KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 1. marts 2005

om et koordineret program for offentlig fødevarekontrol i 2005

(EØS-relevant tekst)

(2005/175/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER,

som henviser til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

som henviser til Rådets direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler [1], særlig artikel 14, stk. 3,

som har hørt Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, og

som tager følgende i betragtning:

(1) For at det indre marked skal kunne fungere effektivt, er det nødvendigt at tilrettelægge koordinerede programmer for fødevarekontrol på fællesskabsplan, der er udformet med henblik på at sikre en bedre harmoniseret gennemførelse af medlemsstaternes offentlige kontrol.

(2) I sådanne programmer bør der lægges vægt på overensstemmelse med Fællesskabets fødevarelovgivning, som specifikt har til formål at beskytte folkesundheden og forbrugernes interesser og at sikre fair handelspraksis.

(3) Ved direktiv 89/397/EØF fastlægges de generelle principper for gennemførelse af offentlig fødevarekontrol, herunder de tilsyn, der skal gennemføres af medlemsstaternes kompetente myndigheder. Direktivet indeholder ligeledes en bestemmelse om, at Kommissionen hvert år skal sende medlemsstaterne en henstilling vedrørende et koordineret kontrolprogram for det følgende år.

(4) Kommissionens henstilling af 19. december 2003 om et koordineret program for offentlig levnedsmiddelkontrol i 2004 [2] omfatter en række henstillinger vedrørende et koordineret program for den offentlige kontrol, herunder vurdering af den bakteriologiske sikkerhed ved oste af rå eller termiseret mælk. Dette undersøgelsesarbejde bør udvides til også at omfatte andre kategorier af oste fremstillet af pasteuriseret mælk, således at der kan drages brugbare konklusioner vedrørende sikkerheden ved disse produkter.

(5) Rådets direktiv 93/99/EØF af 29. oktober 1993 om supplerende bestemmelser vedrørende offentlig kontrol med levnedsmidler [3] supplerer bestemmelserne i direktiv 89/397/EØF. Det fastsættes heri, at de offentlige laboratorier i medlemsstaterne, der er omhandlet i artikel 7 i direktiv 89/397/EØF, skal opfylde kriterierne i EN 45000-standarderne, som nu er erstattet af EN ISO 17025:2000.

(6) Gennemførelsen af koordinerede programmer berører ikke anden offentlig kontrol, der gennemføres af medlemsstaterne som led i deres nationale kontrolprogrammer.

(7) Resultaterne af den samtidige gennemførelse af nationale og koordinerede programmer kan give oplysninger og erfaringer, som kan danne grundlag for den fremtidige kontrolindsats og lovgivning,

HENSTILLER:

1. I 2005 bør medlemsstaterne gennemføre tilsyn og kontrol, herunder prøveudtagning og laboratorieanalyser af disse prøver, når dette er påkrævet, med henblik på:

   a) at vurdere den bakteriologiske sikkerhed ved oste fremstillet af pasteuriseret mælk (videreførelse af det koordinerede program, der blev iværksat i 2004 på grundlag af henstillingen af 19. december 2003 om et koordineret program for offentlig levnedsmiddelkontrol i 2004)

   b) at vurdere den bakteriologiske sikkerhed ved blandede salater med hensyn til Listeria monocytogenes

[1] EFT L 186 af 30.6.1989, s. 23.
[2] EUT L 6 af 10.1.2004, s. 29.
[3] EFT L 290 af 24.11.1993, s. 14. Senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1882/2003 (EUT L 284 af 31.10.2003, s. 1).

c) at vurdere sikkerheden ved samt kvaliteten og mærkningen af fjerkrækød for så vidt angår anvendelse af vandbindingsmidler

d) at vurdere sikkerheden ved visse fødevarer til spædbørn og småbørn for så vidt angår indholdet af nitrat og patulin.

2. Selv om det i denne henstilling ikke angives, hvor hyppigt der skal udtages prøver eller gennemføres tilsyn, bør den enkelte medlemsstat sikre, at der foretages et tilstrækkeligt antal prøveudtagninger/tilsyn til, at man opnår et overblik over det pågældende område i medlemsstaten.

3. Medlemsstaterne bør ved formidlingen af de nødvendige oplysninger benytte formatet i oplysningsskemaerne i bilag I-IV, så det bliver lettere at sammenligne resultaterne. Oplysningerne bør sendes til Kommissionen senest den 1. maj 2006 ledsaget af uddybende forklaringer, herunder kommentarer til resultaterne og til de håndhævelsesforanstaltninger, der er truffet.

4. Fødevarer, der skal analyseres inden for rammerne af det koordinerede program for 2005, bør forelægges laboratorier, der opfylder kravene i artikel 3 i direktiv 93/99/EØF. Hvis der i en medlemsstat ikke findes laboratorier, der kan påtage sig gennemførelsen af bestemte analyser, som er omfattet af denne henstilling, kan medlemsstaten udpege andre laboratorier, der kan udføre disse analyser.

5. Den bakteriologiske sikkerhed ved oste fremstillet af pasteuriseret mælk

5.1. Anvendelsesområde for det koordinerede program for 2005

Formålet med denne del af programmet er at videreføre det mikrobiologiske undersøgelsesarbejde, der blev indledt i 2004 som led i det koordinerede program for 2004, og som udelukkende fokuserede på oste af rå eller termiseret mælk, for også at få undersøgt andre oste fremstillet af mælk, som underkastes en behandling med højere varme end ved termisering (dvs. pasteurisering). Det koordinerede program bør udvides som beskrevet, for at der kan drages brugbare konklusioner vedrørende sikkerheden ved disse oste. Resultaterne af undersøgelsesarbejdet vil blive analyseret og fremlagt sammen med resultaterne af 2004-undersøgelsen, således at der opnås et samlet overblik på dette område.

5.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte friske, bløde og faste oste fremstillet af mælk, der har undergået en pasteuriseringsproces. Medlemsstaternes kompetente myndigheder bør udtage repræsentative prøver af produkterne i såvel produktionsleddet som detailleddet, herunder af importerede produkter, med henblik på undersøgelse for forekomst af salmonella og Listeria monocytogenes samt bestemmelse af antallet (tælling) af Staphylococcus aureus og Escherichia coli. Hvis der påvises Listeria monocytogenes, bør disse bakterier tælles. Når der udtages prøver i detailleddet, kan man nøjes med at undersøge for forekomst af salmonella og tælle Listeria monocytogenes. Stikprøverne, som hver udgør mindst 100 g eller én ost, hvis denne vejer under 100 g, bør behandles på en hygiejnisk måde, anbringes i kølebeholdere og straks sendes til laboratoriet med henblik på analyse.

Laboratorierne bør selv kunne vælge, hvilken metode de vil anvende, under forudsætning af at resultaternes kvalitet svarer til de mål, der skal nås. Med hensyn til påvisning af salmonella anbefales det dog, at den seneste udgave af ISO 6785- eller EN/ISO 6579-standarden anvendes, til påvisning af Listeria monocytogenes anbefales det at anvende den seneste udgave af EN/ISO 11290-1- og -2-standarderne, til tælling af Staphylococcus aureus anbefales den seneste udgave af EN/ISO 6888-1- eller -2-standarden, og til tælling af Escherichia coli den seneste udgave af ISO 11866-2,3- eller ISO 16649-1,2-standarden. Der kan også anvendes andre, tilsvarende metoder, der er anerkendt af de kompetente myndigheder.

Det bør være op til medlemsstaternes kompetente myndigheder at fastsætte det overordnede prøveudtagningsniveau.

Resultaterne af kontrollen bør registreres i skemaet i bilag I.

6. Den bakteriologiske sikkerhed ved blandede salater med hensyn til Listeria monocytogenes

6.1. Anvendelsesområde for det koordinerede program for 2005

Der er i de senere år sket en stigning i forbruget af spiseklare fødevarer såsom blandede salater, der indeholder rå grøntsager og andre ingredienser såsom kød, fisk eller skaldyr. Disse produkter kan potentielt udgøre en fare for folkesundheden, fordi de kan indeholde patogene bakterier såsom Listeria monocytogenes. Det er af største betydning at gennemføre målrettede hygiejniske foranstaltninger, herunder blandt andet kontrol af holdbarhed og temperatur, for at forhindre vækst af patogene bakterier, der kan være til stede i produkterne, og beskytte folkesundheden.

Formålet med denne del af programmet er at vurdere den mikrobiologiske sikkerhed ved færdigblandede salater, der indeholder rå grøntsager og andre ingredienser såsom kød, fisk eller skaldyr, med hensyn til Listeria monocytogenes med henblik på at fremme et højt forbrugerbeskyttelsesniveau og indsamle oplysninger om prævalensen af disse bakterier i de pågældende produkter.

6.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Undersøgelserne bør omfatte færdigpakkede blandede salater af rå grøntsager, der indeholder kød, fisk, skaldyr eller andre ingredienser, som

a) ikke er varmebehandlet i den endelige emballage

b) skal opbevares nedkølet

c) er beregnet til at blive indtaget uden forudgående varmebehandling eller kan indtages uden forudgående varmebehandling.

Medlemsstaternes kompetente myndigheder bør udtage prøver af disse produkter i detailleddet, fortrinsvis i supermarkeder, med henblik på undersøgelse for forekomst af Listeria monocytogenes og samtidig tælling heraf. En stikprøve består af en prøveenhed (en uåbnet pakning). Stikprøverne, som helst udtages kort før udløbsdatoen, bør anbringes i kølebeholdere og straks sendes til laboratoriet med henblik på analyse. Oplagringstemperaturen og produkternes holdbarhed registreres på tidspunktet for prøveudtagningen, og oplysningerne medtages i de uddybende forklaringer, der ledsager undersøgelsesresultaterne.

Behandlingen på laboratoriet bør sikre, at alle ingredienser i prøven blandes grundigt.

Det anbefales at anvende den seneste udgave af EN/ISO 11290-1- og -2-standarderne til påvisning og tælling af Listeria monocytogenes. Laboratorierne bør dog selv kunne vælge, hvilken metode de vil anvende, under forudsætning af at resultaternes kvalitet svarer til de mål, der skal nås.

Det bør være op til medlemsstaternes kompetente myndigheder at fastsætte det overordnede prøveudtagningsniveau.

Resultaterne af kontrollen bør registreres i skemaet i bilag II.

7. Sikkerheden ved samt kvaliteten og mærkningen af fjerkrækød for så vidt angår anvendelse af vandbindingsmidler

7.1. Anvendelsesområde for det koordinerede program for 2005

Prøveudtagninger i den senere tid i visse medlemsstater har afsløret et væsentligt antal produkter på markedet, der er tilsat for meget vand/hydrolyseret protein anvendt som vandbindingsmiddel i fjerkrækød og tilberedninger heraf.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød [1] må fersk fjerkrækød ikke afsættes, hvis der er anvendt midler til vandbinding.

I et arbejdsdokument af nyere dato fra Kommissionens tjenestegrene (SEK(2004) 1130) påpeges det også over for medlemsstaterne, at selv om det er tilladt at anvende vandbindingsmidler i fjerkrækødtilberedninger og -produkter, skal sådanne anvendes i overensstemmelse med kodekser for god praksis, som er godkendt af medlemsstaterne, eller god fremstillingspraksis samt under hensyntagen til diverse bestemmelser vedrørende forbrugerbeskyttelse, herunder fødevarelovgivningen, jf. Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF af 20. marts 2000 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler [2].

Formålet med denne del af programmet er at kontrollere, at direktiv 71/118/EØF gennemføres korrekt på fællesskabsplan for så vidt angår anvendelse af vandbindingsmidler i kølet og frosset fjerkrækød (kyllingebryst) samt i frosne tilberedninger af fjerkræ (kyllingebryst) med henblik på at fremme forbrugerbeskyttelsen og efterprøve, at produkterne mærkes korrekt.

7.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Ved prøveudtagning, analyser og beregning af resultater bør medlemsstaternes kompetente myndigheder følge den i bilag V beskrevne analyseprocedure.

Der bør ved prøveudtagningen fokuseres på partier af frosset kyllingebryst i engrosleddet samt på kølet og frosset kyllingebryst i detailhandelen. Det bør være op til medlemsstaternes kompetente myndigheder at fastsætte det overordnede prøveudtagningsniveau.

Resultaterne af kontrollen bør registreres i skemaet i bilag III.

[1] EFT L 55 af 8.3.1971, s. 23. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 807/2003 (EUT L 122 af 16.5.2003, s. 36).

[2] EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29. Senest ændret ved direktiv 2003/89/EF (EUT L 308 af 25.11.2003, s. 15).

8. Sikkerheden ved visse fødevarer til spædbørn og småbørn for så vidt angår indholdet af nitrat og patulin

8.1. Anvendelsesområde for det koordinerede program for 2005

Fødevarer, der indeholder forurenende stoffer i mængder, som overstiger de toksikologisk acceptable niveauer, kan potentielt udgøre en fare for folkesundheden, især for sårbare befolkningsgrupper såsom spædbørn og småbørn. Forekomsten af forurenende stoffer kan begrænses ved hjælp af god fremstillings- eller landbrugspraksis.

For at beskytte folkesundheden er der ved Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001 af 8. marts 2001 om fastsættelse af grænseværdier for bestemte forurenende stoffer i levnedsmidler [1] og Kommissionens forordning (EF) nr. 655/2004 af 7. april 2004 om ændring af forordning (EF) nr. 466/2001 for så vidt angår nitrat i levnedsmidler til spædbørn og småbørn [2] fastsat særlige grænseværdier for indholdet af nitrat og patulin i fødevarer til spædbørn og småbørn.

Formålet med denne del af programmet er at kontrollere, at indholdet af nitrat og patulin i fødevarer, der markedsføres med spædbørn og småbørn som målgruppe, ikke overstiger de grænseværdier, der er fastsat i EF-lovgivningen, for derigennem at sikre et højt forbrugerbeskyttelsesniveau.

8.2. Prøveudtagnings- og analysemetoder

Medlemsstaternes kompetente myndigheder bør udtage repræsentative prøver af fødevarer til spædbørn og småbørn, navnlig fødevarer, der indeholder gulerødder, kartofler, bladgrøntsager og æbleprodukter, og fokus skal især være på detailleddet — dog uden at produktions- og importleddet (hvis det er relevant) helt undtages — med henblik på at undersøge for forekomst af nitrat (fødevarer, der indeholder gulerødder, kartofler og bladgrøntsager) og patulin (fødevarer, der indeholder æbleprodukter, bortset fra forarbejdede fødevarer baseret på cerealier).

De prøveudtagnings- og analysemetoder, der er beskrevet i følgende EF-retsakter, bør anvendes til offentlig kontrol af nitrat- og patulinniveauerne:

— Nitrat: Kommissionens direktiv 2002/63/EF af 11. juli 2002 om EF-metoder til prøveudtagning til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabilske og animalske produkter og om ophævelse af direktiv 79/700/EØF [3].

— Patulin: Kommissionens direktiv 2003/78/EF af 11. august 2003 om prøveudtagnings- og analysemetoder til officiel kontrol af indholdet af patulin i levnedsmidler [4].

Det bør være op til medlemsstaternes kompetente myndigheder at fastsætte det overordnede prøveudtagningsniveau.

Resultaterne af kontrollen bør registreres i skemaet i bilag IV.

Udfærdiget i Bruxelles, den 1. marts 2005.

På Kommissionens vegne
Markos KYPRIANOU
Medlem af Kommissionen

[1] EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 208/2005 (EUT L 34 af 8.2.2005, s. 3).
[2] EUT L 104 af 8.4.2004, s. 48.
[3] EFT L 187 af 16.7.2002, s. 30.
[4] EUT L 203 af 12.8.2003, s. 40.

BILAG I

DEN BAKTERIOLOGISKE SIKKERHED VED OSTE FREMSTILLET AF PASTEURISERET MÆLK

Medlemsstat: _____

Bakteriegrupper/ kriterier (1)	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater (2)			Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) (3)
				T	A	I	
Salmonella spp. n = 5 c = 0 Ingen i 25 g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					
	Detail	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					
Staphylococcus aureus n = 5 c = 2 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					
	Detail	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					
Escherichia coli n = 5 c = 2 m = 100 cfu/g M = 1 000 cfu/g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					
	Detail	umodnet blød (frisk) ost					
		modnet blød ost					
		fast ost					

Bakteriegrupper/ kriterier (1)	Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater (2)				Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) (3)
				T		A	I	
				I	F	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n = 5 c = 0 Absent in 25 g	Produktion	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						
	Detail	umodnet blød (frisk) ost						
		modnet blød ost						
		fast ost						

(1) Der kan anvendes færre stikprøveenheder (n), når stikprøverne udtages i detailleddet. Når der er udtaget et reduceret antal prøver, bør dette anføres i rapporten.

(2) T = Tilfredsstillende, A = Acceptabel, I = Ikke tilfredsstillende. Hvad angår Listeria monocytogenes: I = Ingen, F = Forekomst. Hvad angår Staphylococcus aureus og Escherichia coli er resultatet tilfredsstillende, hvis alle fundne værdier er < m, acceptabelt, hvis højst c antal værdier ligger mellem m og M, og utilfredsstillende, hvis der konstateres en eller flere værdier > M, eller mere end c antal værdier ligger mellem m og M.

(3) Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retsforfølgning, andet.

BILAG II

DEN MIKROBIOLOGISKE SIKKERHED VED BLANDEDE SALATER

(med hensyn til Listeria monocytogenes)

Medlemsstat: _____

Bakteriepatogener	Produktidentifikation (1)	Antal stikprøver	Analyseresultater						Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) (2)
			Påvisning i 25 g		Tælling (cfu/g)				
			Ingen	Forekomst	<10	10-99	100-999	≥1 000	
Listeria monocytogenes									

(1) Produktet bør identificeres efter dets hovedingredienser.
(2) Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retsforfølgning, andet.

BILAG III

SIKKERHEDEN VED SAMT KVALITETEN OG MÆRKNINGEN AF FJERKRÆKØD FOR SÅ VIDT ANGÅR ANVENDELSE AF VANDBINDINGSMIDLER

Medlemsstat: _____

Prøvekode	Produktnavn og beskrivelse på mærkesedlen	Pakkeforarbejdningsvirksomhed og sundhedsmærke	Ingrediensliste	Indhold af kylling i henhold til mærkesedlen	% vandindhold	% fedt	% nitrogen	% protein	% aske	Hydroxyprolin (g/100 g)	Overskydende hydroxyprolin (g/100 g)	% kulhydrat	Beregnet indhold af kylling med faktor 3,85	Korrigeret indhold af kylling hvis hydroxyprolin over 0,08	Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) [1]

[1] Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retsforfølgning, andet.

BILAG IV

SIKKERHEDEN VED VISSE FØDEVARER TIL SPÆDBØRN OG SMÅBØRN FOR SÅ VIDT ANGÅR INDHOLDET AF NITRAT OG PATULIN

Medlemsstat: _____

1. NITRAT

Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater (mg/kg)				Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) (1)
			<100	100-150	151-200	>200	
Detail							
Produktion							
Import (hvis relevant)							

2. PATULIN

Prøveudtagningsled	Produktidentifikation	Antal stikprøver	Analyseresultater (µg/kg)			Håndhævelsesforanstaltninger (antal og art) (1)
			<10	10-25	>25	
Detail						
Produktion						
Import (hvis relevant)						

(1) Ved rapportering om håndhævelsesforanstaltninger bør følgende kategorier anvendes: mundtlig advarsel, skriftlig advarsel, krav om forbedret intern kontrol, krav om tilbagetrækning af produkt, administrativ sanktion, retsforfølgning, andet.

BILAG V

ANALYSEPROCEDURE

Procedure til bestemmelse af indholdet af kylling eller tilsat vand og kollagenbaseret protein i produkter af kyllingebryst

FERSK KYLLINGEBRYST (KØLET ELLER FROSSET)

Hvis kyllingebrystet ikke er tilsat proteiner, stabilisatorer eller andre ingredienser, beregnes indholdet af tilsat vand ved hjælp af den officielle EF-metode til beregning af optaget vand (Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 ([1])). Minimumsprøvestørrelsen i henhold til den officielle metode er fem kyllingebryster uden ben og skind. Indholdet af tilsat vand kan bestemmes ud fra en kurve, der viser sammenhængen mellem forholdet vand/protein og indholdet af optaget vand i kyllingebryst uden ben og skind (figur 1). Forholdet vand/protein er 3,28 for kyllingebryst uden ben og skind og uden tilsat vand; ved 2 % optaget vand (grænsen for kyllingebryst uden ben og skind) er dette forhold 3,40.

FROSNE TILBEREDNINGER AF KYLLINGEBRYST

1. *Modtagelse og opbevaring af prøver*

   1.1. I engrosleddet består hver enkelt stikprøve normalt af en 10-kg's-kasse frosne produkter af kyllingebryst uden ben og skind. I detailleddet bør der udtages mindst fem kyllingebryster uden ben og skind med samme holdbarhedsdato eller samme lotmærkning.

   1.2. Stikprøverne bør kontrolleres ved modtagelsen for at sikre, at emballagen er ubeskadiget, og at prøven (hvis produkterne er frosne) er behørigt nedfrosset.

   1.3. Efter modtagelsen bør prøverne opbevares nedfrosset (– 18 °C ± 4 °C), indtil de skal analyseres.

2. *Formål og anvendelse*

   2.1. Denne metode anvendes til at bestemme indholdet af kylling (samt efter »forskelsmetoden« mængden af tilsat vand) og kollagenbaseret protein i produkter af kyllingebryst uden ben og skind. Metoden omfatter bestemmelse af indholdet af proteinnitrogen, vand, aske, fedt og hydroxyprolin.

3. *Princip*

   3.1. Indholdet (det apparente indhold) af fedtfri kylling beregnes ud fra indholdet af proteinnitrogen og med en nitrogenfaktor for kyllingebryst uden ben og skind (afsnit 9). Hvis kyllingebrystet er blevet tilsat kollagenbaserede proteiner, skal andelen af disse proteiner først trækkes fra den samlede mængde proteinnitrogen. Det samlede indhold af kylling beregnes ved at lægge indholdet af fedt sammen med indholdet af fedtfri kylling. Mængden af tilsat vand kan beregnes ved at trække alle kyllingebestanddele (indhold af kylling, aske og kulhydrat) fra 100.

4. *Sundhed og sikkerhed*

   4.1. Metoden omfatter brug af potentielt farligt udstyr, blandt andet en kraftig kødhakker og en blender, og der bør træffes passende sikkerhedsforholdsregler.

5. *Grundlæggende undervisning*

   5.1. Oplæring i brugen af slagteudstyr i industristørrelse er påkrævet.

6. *Apparatur*

   6.1. Vægt til vejning med en større nøjagtighed end ± 0,1 g.

   6.2. Kraftig kødhakker og/eller blender, som kan homogenisere frosne kyllingebryster.

   NB: Der anbefales ikke noget bestemt mærke kødhakker, men den anvendte hakker skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke frosset eller dybfrosset kyllingekød, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.

([1]) EFT L 143 af 7.6.1991, s. 11. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 814/2004 (EUT L 153 af 30.4.2004, s. 1).

6.3. Til bestemmelse af vandindhold: det i ISO 1442:1997 (BS 4401 — 3:1997) foreskrevne apparatur.

6.4. Til bestemmelse af proteinindhold: det i ISO 937:1978 (BS 4401 — 2:1980) foreskrevne apparatur eller tilsvarende.

6.5. Til bestemmelse af det samlede askeindhold: det i ISO 936:1998 (BS 4401 — 1:1998) foreskrevne apparatur.

6.6. Til bestemmelse af det samlede fedtindhold: det i BS 4401 — 4:1970 foreskrevne apparatur.

6.7. Til bestemmelse af hydroxyprolinindhold: det i ISO 3496:1994 (BS 4401 — 11:1995) foreskrevne apparatur.

7. *Procedure*

NB: Stikprøven opbevares nedfrosset, indtil den under punkt 7.1 til 7.10 (nedenfor) beskrevne analyse påbegyndes.

7.1. Prøven tages ud af emballagen og placeres i en stor, ren plastbakke, som dækkes med folie for at undgå vandtab.

7.2. Portioner af prøven hakkes eller homogeniseres og lægges tilbage i plastbakken. Processen gentages, indtil hele prøven er hakket/homogeniseret.

7.3. Det hakkede prøvemateriale røres sammen med en stor, ren plasticske, idet det sikres, at alt materiale, der spildes, reintegreres i prøven.

7.4. 2 kg af prøven, hvis denne er udtaget i engrosleddet, eller hele prøven, hvis denne er udtaget i detailleddet og vejer mindre end 2 kg, **homogeniseres fint** i en blender/foodprocessor.

NB: De resterende 8 kg prøvemateriale fra engrosleddet kan kasseres.

7.5. To delprøver a 50 g (om nødvendigt til DNA) af de 2 kg overføres til en beholder af passende størrelse. Resten af prøvematerialet overføres til en ren, mærket plastpose eller opdeles i delprøver a 200 g. Prøver, der ikke skal analyseres med det samme, bør opbevares nedfrosset.

7.6. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, og vandindholdet bestemmes efter ISO 1442-metoden.

7.7. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, og nitrogenindholdet bestemmes efter ISO 937-metoden (eller tilsvarende).

7.8. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, og askeindholdet bestemmes efter ISO 936-metoden.

7.9. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, og fedtindholdet bestemmes efter BS 4401—4-metoden.

7.10. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, og hydroxyprolinindholdet bestemmes efter ISO 3496-metoden.

8. *Analysekvalitetskontrol*

8.1. Alle laboratorier bør som kvalitetskontrol for hvert parti foretage to analyser af et passende referenceprøvemateriale, for hvilket der er angivet nitrogen-, vand-, fedt-, aske- og hydroxyprolinindhold. **For at et parti skal være acceptabelt, skal målingerne ligge inden for to standardafvigelser fra den angivne værdi. De to analyser skal ligge inden for de repeterbarhedsparametre, der er fastsat for metoden**.

9. *Beregning af resultater*

Proceduren for beregning af resultaterne stammer fra det britiske Food Standards Agencys faktablad nr. 20/01 fra december 2001, som kan konsulteres på agenturets websted på følgende adresse:

http://www.food.gov.uk/science/surveillance/fsis-2001/20chick

9.1. Indholdet af kylling — beregning med nitrogenfaktoren

Prøven analyseres for nitrogen, vand, fedt og aske efter Stubbs and More (The Analyst, 1919, 44, 125).

Resultaterne af analysen anvendes først til at beregne det apparente indhold af fedtfrit kød efter følgende ligning:

Apparent indhold af fedtfrit kød = samlet nitrogen/NF × 100

NF = nitrogenfaktoren i forbindelse med det analyserede produkt

(3,85 for magert kød af kyllingebryst, som anbefalet af AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359-1366)). Det skal bemærkes, at denne faktor har vist sig at gælde for kyllinger fra tredjelande.

Det målte fedtindhold lægges derefter sammen med dette tal, hvorved man får det apparente samlede indhold af kylling.

Apparent samlet indhold af kylling = apparent indhold af fedtfri kylling + fedt

9.2. Tilsat kollagenprotein

En prøve vurderes at indeholde hydrolyseret protein af kollagen, hvis det bestemte indhold af hydroxyprolin overstiger den mængde, der normalt forbindes med magert kyllingebryst (AMC-data: 0,08 g/100 g — The Analyst, 2000, 125, 1359-1366).

Ved ovenfor beskrevne beregning af det apparente samlede indhold af kylling forudsættes det, at hele den bestemte mængde nitrogen stammer fra kyllingens muskelkød. Hvis der er overskydende hydroxyprolin til stede, er det nødvendigt at korrigere.

Den procentdel nitrogen i en prøve, der hidrører fra kollagen, beregnes ud fra hydroxyprolinet efter følgende ligning:

KOLLAGENNITROGEN = OVERSKYDENDE HYDROXYPROLIN × 1,28

Den procentuelle andel af kollagennitrogen trækkes derefter fra den samlede nitrogenprocent, og det apparente samlede indhold af kylling beregnes som angivet ovenfor.

9.3. Tilsat vand

Mængden af tilsat vand kan beregnes omtrentligt ved at trække indholdet af kylling samt alle tilsatte ingredienser fra 100 efter følgende ligning:

% tilsat vand = 100 – (apparent samlet indhold af kylling + aske + kulhydrat + andre ingredienser)

Kulhydrat = 100 – (protein + fedt + aske + vand)

Hvor samlet protein = samlet nitrogen × omregningsfaktor **(6,25)**

På grundlag af ovenstående kan mængden af tilsat vand beregnes efter følgende ligning:

% tilsat vand = 100 – (apparent samlet indhold af kylling + aske + kulhydrat)

9.4. Måleusikkerhed

Den gennemsnitlige måleusikkerhed ved bestemmelse af indhold af kylling vurderes til knap 3 % indhold af kylling med en konfidensgrænse på 95 %. Prøver kan således betragtes som værende fejlbeskrevet, hvis det bestemte kødindhold ligger 5 % under den angivne mængde.

Figur 1 — Optaget vand (%) i forhold til grænseværdierne for vand/protein

