



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**Унгария затяга правилата
за използване на механично отделено месо**

Унгария иска да затегне правилата относно механично отделеното месо (МОМ), след разширяване на употребата му в традиционните "висококачествени" месни продукти.



Регламент (ЕО) 853/2004¹ определя МОМ като „получено чрез отделяне на месото от костите след обезкостяване или от труповете на домашните птици като се използват механични средства, водещи до нарушаване или изменение на структурата на мускулните влакна“.

Механично отделеното месо е разрешено както според европейското, така и по националното законодателство на Унгария, но според унгарския министър на земеделието и развитието на селските райони, то се използва все по-често за производство на месни продукти, известни сред консуматорите, като произведения с високо качество.

В тази връзка е изготвен проект на нормативен документ, с който да се затегне използването на МОМ.

В този документ се изтъква, че през последните години, основно поради икономически съображения, МОМ все по-често се добавя към прясното месо и съответно влиза в състава на месните продукти.

¹ РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55)

Тази практика става все по-широко разпространена и се прилага дори и в месни продукти, известни със своето високо качество, каквито са традиционните месни продукти.

Под натиска на големите вериги за търговия на дребно се налагат и по-евтини методи за производство, което по всякакъв начин предполага използването на по-евтини и по-нискокачествени съставки.

В тази връзка след съвместна работа на академични експерти и представители на индустрията, са предложени граници от 50-150 mg калций на килограм прясно месо и 350 mg на килограм месни продукти.

Определянето на съдържанието на калций се използва, като начин да се оцени количеството на MOM в месния продукт. По време на производствения процес минералът се "извлича" от костите и влиза в MOM.

Според проекта за документ, когато суровината (основната съставка), използвана за производството на месния продукт или преработено месо, съдържа повече от 200 mg/kg калций, се смята, че става дума за механично отделено месо. Ако месният продукт или преработеното месо е със съдържание на калций над 350 mg/kg, продуктът със сигурност е произведен от механично отделено месо.

Тези ограничения ще улеснят провеждането на официалния контрол за спазване на съществуващите нормативи, както и предприемането на действия при установяване на нарушения.

Калцият, който идва от други съставки, като соя или сирене, може да бъде идентифициран с помощта на рецептурите на продуктите. Проектодокументът предвижда и метода, който трябва да се използва за тестване на съдържанието на калций (MSZ EN 15505: 2008 Приложение Б или еквивалентен метод).

Необходимо да се направи разграничение между MOM, получено посредством различни техники. Правилата на ЕС разграничават MOM, получено при високо налягане и MOM, получено при ниско налягане. 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.

МОМ, получено при ниско налягане не може или трудно може да се разграничи по външен вид от мляното месо и съдържанието на калций не е значително по-високо от това на мляното месо.

В становище от 2013 г. Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ) се заявява, че рисковете от микробиологично замърсяване при МОМ от домашни птици и свине са подобни на тези в прясното месо, освен ако не е произведено чрез техники за производство под високо налягане, което увеличава риска от микробен растеж.

Производството на МОМ от говеда и овце е забранено в ЕС поради повишения риск от спонгиформна енцефалопатия (BSE), известна като „луда крава“.

Унгарското правителство е изпратило копие от проектодокумента до Европейската комисия, която ще реши дали той е в съответствие със законодателството на ЕС.

Източник: <https://www.foodnavigator.com/Article/2018/03/02/Hungary-to-tighten-use-of-mechanically-separated-meat>

Изготвил:

д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“ при ЦОРХВ

02.4.2018 г.