

**ZALECENIE KOMISJI****z dnia 1 marca 2005 r.****w sprawie skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych na rok 2005****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2005/175/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych<sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 14 ust. 3,

po konsultacji ze Stałym Komitetem ds. Łącucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Konieczne jest, dla zapewnienia właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego, stworzenie skoordynowanego programu inspekcji żywności na poziomie Wspólnoty dla poprawy ujednoliconego wdrażania urzędowych kontroli środków spożywczych prowadzonych przez Państwa Członkowskie.
- (2) W programach takich nacisk należy położyć na przestrzeganie prawodawstwa wspólnotowego dotyczącego środków spożywczych, które zostało w szczególności opracowane dla ochrony zdrowia publicznego i interesów konsumenta oraz dla zagwarantowania uczciwych praktyk handlowych.
- (3) Dyrektywa 89/397/EWG ustanawia ogólne zasady prowadzenia urzędowej kontroli środków spożywczych, wraz z inspekcjami prowadzonymi przez właściwe władze Państw Członkowskich. Określa ona również, że Komisja co roku przekazuje zalecenie dotyczące skoordynowanego programu inspekcji na rok kolejny.
- (4) Zalecenie Komisji z dnia 19 grudnia 2003 r. dotyczące skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych na rok 2004<sup>(2)</sup> określa niektóre zalecenia dotyczące skoordynowanego programu kontroli urzędowych, wraz z oceną bezpieczeństwa bakteriologicznego serów zrobionych z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej. Badania takie

należy poszerzyć o inne kategorie serów zrobionych z mleka pasteryzowanego, tak aby można było wyciągnąć właściwe wnioski dotyczące bezpieczeństwa tych produktów.

- (5) Dyrektywa Rady 93/99/EWG z dnia 29 października 1993 r. w sprawie dodatkowych środków urzędowej kontroli środków spożywczych<sup>(3)</sup> uzupełnia zasady ustanowione w dyrektywie 89/397/EWG. Stanowi ona, że urzędowe laboratoria w Państwach Członkowskich, wymienione w art. 7 dyrektywy 89/397/EWG, muszą spełniać kryteria określone w normie europejskiej seria EN 45000, zastąpione aktualnie przez EN ISO 17025:2000.

- (6) Wprowadzenie programów skoordynowanych pozostaje bez uszczerbku dla innych oficjalnych kontroli prowadzonych przez Państwa Członkowskie w ramach krajowych programów kontroli.
- (7) Wyniki jednoczesnego wdrażania programów krajowych i programów skoordynowanych mogą stanowić źródło informacji i doświadczeń, na których opierać się będą przyszłe działania kontrolne i prawodawstwo,

NINIEJSZYM ZALECA:

1. W roku 2005 Państwa Członkowskie powinny prowadzić inspekcje i kontrole wraz z, w miarę potrzeby, pobieraniem próbek i analizowaniem takich próbek w laboratoriach, w celu:
  - a) oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego serów zrobionych z mleka pasteryzowanego (kontynuacja programu skoordynowanego rozpoczętego w roku 2004, zgodnie z zaleceniem z dnia 19 grudnia 2003 r. dotyczącym skoordynowanego programu urzędowej kontroli środków spożywczych na rok 2004);
  - b) oceny bezpieczeństwa bakteriologicznego mieszanek sałatkowych pod kątem *Listeria monocytogenes*;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 23.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 6 z 10.1.2004, str. 29.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 290 z 24.11.1993, str. 14. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

- c) oceny bezpieczeństwa, jakości i etykietowania mięsa drobiowego pod kątem stosowania środków zatrzymujących wodę;
- d) oceny bezpieczeństwa niektórych pokarmów dla niemowląt i małych dzieci pod kątem poziomów azotanu i patuliny.
2. Choć niniejsze zalecenie nie określa liczby próbek i/lub inspekcji, Państwa Członkowskie powinny zapewnić, że wielkości te są wystarczające dla podsumowania tematu rozważanego w każdym Państwie Członkowskim.
3. Dla poprawy porównywalności wyników Państwa Członkowskie powinny przedstawiać wymagane informacje w formie zestawu arkuszy określonych w załącznikach I–IV. Informacje takie powinno się przesyłać Komisji najpóźniej do dnia 1 maja 2006 r. wraz z raportem wyjaśniającym, zawierającym komentarze dotyczące wyników oraz podjętych środków wykonawczych.
4. Środki spożywcze, które należy przeanalizować w ramach skoordynowanego programu na rok 2005, powinno się przedłożyć w laboratoriach urzędowych zgodnie z art. 3 dyrektywy 93/99/EWG. Jednakże jeżeli takie laboratoria, potrzebne dla niektórych analiz objętych niniejszym zaleceniem, nie istnieją w Państwach Członkowskich, Państwa Członkowskie mogą wyznaczyć inne laboratoria będące w stanie przeprowadzić takie analizy.
5. Bezpieczeństwo bakteriologiczne serów zrobionych z mleka pasteryzowanego

#### 5.1. Zakres programu skoordynowanego na rok 2005

Ten element programu ma na celu kontynuację badania mikrobiologicznego rozpoczętego w roku 2004 w ramach skoordynowanego programu na rok 2004, który obejmował jedynie sery zrobione z mleka surowego lub mleka poddanego obróbce termicznej. Ma on objąć pozostałe sery zrobione z mleka poddanego większej obróbce cieplnej niż obróbka termiczna (tzn. pasteryzacji). Takie poszerzenie programu skoordynowanego zaleca się, aby umożliwić wyciągnięcie właściwych wniosków dotyczących bezpieczeństwa serów. Wyniki takiego badania zostaną przeanalizowane i dostarczone wraz z wynikami z roku 2004, tak aby mieć ogólny pogląd na sytuację panującą w tym sektorze.

#### 5.2. Pobieranie próbek i metoda analizy

Badanie to powinno dotyczyć świeżego, miękkiego i półtwardego sera zrobionego z mleka, które było poddane procesowi pasteryzacji. Właściwe władze Państw Członkowskich powinny pobrać reprezentatywne próbki tych produktów, zarówno na etapie produkcji, jak i na etapie sprzedaży detalicznej, wraz z produktami przywiezionymi, celem zbadania obecności *Salmonelli* i *Listeria monocytogenes* i policzenia *Stap-*

*hylococcus aureus* oraz *Escherichia coli*. Jeśli wykryta zostanie *Listeria monocytogenes*, należy policzyć ilość tych bakterii. Jeśli próbki pobierane są na etapie sprzedaży detalicznej, badania mogą ograniczać się do obecności *Salmonella* i policzenia *Listeria monocytogenes*. Próbkę o wadze minimalnej 100 gramów jedna lub próbki jednego sera, jeśli jego waga nie przekracza 100 gramów, należy transportować w higienicznych warunkach, umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy.

Laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty. Jednak dla wykrycia *Salmonelli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 6785 lub EN/ISO 6579, dla wykrycia *Listeria monocytogenes* zaleca się najnowsze wersje norm EN/ISO 11290-1 i 2, dla policzenia *Staphylococcus aureus* zaleca się najnowszą wersję normy EN/ISO 6888-1 lub 2, a dla policzenia *Escherichia coli* zaleca się najnowszą wersję normy ISO 11866-2,3 lub ISO 16649-1,2. Poza tym stosowane mogą być również metody równorzędne uznane przez właściwe władze.

Całkowity poziom pobierania próbek powinno się zostawić do oceny właściwym władzom Państw Członkowskich.

Wyniki kontroli należy zapisać na arkuszu wzorcowym określonym w załączniku I.

#### 6. Bezpieczeństwo bakteriologiczne mieszanek sałatkowych pod kątem *Listeria monocytogenes*

##### 6.1. Zakres programu skoordynowanego na rok 2005

W ostatnich latach wzrósł poziom konsumpcji żywności gotowej do spożycia, takiej jak mieszanki sałatkowe zawierające surowe warzywa i inne składniki, takie jak mięso i owoce morza. Tego rodzaju produkt może stwarzać potencjalne zagrożenie dla zdrowia publicznego wskutek obecności bakterii patogennych, takich jak *Listeria monocytogenes*. Wprowadzenie szczególnych środków higienicznych, włączając w to kontrolę okresu przechowywania i kontrolę temperatury, jest niezbędne dla uniknięcia mnożenia się bakterii patogennych, jakie mogą się pojawić w produktach, i dla ochrony zdrowia publicznego.

Ten element programu ma na celu kontynuację badania bezpieczeństwa mikrobiologicznego mieszanek sałatkowych zawierających surowe warzywa i inne składniki, takie jak mięso i owoce morza pod kątem *Listeria monocytogenes* w celu promowania wysokiego poziomu ochrony konsumenta i gromadzenia informacji dotyczących występowania tych bakterii w takich produktach.

## 6.2. Pobieranie próbek i metoda analizy

Badania powinny dotyczyć pakowanych sałatek z surowych mieszanek warzywnych, zawierających mięso lub owoce morza lub inne składniki, które:

- a) nie zostały poddane obróbce cieplnej w opakowaniu końcowym;
- b) muszą być przechowywane w chłodzie;
- c) mają zostać spożyte bez obróbki cieplnej lub można je spożyć bez uprzedniej obróbki cieplnej.

Właściwe władze Państw Członkowskich powinny pobrać próbki tych produktów na etapie sprzedaży detalicznej, najlepiej w supermarketach, w celu ich przebadania równocześnie na obecność i liczbę *Listeria monocytogenes*. Jedna próbka składa się z jednej sztuki (jednego zamkniętego opakowania). Próbkę, które mogą być ewentualnie pobrane tuż przed datą wygaśnięcia przydatności do spożycia, powinno się umieścić w schłodzonych pojemnikach i natychmiast wysłać do laboratorium w celu analizy. Należy zapisać temperaturę przechowywania i okres przechowywania produktów w momencie pobrania próbki i informację tę dołączyć do raportu wyjaśniającego dołączonego do wyników badania.

W laboratorium próbkę należy poddać obróbce, aby zapewnić, że wszystkie składniki są dokładnie wymieszane.

Dla wykrycia i policzenia *Listeria monocytogenes* zaleca się najnowszą wersję normy EN/ISO 11290-1 i 2. Jednak laboratoria powinny mieć prawo użycia wybranej przez siebie metody, o ile jej skuteczność odpowiada celowi, jaki ma zostać osiągnięty.

Całkowity poziom pobierania próbek powinno się zostawić do oceny właściwym władzom Państw Członkowskich.

Wyniki kontroli należy zapisać na arkuszu wzorcowym określonym w załączniku II.

## 7. Bezpieczeństwo, jakość i etykietowanie mięsa drobiowego pod kątem stosowania środków zatrzymujących wodę

### 7.1. Zakres programu skoordynowanego na rok 2005

Ostatnie próbki pobrane w niektórych Państwach Członkowskich wykazały, że na rynek trafia znaczna ilość produktów z mięsa drobiowego i przetworów

mięsa drobiowego z nadmierną ilością dodanej wody i hydrolizowanymi białkami stosowanymi jako środki zatrzymujące wodę.

Artykuł 5 ust. 1 dyrektywy Rady 71/118/EWG z dnia 15 lutego 1971 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel świeżym mięsem drobiowym<sup>(1)</sup> zakazuje wprowadzania na rynek świeżego mięsa drobiowego, w którym użyto środków, które szczególnie wspomagają zatrzymywanie wody.

W najnowszym roboczym dokumencie służb Komisji (SEC(2004) 1130) zwrócono również uwagę Państw Członkowskich na to, że choć w przetworach i produktach z mięsa drobiowego można stosować środki zatrzymujące wodę, muszą one być wykorzystywane zgodnie z kodeksem dobrych praktyk zatwierdzonym przez Państwa Członkowskie, lub z dobrymi praktykami produkcji, i powinny uwzględniać we właściwym stopniu zasady dotyczące ochrony konsumenta wraz z przepisami dotyczącymi etykietowania żywności zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych<sup>(2)</sup>.

Ten element programu ma na celu kontynuację weryfikacji na poziomie Wspólnoty właściwego wykonania dyrektywy 71/118/EWG w zakresie używania środków zatrzymujących wodę w chłodzonym lub mrożonym mięsie drobiowym (pierś kurczaka) i stosowania ich w preparatach z mrożonego mięsa drobiowego (pierś kurczaka) w celu poprawy ochrony konsumenta i kontroli właściwego etykietowania.

### 7.2. Pobieranie próbek i metoda analizy

Państwa Członkowskie w przypadku pobierania próbek, analizy i obliczeń wyników powinny przestrzegać protokołu analitycznego opisanego w załączniku V.

Jeśli chodzi o pobieranie próbek, zaleca się zwrócić uwagę na hurtowe dostawy mrożonych piersi z kurczaka oraz na detaliczną sprzedaż chłodzonych i mrożonych piersi z kurczaka. Całkowity poziom pobierania próbek powinno się zostawić do oceny właściwym władzom Państw Członkowskich.

Wyniki kontroli należy zapisać na arkuszu wzorcowym określonym w załączniku III.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 807/2003 (Dz.U. L 122 z 16.5.2003, str. 36).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2003/89/WE (Dz.U. L 308 z 25.11.2003, str. 15).

8. Bezpieczeństwo niektórych pokarmów dla niemowląt i małych dzieci pod kątem poziomów azotanu i patuliny

8.1. Zakres programu skoordynowanego na rok 2005

Środki spożywcze zawierające zanieczyszczenia wykraczające poza poziomy, które są akceptowalne z punktu widzenia toksykologii, mogą stanowić potencjalne zagrożenie dla zdrowia publicznego, zwłaszcza dla uwrażliwionych na nie grup ludzi, takich jak niemowlęta i małe dzieci. Obecność substancji zanieczyszczających można zmniejszyć, stosując dobre praktyki produkcji lub dobre praktyki rolnicze.

Dla ochrony zdrowia publicznego w rozporządzeniu (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych<sup>(1)</sup> oraz w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 655/2004 z dnia 7 kwietnia 2004 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 466/2001 w odniesieniu do zawartości azotanu w odżywkach dla niemowląt i małych dzieci<sup>(2)</sup> określono szczególne maksymalne poziomy azotanu i patuliny w żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci.

Ten element programu ma na celu dalszą weryfikację tego, czy umieszczana na rynku żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci nie przekracza maksymalnych poziomów azotanu i patuliny ustalonych w prawodawstwie wspólnotowym dla zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumenta.

8.2. Pobieranie próbek i metoda analizy

Właściwe władze Państw Członkowskich powinny pobrać reprezentatywne próbki żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, w szczególności żywności zawierającej marchewkę, ziemniaki, warzywa liściaste i produkty z jabłek, szczególnie na etapie sprzedaży detalicznej, bez pominięcia produkcji i przywozu

(jeśli taki występuje), celem zbadania występowania azotanu (żywność zawierająca marchewkę, ziemniaki i warzywa liściaste) i patuliny (żywność zawierająca produkty z jabłek inna niż przetwarzana żywność na bazie zboża).

Dla urzędowej kontroli poziomów azotanu i patuliny zaleca się stosowanie metod pobierania próbek i analizy określonych w następujących wspólnotowych aktach prawnych:

— dyrektywa Komisji 2002/63/WE z dnia 11 lipca 2002 r. ustanawiająca wspólnotowe metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz uchylająca dyrektywę 79/700/EWG<sup>(3)</sup>, w zakresie azotanu,

— dyrektywa Komisji 2003/78/WE z dnia 11 sierpnia 2003 r. ustanawiająca metody pobierania próbek i metody analizy do celów urzędowej kontroli poziomów patuliny w środkach spożywczych<sup>(4)</sup>, w zakresie patuliny.

Całkowity poziom pobierania próbek powinno się zostawić do oceny właściwym władzom Państw Członkowskich.

Wyniki kontroli należy zapisać na arkuszu wzorcowym określonym w załączniku IV.

Sporządzono w Brukseli, dnia 1 marca 2005 r.

W imieniu Komisji  
Markos KYPRIANOU  
Członek Komisji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 77 z 16.3.2001, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 208/2005 (Dz.U. L 34 z 8.2.2005, str. 3).  
<sup>(2)</sup> Dz.U. L 104 z 8.4.2004, str. 48.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 187 z 16.7.2002, str. 30.  
<sup>(4)</sup> Dz.U. L 203 z 12.8.2003, str. 40.

## ZAŁĄCZNIK I

## BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE SERÓW ZROBIONYCH Z MLEKA PASTERYZOWANEGO

Państwo Członkowskie: \_\_\_\_\_

Grupy/Kryteria bakteryjne <sup>(1)</sup>	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy <sup>(2)</sup>			Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(3)</sup>
				S	A	U	
<i>Salmonella</i> spp. n=5 c=0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					
	Detal	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					
	Detal	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					
	Detal	ser niedojrzały, miękki (świeży)					
		dojrzały ser miękki					
		ser półtwardy					

Grupy/Kryteria bakteryjne <sup>(1)</sup>	Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy <sup>(2)</sup>				Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(3)</sup>
				S		A	U	
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Nieobecna w 25 g	Produkcja	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						
	Detal	ser niedojrzały, miękki (świeży)						
		dojrzały ser miękki						
		ser półtwardy						

<sup>(1)</sup> Liczba jednostek próbnych (n), jaka ma zostać pobrana, może zostać pomniejszona przy pobieraniu próbek na etapie sprzedaży detalicznej. Pobierając mniejszą liczbę próbek, należy to zaznaczyć w raporcie.

<sup>(2)</sup> S=zadawalający, A=akceptowalny, U=niezadawalający; w przypadku *Listeria monocytogenes* A=brak, P=obecność. W przypadku *Staphylococcus aureus* oraz *Escherichia coli* wynik jest zadawalający, jeśli wszystkie zaobserwowane wartości są > M lub więcej niż c wartości jest pomiędzy m a M.

<sup>(3)</sup> Dla środków egzekwowania dotyczących składania raportów zaleca się użycie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymagana poprawiona kontrola wewnętrzna, wymagane odwołanie produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## ZAŁĄCZNIK II

## BEZPIECZEŃSTWO BAKTERIOLOGICZNE MIESZANEK SAŁATKOWYCH

(w zakresie *Listeria monocytogenes*)

Państwo Członkowskie: \_\_\_\_\_

Patogeny bakteryjne	Identyfikacja produktu <sup>(1)</sup>	Liczba próbek	Wyniki analizy						Podjęte środki (liczba 1 rodzaj) <sup>(2)</sup>
			Wykrycie w 25 g		Liczba cfu/g				
			Obecność	Brak	<10	10-99	100-999	≥1 000	
<i>Listeria monocytogenes</i>									

<sup>(1)</sup> Produkt należy zidentyfikować na podstawie jego głównych składników.<sup>(2)</sup> Dla środków egzekwowania dotyczących składania raportów zaleca się użycie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymagana poprawiona kontrola wewnętrzna, wymagane odwołanie produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## Załącznik III

## BEZPIECZEŃSTWO, JAKOŚĆ I ETYKIETOWANIE MIĘSA DROBIEGO POD KĄTEM STOSOWANIA ŚRODKÓW ZATRZYMUJĄCYCH WODĘ

Państwo Członkowskie: \_\_\_\_\_

Kod próbki	Nazwa produktu i opis etykiety	Znak pakującego/Przetwarzającego i znak zdrowia	Wykaz składników	Etykieta: deklaracja kurczaka	% wilgoci	% tłuszczu	% azotu	% białka	% popiołu	Hydroksyprolina g/100 g	Nadmiar hydroksyproliny g/100 g	% węglowodanów	Obliczona zawartość kurczaka Przy użyciu współczynnika 3,85	Skorygowana zawartość kurczaka Gdy zawartość hydroksyproliny przekracza 0,08	Podjęte środki (liczba i rodzaj) (1)

(1) Dla środków egzekwowania dotyczących składania raportów, zaleca się użycie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymagana poprawiona kontrola wewnętrzna, wymagane odwołanie produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.



## ZAŁĄCZNIK IV

## BEZPIECZEŃSTWO NIEKTÓRYCH ODŻYWEK DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI POD KĄTEM POZIOMÓW AZOTANU I PATULINY

Państwo Członkowskie: \_\_\_\_\_

## 1. AZOTAN

Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy (mg/kg)				Podjęte środki (liczba i rodzaj) <sup>(1)</sup>
			<100	100-150	151-200	>200	
Detal							
Produkcja							
Przywóz (jeśli występuje)							

## 2. PATULINA

Etap pobierania próbek	Identyfikacja produktu	Liczba próbek	Wyniki analizy (µg/kg)			Podjęte środki (Liczba i rodzaj) <sup>(1)</sup>
			<10	10-25	>25	
Detal						
Produkcja						
Przywóz (jeśli występuje)						

<sup>(1)</sup> Dla środków egzekwowania dotyczących składania raportów zaleca się użycie następujących kategorii: ostrzeżenie ustne, ostrzeżenie pisemne, wymagana poprawiona kontrola wewnętrzna, wymagane odwołanie produktu, kara administracyjna, postępowanie sądowe, inne.

## ZAŁĄCZNIK V

## PROTOKÓŁ ANALITYCZNY

**Procedura mająca na celu oznaczenie zawartości kurczaka lub dodanej wody i białek kolagenowych w produktach z piersi z kurczaka**

## ŚWIEŻA PIERŚ KURCZAKA (CHŁODZONA LUB MROŻONA)

Jeśli pierś kurczaka nie zawiera dodatku białek, stabilizatorów lub innych składników, wówczas metoda obliczania dodanej wody wykorzystuje urzędową metodę WE dla wody obcej (rozporządzenie Komisji (EWG) 1538/91<sup>(1)</sup>). Minimalna liczność próbek w ramach tej metody to pięć piersi z kurczaka bez kości i bez skóry. Dodaną wodę można oznaczyć z wykresu stosunku wody do białka w stosunku do wody obcej w piersi kurczaka, bez skóry i bez kości (wykres 1). Stosunek wody do białka dla piersi kurczaka bez kości i bez skóry bez dodanej wody wynosi 3,28, a dla wody obcej 2% (granica dla piersi kurczaka bez kości i bez skóry) stosunek woda/białko wynosi 3,40.

## MROŻONE PREPARATY Z PIERSI KURCZAKA

1. *Otrzymanie i magazynowanie próbki*

- 1.1. W przypadku handlu hurtowego każda próbka składa się zazwyczaj z kg pudła z mrożonymi produktami z piersi kurczaka bez kości i bez skóry. W przypadku handlu detalicznego należy pobrać minimum pięć piersi kurczaka bez kości i bez skóry o tej samej dacie przydatności do spożycia lub oznakowaniem partii.
- 1.2. Przy przyjęciu próbek należy je zbadać, aby się upewnić, że opakowanie nie jest uszkodzone i że zamrożona próbka znajduje się w dobrym stanie (jeśli jest zamrożona).
- 1.3. Przy przyjęciu próbek, przed analizą powinny być one przechowywane w stanie zamrożonym ( $-18\text{ °C} \pm 4\text{ °C}$ ).

2. *Cel i zakres*

- 2.1. Metoda ta stosowana jest do oznaczania zawartości kurczaka (i dodanej wody, za zasadzie różnicy) i białek kolagenowych w produktach z piersi kurczaka bez skóry i bez kości. Metoda polega na oznaczaniu azotu białkowego, wilgotności, popiołu, tłuszczu i hydroksyproliny.

3. *Zasada*

- 3.1. Zawartość beztłuszczową (pozorną) kurczaka oznacza się przy użyciu zawartości azotu białkowego i czynnika azotowego dla piersi kurczaka bez kości i bez skóry (sekcja 9). Jeśli do piersi kurczaka dodano białka kolagenowe, wówczas najpierw należy odjąć ilość tych białek od całkowitej ilości azotu białkowego. Całkowitą zawartość kurczaka oznacza się poprzez dodanie zawartości tłuszczu do zawartości kurczaka bez tłuszczu. Ilość dodanej wody można oznaczyć, odejmując od 100 wszystkie składniki kurczaka (zawartość kurczaka, popiół oraz węglowodany).

4. *BHP*

- 4.1. W metodzie wykorzystano szereg potencjalnie niebezpiecznych urządzeń, takich jak wysoko wydajny rozdrabniacz mięsa i homogenizator, dlatego należy zastosować właściwe środki ochrony.

5. *Wstępne wymogi szkoleniowe*

- 5.1. Wymagane jest przeszkolenie w zakresie urządzeń rzeźniczych wykorzystywanych w przemyśle.

6. *Aparatura*

- 6.1. Waga ważąca z dokładnością większą niż  $\pm 0,1\text{ g}$ .
- 6.2. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania mrożonych piersi kurczaka.

*Uwaga: Nie zaleca się stosowania żadnego szczególnego rozdrabniacza mięsa, jednak rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie kurczaka mrożonego lub głęboko zamrożonego, celem uzyskania jednorodnej mieszanki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.*

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 143 z 7.6.1991. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 814/2004 (Dz.U. L 153 z 30.4.2004, str. 1).

- 6.3. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442:1997 (BS 4401 – 3:1997).
  - 6.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białek lub równoważna, wymieniona w normie ISO 937:1978 (BS 4401 – 2:1980).
  - 6.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości całkowitego popiołu wymieniona w normie ISO 936:1998 1998 (BS 4401 – 1:1998).
  - 6.6. Aparatura służąca do oznaczania zawartości całkowitego tłuszczu wymieniona w normie BS 4401 – 4:1970.
  - 6.7. Aparatura służąca do oznaczania hydroksyproliny wymieniona w normie ISO 3496:1994 (BS 4401 – 11:1995).
7. *Procedura*
- Uwaga: Próbkę musi być zamrożona aż do momentu przeanalizowania, zgodnie z punktem 7.1 do 7.10 (poniżej).*
- 7.1. Wyciągnij próbkę z opakowania i umieść na dużej, czystej plastikowej tacy pokrytej folią, aby zapobiec utracie wilgoci.
  - 7.2. Rozdrobnij lub homogenizuj porcje próbki i połóż z powrotem na tacę. Kontynuuj czynność aż do całkowitego rozdrobnienia/homogenizowania próbki.
  - 7.3. Wymieszaj przy pomocy czystej i dużej plastikowej łyżki całą rozdrobnioną próbkę, uważając, aby z powrotem w niej umieścić wszystkie resztki.
  - 7.4. W przypadku próbki hurtowej weź próbkę z 2 kg próbki lub, w przypadku próbki detalicznej, weź ją całą, jeśli nie waży więcej niż 2 kg, i **homogenizuj na drobno** w mieszalniku lub maszynce.  
  
*Uwaga: Pozostałe 88 kg próbki hurtowej można wyrzucić.*
  - 7.5. Weź dwie próbki 50 g (jeśli trzeba dla DNA) z tych 2 kg i przenieś do pojemnika o właściwej wielkości. Umieść pozostałą część w czystej, oznaczonej etykietą torbie plastikowej lub podziel ją dla wygody na podpróbki o wadze 200 g. Próbkę, której natychmiast nie pobierze się do analizy, należy trzymać zamrożoną.
  - 7.6. Pobierz próbkę homogenizowanego materiału i oznacz zawartość wilgoci zgodnie z normą ISO 1442.
  - 7.7. Pobierz próbkę homogenizowanego materiału i oznacz zawartość azotu zgodnie z normą ISO 937 (lub równoważną).
  - 7.8. Pobierz próbkę homogenizowanego materiału i oznacz zawartość popiołu zgodnie z normą ISO 936.
  - 7.9. Pobierz próbkę homogenizowanego materiału i oznacz zawartość tłuszczu zgodnie z normą BS 4401 – 4.
  - 7.10. Pobierz próbkę homogenizowanego materiału i oznacz zawartość hydroksyproliny zgodnie z normą ISO 3496.
8. *Kontrola jakości analitycznej*
- 8.1. W ramach kontroli jakości wszystkie laboratoria powinny przeanalizować w każdej partii odpowiedni materiał referencyjny o wyznaczonych poziomach azotu, wilgoci, tłuszczu, popiołu i hydroksyproliny w duplikacie. **Akceptowalny pomiar partii powinien mieścić się w dwóch standardowych odchyleniach przydzielonej wartości. Analizy duplikatu muszą się mieścić w ramach charakterystyki powtarzalności metody.**
9. *Obliczanie wyników*
- Obliczenie wyników pobrano z arkusza Agency Food Surveillance Information 20/01 z grudnia 2001 r., znajdującego się na stronie internetowej tej agencji pod następującym adresem.

#### 9.1. Zawartość kurczaka przy użyciu współczynnika azotu

Według metody Stubbs i More (The Analyst 1919, 44, 125) analiza próbki dotyczy azotu, wilgoci, tłuszczu i popiołu.

Dane pochodzące z analizy są wykorzystywane najpierw do obliczenia pozornej zawartości mięsa bez tłuszczu w następujący sposób:

$$\text{Pozorna zawartość mięsa bez tłuszczu} = \text{Azot ogółem}/\text{NF} \times 100$$

NF = współczynnik azotu związany z analizowanym produktem

(3,85 dla mięsa piersi kurczaka bez tłuszczu, zgodnie z zaleceniami AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359–1366)). Należy pamiętać, że uznano, że ten współczynnik stosuje się do kurczaków z państwa trzeciego.

Zmierzoną zawartość tłuszczu następnie dodaje się do tej liczby dla uzyskania pozornej zawartości kurczaka ogółem.

$$\text{Pozorna zawartość kurczaka ogółem} = \text{Pozorna zawartość kurczaka bez tłuszczu} + \text{tłuszcz}$$

#### 9.2. Dodane białko kolagenowe

Można uznać, że białko hydrolizowane występuje w próbce wtedy, gdy oznaczona zawartość hydroksyproliny wynosi powyżej poziomu, jaki naturalnie związany jest z piersią kurczaka bez tłuszczu (dane AMC 0,08 g/100 g – The Analyst, 2000, 125, 1359–1366)

Używany powyżej sposób obliczenia pozornej całkowitej zawartości kurczaka zakłada, że cały oznaczony azot pochodzi z mięśni kurczaka. Jeśli występuje nadmierna ilość hydroksyproliny, konieczne jest wprowadzenie korekty.

Procentowa ilość azotu znajdująca się w kolagenu w próbce obliczana jest z hydroksyproliny w sposób następujący:

$$\text{AZOT KOLAGENU} = \text{NADMIAR HYDROKSYPROLINY} \times 1,28$$

Procentowa zawartość azotu kolagenu jest wówczas odejmowana od procentowej całkowitej zawartości azotu i pozornej całkowitej zawartości kurczaka w sposób podany wyżej.

#### 9.3. Dodana woda

Ocenę ilości dodanej wody można wykonać, odejmując od 100 zawartość kurczaka i wszystkie dodane składniki, wykorzystując następujące działanie:

$$\% \text{ dodanej wody} = 100 - (\text{Pozorna całkowita zawartość kurczaka} + \text{popiół} + \text{węglowodan} + \text{inne składniki})$$

$$\text{Węglowodan} = 100 - (\text{białko} + \text{tłuszcz} + \text{popiół} + \text{wilgoć})$$

$$\text{Gdzie białko ogółem} = \text{azot ogółem} \times \text{współczynnik konwersji (6,25)}$$

Na podstawie powyższych danych można ocenić ilość dodanej wody w sposób następujący:

$$\% \text{ dodanej wody} = 100 - (\text{Pozorna całkowita zawartość kurczaka} + \text{popiół} + \text{węglowodan})$$

#### 9.4. Niepewność pomiarowa

Średnią niepewność pomiarową dla oznaczenia zawartości kurczaka ocenia się na poziomie poniżej 3% zawartości kurczaka w przedziale ufności wynoszącym 95%. W związku z tym można uznać, że próbki zostały opisane błędnie, jeśli oznaczona zawartość mięsa jest o 5% niższa od deklarowanej.

Rys. 1 — Woda obca (w %) w stosunku do wartości granicznych dla wody: biało

