstyrt med et instrument som overvåker og registrerer lufttemperaturene som de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg utsettes for, på en slik måte at vedkommende myndigheter kan verifisere samsvar med tids- og temperaturforholdene angitt i punkt viii).
 - iv) Kjøretøyet som transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, samler inn kjøtt fra bare ett slakteri per transport.
 - v) Hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, som omfattes av dette unntaket, har en kjernetemperatur på 15 grader ved begynnelsen av transporten dersom de skal transporteres i samme rom som hele, halve eller kvarte skrotter eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg som oppfyller temperaturkravet i nr. 1 (dvs. 7 grader).
 - vi) Forsendelsen ledsages av en erklæring fra den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket; denne erklæringen skal angi varigheten av kjøling før lastning, tidspunktet da lastingen av de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg ble påbegynt, overflatetemperaturen på det tidspunktet, den høyeste lufttemperaturen under transport som de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg kan utsettes for, den lengste tillatte transporttiden, godkjenningsdatoen og navnet på vedkommende myndighet som gir unntaket.

vii) Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket på bestemmelsesstedet underretter vedkommende myndigheter før denne første gang mottar hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, som ikke har nådd temperaturen angitt i nr. 1 før transport.

viii) Slikt kjøtt transporteres i samsvar med følgende parametere:

— Ved en maksimal transporttid⁽¹⁾ på 6 timer:

Art	Overflatetemperatur ⁽²⁾	Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur ⁽³⁾	Maksimal lufttemperatur ved transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelvei for aerobe kimtall på skrotter ⁽⁵⁾
Sauer og geiter	7 °C	8 timer	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Storfe		20 timer		log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Svin		16 timer		log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— Ved en maksimal transporttid⁽¹⁾ på 30 timer:

Art	Overflatetemperatur ⁽²⁾	Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur ⁽³⁾	Kjernetemperatur ⁽⁶⁾	Maksimal lufttemperatur ved transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelvei for aerobe kimtall på skrotter ⁽⁵⁾
Svin	7 °C	16 timer	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

— Ved en maksimal transporttid⁽¹⁾ på 60 timer:

Art	Overflatetemperatur ⁽²⁾	Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur ⁽³⁾	Kjernetemperatur ⁽⁶⁾	Maksimal lufttemperatur ved transport ⁽⁴⁾	Maksimal daglig middelvei for aerobe kimtall på skrotter ⁽⁵⁾
Sauer og geiter	4 °C	12 timer	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Storfe		24 timer			

⁽¹⁾ Maksimal tillatt tid fra lastingen av kjøtt i kjøretøyet starter, til den endelige leveringen er avsluttet. Lastingen av kjøttet i kjøretøyet kan utsettes utover den maksimale tiden som tillates til kjøling av kjøttet til dets angitte overflatetemperatur. Dersom dette skjer, skal den maksimale tillatte transporttiden forkortes med like lang tid som lastingen ble utsatt. Vedkommende myndighet i bestemmelsesmedlemsstaten kan begrense antallet leveringspunkter.

⁽²⁾ Maksimal tillatt overflatetemperatur ved lastning og deretter målinger på den tykkeste delen av de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg.

⁽³⁾ Maksimal tillatt tid fra tidspunktet for avliving til maksimal tillatt overflatetemperatur ved lastning er nådd.

⁽⁴⁾ Maksimal lufttemperatur som kjøttet kan utsettes for fra det tidspunktet lastingen starter, og så lenge transporten varer.

⁽⁵⁾ Maksimal daglig middelvei for aerobe kimtall på skrotter i slakterier ved bruk av en rullerende periode på 10 uker, som er tillatt for skrotter av de relevante artene, som vurdert av den driftsansvarlige og godkjent av vedkommende myndighet, i samsvar med prøvetakings- og prøvingsmetodene angitt i kapittel 2 nr. 2.1.1 og 2.1.2 og kapittel 3 nr. 3.2 i vedlegg I til kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).

⁽⁶⁾ Maksimal kjernetemperatur som tillates i kjøttet på og etter tidspunktet for lastning.»

2) I kapittel V avsnitt I skal nytt nr. 5 lyde:

- «5. Hele, halve eller kvarte skrotter eller halve skrotter oppdelt i høyst tre stykker for engrossalg kan imidlertid utbeines og nedskjæres før de når temperaturen angitt i nr. 2 bokstav b), når de er blitt transportert i henhold til unntaket angitt i avsnitt I kapittel VII nr. 3 bokstav b). I så fall skal kjøttet ved nedskjæring eller utbeining utsettes for lufttemperaturer som sikrer en kontinuerlig senking av kjøttets temperatur. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, skal det kjøles til temperaturen nevnt i nr. 2 bokstav b), dersom det ikke allerede har en lavere temperatur.»

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 31. oktober 2017.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President
