ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 1ης Μαρτίου 2005

σχετικά με ένα συντονισμένο πρόγραμμα για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων το 2005

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2005/175/ΕΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

την οδηγία 89/397/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 14ης Ιουνίου 1989, σχετικά με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 14 παράγραφος 3,

Ύστερα από διαβούλευση με τη μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Κρίνεται αναγκαίο, για την εύρυθμη λειτουργία της εσωτερικής αγοράς, να προβλεφθούν συντονισμένα προγράμματα επιθεώρησης των τροφίμων σε κοινοτικό επίπεδο με σκοπό τη βελτίωση της εναρμονισμένης εφαρμογής των επίσημων ελέγχων από τα κράτη μέλη.

(2) Τα προγράμματα αυτά πρέπει να δίνουν έμφαση στη συμμόρφωση με την κοινοτική νομοθεσία περί τροφίμων, η οποία αποβλέπει ιδίως στην προστασία της δημόσιας υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών και στη διασφάλιση δίκαιων εμπορικών πρακτικών.

(3) Με την οδηγία 89/397/ΕΟΚ καθορίζονται οι γενικές αρχές για τη διεξαγωγή των επίσημων ελέγχων στα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των επιθεωρήσεων που πρέπει να διεξάγονται από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών. Επίσης, σύμφωνα με την οδηγία, η Επιτροπή πρέπει να υποβάλει κάθε χρόνο σύσταση σχετικά ένα συντονισμένο πρόγραμμα επιθεωρήσεων για το προσεχές έτος.

(4) Η σύσταση της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2003, σχετικά με ένα συντονισμένο πρόγραμμα για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων το 2004 [2] διατυπώνει ορισμένες συστάσεις για ένα συντονισμένο πρόγραμμα επίσημων ελέγχων, συμπεριλαμβανομένης της αξιολόγησης της βακτηριολογικής ασφάλειας των τυριών που παρασκευάζονται από νωπό ή θερμασμένο γάλα. Η έρευνα αυτή πρέπει να επεκταθεί και σε άλλες κατηγορίες τυριών από παστεριωμένο γάλα, ώστε να καταστεί δυνατή η εξαγωγή συμπερασμάτων για την ασφάλεια των εν λόγω προϊόντων.

(5) Με την οδηγία 93/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 29ης Οκτωβρίου 1993, σχετικά με τα πρόσθετα μέτρα που αφορούν τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων [3], συμπληρώνονται οι κανόνες της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ. Η εν λόγω οδηγία προβλέπει επίσης ότι τα επίσημα εργαστήρια στα κράτη μέλη, όπως αναφέρεται στο άρθρο 7 της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ, θα πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια της σειράς ευρωπαϊκών προτύπων ΕΝ 45000, η οποία έχει πλέον αντικατασταθεί από το πρότυπο ΕΝ ISO 17025:2000.

(6) Τα συντονισμένα προγράμματα εφαρμόζονται με την επιφύλαξη όλων των άλλων επίσημων ελέγχων που διεξάγονται από τα κράτη μέλη στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων ελέγχου.

(7) Από τα αποτελέσματα της ταυτόχρονης εφαρμογής εθνικών προγραμμάτων και συντονισμένων προγραμμάτων ενδέχεται να αντληθούν πληροφορίες και εμπειρία που θα αποτελέσουν τη βάση μελλοντικών δραστηριοτήτων ελέγχου και νομοθεσίας,

ΣΥΝΙΣΤΑ:

1. Κατά τη διάρκεια του 2005 τα κράτη μέλη πρέπει να διεξαγάγουν επιθεωρήσεις και ελέγχους, που να περιλαμβάνουν, όπου ενδείκνυται, τη λήψη δειγμάτων και την ανάλυση των δειγμάτων αυτών σε εργαστήρια, με σκοπό:

   α) την αξιολόγηση της βακτηριολογικής ασφάλειας των τυριών που παρασκευάζονται από παστεριωμένο γάλα (συνέχεια του συντονισμένου προγράμματος που ξεκίνησε το 2004 σύμφωνα με τη σύσταση της 19ης Δεκεμβρίου 2003 σχετικά με ένα συντονισμένο πρόγραμμα για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων το 2004)·

   β) την αξιολόγηση της βακτηριολογικής ασφάλειας των ανάμικτων σαλατών όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*·

[1] ΕΕ L 186 της 30.6.1989, σ. 23.
[2] ΕΕ L 6 της 10.1.2004, σ. 29.
[3] ΕΕ L 290 της 24.11.1993, σ. 14· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1882/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 284 της 31.10.2003, σ. 1).

γ) την αξιολόγηση της ασφάλειας, της ποιότητας και της επισήμανσης του κρέατος πουλερικών όσον αφορά τη χρήση παραγόντων κατακράτησης του νερού·

δ) την αξιολόγηση της ασφάλειας ορισμένων τροφίμων για βρέφη και μικρά παιδιά όσον αφορά τα επίπεδα νιτρικών αλάτων και πατουλίνης.

2. Αν και στην παρούσα σύσταση δεν καθορίζονται ποσοστά δειγματοληψιών ή/και επιθεωρήσεων, τα κράτη μέλη πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα ποσοστά αυτά είναι επαρκή ώστε να παρέχουν γενική επισκόπηση του υπό εξέταση θέματος σε κάθε κράτος μέλος.

3. Τα κράτη μέλη πρέπει να παρέχουν τις ζητούμενες πληροφορίες ακολουθώντας τη διάταξη των φύλλων καταχώρισης που ορίζονται στα παραρτήματα I-IV, συμβάλλοντας έτσι στην καλύτερη συγκρισιμότητα των αποτελεσμάτων. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να αποσταλούν στην Επιτροπή το αργότερο έως την 1η Μαΐου 2006 μαζί με επεξηγηματική έκθεση η οποία πρέπει να περιλαμβάνει παρατηρήσεις σχετικά με τα αποτελέσματα και τα εκτελεστικά μέτρα που ελήφθησαν.

4. Τα προς ανάλυση τρόφιμα στο πλαίσιο του συντονισμένου προγράμματος για το 2005 πρέπει να αναλύονται σε επίσημα εργαστήρια που συμμορφώνονται με το άρθρο 3 της οδηγίας 93/99/ΕΟΚ. Ωστόσο, εάν στα κράτη μέλη δεν υπάρχουν επίσημα εργαστήρια για ορισμένες αναλύσεις που περιλαμβάνονται στη σύσταση αυτή, τα κράτη μέλη μπορούν να ορίσουν άλλα εργαστήρια που είναι σε θέση να πραγματοποιήσουν τις αναλύσεις αυτές.

5. Βακτηριολογική ασφάλεια των τυριών που παρασκευάζονται από παστεριωμένο γάλα

5.1. Πεδίο εφαρμογής του συντονισμένου προγράμματος για το 2005

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να συνεχισθεί η μικροβιολογική έρευνα που ξεκίνησε το 2004 στο πλαίσιο του συντονισμένου προγράμματος για το 2004, η οποία επικεντρώθηκε μόνο στα τυριά που παράγονται από νωπό ή θερμασμένο γάλα, ώστε να συμπεριληφθούν και άλλα τυριά που παράγονται από γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία υψηλότερης θερμοκρασίας από αυτή της παστερίωσης. Συνιστάται η επέκταση του συντονισμένου προγράμματος ώστε να καταστεί δυνατή η εξαγωγή συμπερασμάτων για την ασφάλεια των τυριών. Τα αποτελέσματα της έρευνας αυτής θα αναλυθούν και θα συνεξεταστούν με τα αποτελέσματα της έρευνας του 2004, ώστε να διαμορφωθεί γενικότερη εικόνα για το θέμα.

5.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν τα νωπά, τα μαλακά και τα ημίσκληρα τυριά που παρασκευάζονται από παστεριωμένο γάλα. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών πρέπει να λαμβάνουν αντιπροσωπευτικά δείγματα από τα προϊόντα αυτά, τόσο σε επίπεδο παραγωγής όσο και σε επίπεδο λιανικής πώλησης, συμπεριλαμβανομένων των εισαγόμενων προϊόντων, με σκοπό την ανίχνευση της *Salmonella* και της *Listeria monocytogenes* καθώς και την καταμέτρηση του *Staphylococcus aureus* και της *Escherichia coli*. Εφόσον ανιχνευθεί η *Listeria monocytogenes*, τα εν λόγω βακτήρια πρέπει να καταμετρηθούν. Όταν λαμβάνονται δείγματα σε επίπεδο λιανικής πώλησης, οι δοκιμές μπορούν να περιορίζονται στην ανίχνευση της *Salmonella* και στην καταμέτρηση της *Listeria monocytogenes*. Τα δείγματα, αποτελούμενα από τουλάχιστον εκατό γραμμάρια έκαστο ή από ένα τυρί εάν το βάρος του είναι μικρότερο των εκατό γραμμαρίων, πρέπει να αποτελούν αντικείμενο υγειονομικής μεταχείρισης, να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση.

Τα εργαστήρια πρέπει να μπορούν να χρησιμοποιούν μεθόδους της επιλογής τους, αρκεί το επίπεδο απόδοσης των μεθόδων αυτών να είναι εφάμιλλο του στόχου που πρέπει να επιτευχθεί. Εντούτοις, η πιο πρόσφατη έκδοση του προτύπου ISO 6785 ή EN/ISO 6579 συνιστάται για την ανίχνευση της *Salmonella*, οι πιο πρόσφατες εκδόσεις των προτύπων EN/ISO 11290-1 και 2 συνιστώνται για την ανίχνευση της *Listeria monocytogenes*, η πιο πρόσφατη έκδοση των προτύπων EN/ISO 6888-1 ή 2 συνιστάται για την καταμέτρηση του *Staphylococcus aureus* και η πιο πρόσφατη έκδοση των προτύπων ISO 11866-2,3 ή ISO 16649-1,2 συνιστάται για την καταμέτρηση της *Escherichia coli*. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και άλλες ισοδύναμες μέθοδοι αναγνωρισμένες από τις αρμόδιες αρχές.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα I.

6. Η βακτηριολογική ασφάλεια ανάμεικτων σαλατών όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*

6.1. Πεδίο εφαρμογής του συντονισμένου προγράμματος για το 2005

Τα τελευταία χρόνια αυξήθηκε η κατανάλωση έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων, όπως είναι οι ανάμεικτες σαλάτες που περιέχουν νωπά λαχανικά και άλλα συστατικά, όπως κρέας ή θαλασσινά. Τέτοιου είδους προϊόντα ενδέχεται να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία λόγω της παρουσίας παθογόνων βακτηρίων, όπως είναι η *Listeria monocytogenes*. Η εφαρμογή ειδικών υγειονομικών μέτρων, όπως μεταξύ άλλων ο έλεγχος της διάρκειας ζωής και της θερμοκρασίας, έχουν ουσιώδη σημασία για την αποφυγή παθογόνων βακτηρίων που ενδέχεται να εμφανιστούν στα προϊόντα και για την προστασία της δημόσιας υγείας.

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να αξιολογηθεί η μικροβιολογική ασφάλεια των προαναμεμειγμένων σαλατών που περιέχουν νωπά λαχανικά και άλλα συστατικά όπως το κρέας ή τα θαλασσινά, όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*, κατά τρόπον ώστε να προωθηθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και να συγκεντρωθούν πληροφορίες σχετικά με τον επιπολασμό αυτών των βακτηρίων σε τέτοια προϊόντα.

6.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι έρευνες πρέπει να αφορούν προσυσκευασμένες ανάμεικτες νωπές σαλάτες που περιέχουν κρέας ή θαλασσινά ή άλλα συστατικά τα οποία:

α) δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία στην τελική συσκευασία·

β) χρειάζονται διατήρηση σε ψύξη·

γ) προορίζονται για κατανάλωση χωρίς θερμική επεξεργασία ή μπορούν να καταναλωθούν χωρίς θερμική επεξεργασία.

Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να λαμβάνουν δείγματα των εν λόγω προϊόντων σε επίπεδο λιανικής πώλησης, κατά προτίμηση σε σουπερμάρκετ, με σκοπό τόσο την ανίχνευση όσο και την καταμέτρηση της *Listeria monocytogenes*. Ένα δείγμα συνίσταται σε μία μονάδα (μία συσκευασία που δεν έχει ανοιχθεί). Τα δείγματα, τα οποία πρέπει να λαμβάνονται όσο το δυνατόν πλησιέστερα στην ημερομηνία λήξης, πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία υπό ψύξη και να αποστέλλονται αμέσως στο εργαστήριο για ανάλυση. Η θερμοκρασία αποθήκευσης και η διάρκεια ζωής των προϊόντων πρέπει να καταγράφονται την ώρα της δειγματοληψίας και οι πληροφορίες να περιλαμβάνονται στην επεξηγηματική έκθεση που συνοδεύει τα αποτελέσματα της έρευνας.

Ο χειρισμός του δείγματος στο εργαστήριο πρέπει να γίνεται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει ότι όλα τα συστατικά είναι εντελώς αναμεμειγμένα.

Για την ανίχνευση και την καταμέτρηση της *Listeria monocytogenes* συνιστάται η πλέον πρόσφατη έκδοση του προτύπου EN/ISO 11290-1 και 2. Ωστόσο, τα εργαστήρια πρέπει να μπορούν να χρησιμοποιούν μεθόδους της επιλογής τους, αρκεί το επίπεδο απόδοσης αυτών των μεθόδων να είναι εφάμιλλο του στόχου που πρέπει να επιτευχθεί.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα II.

7. Ασφάλεια, ποιότητα και επισήμανση του κρέατος πουλερικών όσον αφορά τη χρήση παραγόντων κατακράτησης του νερού

7.1. Πεδίο εφαρμογής του συντονισμένου προγράμματος για το 2005

Από πρόσφατη δειγματοληψία σε ορισμένα κράτη μέλη διαπιστώθηκε σημαντικός αριθμός προϊόντων στην αγορά με υπερβολική προσθήκη νερού και υδρολυμένων πρωτεϊνών που χρησιμοποιούνται ως παράγοντες κατακράτησης του νερού στο κρέας πουλερικών και σε παρασκευάσματα από κρέας πουλερικών.

Το άρθρο 5 παράγραφος 1 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 15ης Φεβρουαρίου 1971, για τα υγειονομικά προβλήματα παραγωγής και εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών [1] απαγορεύει τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών όταν έχουν χρησιμοποιηθεί παράγοντες κατακράτησης του νερού.

Σε πρόσφατο έγγραφο εργασίας των υπηρεσιών της Επιτροπής [SEC(2004) 1130] εφιστάται η προσοχή των κρατών μελών στο γεγονός ότι, αν και επιτρέπεται η χρήση παραγόντων κατακράτησης του νερού σε παρασκευάσματα και προϊόντα πουλερικών, η χρήση τους πρέπει να είναι σύμφωνη με τους κώδικες ορθής πρακτικής που έχουν εγκρίνει τα κράτη μέλη ή με τις ορθές πρακτικές μεταποίησης και να τηρεί τους κανόνες που εφαρμόζονται στον τομέα της προστασίας των καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένης της νομοθεσίας για την επισήμανση, όπως προβλέπεται στην οδηγία 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2000, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων [2].

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να επαληθευθεί, σε κοινοτικό επίπεδο, η ορθή εφαρμογή της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ όσον αφορά τη χρήση παραγόντων κατακράτησης του νερού σε διατηρούμενο σε ψύξη ή κατάψυξη κρέας πουλερικών (στήθος κοτόπουλου), και τη χρήση τους σε κατεψυγμένα παρασκευάσματα πουλερικών (στήθος κοτόπουλου), ώστε να προωθηθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών και ελεγχθεί η επισήμανση.

7.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Για τη δειγματοληψία, την ανάλυση και τον υπολογισμό των αποτελεσμάτων, οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να ακολουθήσουν το αναλυτικό πρωτόκολλο που περιέχεται στο παράρτημα V.

Συνιστάται να επικεντρωθεί η δειγματοληψία σε κατεψυγμένα προϊόντα στήθους κοτόπουλου χονδρικής πώλησης καθώς και σε στήθος κοτόπουλου, σε ψύξη ή κατάψυξη, λιανικής πώλησης. Το συνολικό επίπεδο της δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα III.

[1] ΕΕ L 55 της 8.3.1971, σ. 23· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 807/2003 (ΕΕ L 122 της 16.5.2003, σ. 36).

[2] ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29· οδηγία όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 2003/89/ΕΚ (ΕΕ L 308 της 25.11.2003, σ. 15).

8. Ασφάλεια ορισμένων τροφίμων για βρέφη και μικρά παιδιά όσον αφορά τα επίπεδα νιτρικών αλάτων και πατουλίνης

8.1. Πεδίο εφαρμογής του συντονισμένου προγράμματος για το 2005

Τα τρόφιμα που περιέχουν προσμείξεις που υπερβαίνουν τα ανεκτά τοξικολογικά επίπεδα μπορεί να αποτελέσουν δυνητικό κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, ιδίως για ευαίσθητες ομάδες του πληθυσμού όπως τα βρέφη και τα μικρά παιδιά. Η παρουσία προσμείξεων μπορεί να μειωθεί με την κατάλληλη μεταποίηση ή ορθές γεωργικές πρακτικές.

Για την προστασία της δημόσιας υγείας, έχουν καθοριστεί ειδικά ανώτατα όρια για τα νιτρικά άλατα και την πατουλίνη στα τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 466/2001, της 8ης Μαρτίου 2001, για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα [1] και στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 655/2004 της Επιτροπής, της 7ης Απριλίου 2004, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 466/2001 όσον αφορά τα νιτρικά άλατα σε τρόφιμα που προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά [2].

Σκοπός αυτού του μέρους του προγράμματος είναι να επαληθευθεί ότι τα τρόφιμα που διατίθενται στην αγορά και προορίζονται για βρέφη και μικρά παιδιά δεν υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια νιτρικών αλάτων και πατουλίνης που έχουν καθοριστεί στην κοινοτική νομοθεσία, κατά τρόπον ώστε να εξασφαλισθεί υψηλό επίπεδο προστασίας των καταναλωτών.

8.2. Δειγματοληψία και μέθοδος ανάλυσης

Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών πρέπει να λαμβάνουν αντιπροσωπευτικά δείγματα από τρόφιμα για βρέφη και μικρά παιδιά, ιδίως από τρόφιμα που περιέχουν καρότα, πατάτες, φυλλώδη, λαχανικά και προϊόντα μήλου, ιδίως σε επίπεδο λιανικής πώλησης, χωρίς να παραμελείται το επίπεδο παραγωγής και εισαγωγής (ανάλογα με την περίπτωση), ώστε να ελέγχονται για νιτρικά άλατα (τρόφιμα που περιέχουν καρότα, πατάτες και φυλλώδη λαχανικά) και για πατουλίνη (τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα μήλου πλην των μεταποιημένων τροφίμων με βάση τα δημητριακά).

Οι μέθοδοι δειγματοληψίας και ανάλυσης που καθορίζονται στις ακόλουθες κοινοτικές νομοθετικές πράξεις συνιστώνται για τον επίσημο έλεγχο των επιπέδων των νιτρικών αλάτων και της πατουλίνης:

— οδηγία 2002/63/ΕΚ της Επιτροπής, της 11ης Ιουλίου 2002, για την καθιέρωση κοινοτικών μεθόδων δειγματοληψίας για τον επίσημο έλεγχο των υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων μέσα και πάνω σε προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης και την κατάργηση της οδηγίας 79/700/ΕΟΚ [3], όσον αφορά τα νιτρικά άλατα·

— οδηγία 2003/78/ΕΚ της Επιτροπής, της 11ης Αυγούστου 2003, για τη καθιέρωση τρόπων δειγματοληψίας και μεθόδων ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των μέγιστων περιεκτικοτήτων πατουλίνης στα τρόφιμα [4], όσον αφορά την πατουλίνη.

Το συνολικό επίπεδο δειγματοληψίας πρέπει να επαφίεται στην κρίση των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων πρέπει να καταγράφονται στο υπόδειγμα φύλλου καταχώρισης που περιέχεται στο παράρτημα IV.

Βρυξέλλες, 1 Μαρτίου 2005.

Για την Επιτροπή
Markos KYPRIANOU
Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ L 77 της 16.3.2001, σ. 1· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 208/2005 (ΕΕ L 34 της 8.2.2005, σ. 3).
(2) ΕΕ L 104 της 8.4.2004, σ. 48.
(3) ΕΕ L 187 της 16.7.2002, σ. 30.
(4) ΕΕ L 203 της 12.8.2003, σ. 40.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΒΑΚΤΗΡΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

Κράτος μέλος: _____

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια (1)	Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα της ανάλυσης (2)			Μέτρα που ελήφθησαν (αριθμός και είδος) (3)
				I	A	MI	
Salmonella spp. n=5 c=0 απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί					
		ώριμο μαλακό τυρί					
		ημίσκληρο τυρί					

Βακτηριολογικές ομάδες/κριτήρια (1)	Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα της ανάλυσης (2)				Μέτρα που ελήφθησαν (αριθμός και είδος) (3)
				I		A	MI	
				Απ	Π	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n=5 c=0 απουσία σε 25 g	Παραγωγή	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						
	Λιανική πώληση	μη ώριμο μαλακό (νωπό) τυρί						
		ώριμο μαλακό τυρί						
		ημίσκληρο τυρί						

(1) Ο αριθμός των προς λήψη δειγμάτων (n) μπορεί να μειωθεί εάν η δειγματοληψία πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Όταν διενεργείται περιορισμένη δειγματοληψία, πρέπει να αναφέρεται στην έκθεση.

(2) Ι=Ικανοποιητικό, Α=Αποδεκτό, ΜΙ=Μη ικανοποιητικό· στην περίπτωση της *Listeria monocytogenes* Απ=Απουσία, Π=Παρουσία. Όσον αφορά τον *Staphylococcus aureus* και την *Escherichia coli*, το αποτέλεσμα είναι ικανοποιητικό εάν όλες οι τιμές που καταγράφηκαν είναι < m, αποδεκτό, εάν οι μέγιστες τιμές του c κυμαίνονται μεταξύ m και M, και μη ικανοποιητικό εάν μία ή περισσότερες τιμές είναι > M ή περισσότερες της μίας τιμές του κυμαίνονται μεταξύ m και M.

(3) Για την αναφορά των εκτελεστικών μέτρων συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστικές ενέργειες, άλλα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΝΑΜΙΚΤΩΝ ΣΑΛΑΤΩΝ

(όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*)

Κράτος μέλος: _____

Παθογόνα βακτήρια	Προσδιορισμός του προϊόντος (1)	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα της ανάλυσης						Μέτρα που ελήφθησαν (αριθμός και είδος) (2)
			Ανίχνευση σε 25 g		Καταμέτρηση cfu/g				
			Απουσία	Παρουσία	<10	10-99	100-999	≥1 000	
Listeria monocytogenes									

(1) Το προϊόν πρέπει να προσδιορίζεται βάσει των κύριων συστατικών του.
(2) Για την αναφορά των εκτελεστικών μέτρων συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστικές ενέργειες, άλλα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Κράτος μέλος: _____

Κωδικός δείγματος	Ονομασία προϊόντος και περιγραφή της ετικέτας	Υγειονομική σήμανση και σήμανση συσκευαστή/υπεύθυνου επεξεργασίας	Κατάλογος συστατικών	Ετικέτα: περιεκτικότητα σε κοτόπουλο	% υγρασία	% λίπος	% άζωτο	% πρωτεΐνη	% τέφρα	Υδροξυπρολίνη g/100g	Πλεόνασμα υδροξυπρολίνης g/100g	% υδατάνθρακες	Υπολογισθείσα περιεκτικότητα σε κοτόπουλο Με τη χρήση συντελεστή 3,85	Διορθωμένη περιεκτικότητα σε κοτόπουλο Όταν η υδροξυπρολίνη > 0,08	Μέτρα που ελήφθησαν (Αριθμός και είδος) (1)

(1) Για την αναφορά των εκτελεστικών μέτρων συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστικές ενέργειες, άλλα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΑ ΕΠΙΠΕΔΑ ΝΙΚΤΡΙΚΩΝ ΑΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΤΟΥΛΙΝΗΣ

Κράτος μέλος: _____

1. ΝΙΤΡΙΚΑ ΑΛΑΤΑ

Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα της ανάλυσης (mg/kg)				Μέτρα που ελήφθησαν (Αριθμός και είδος) (1)
			<100	100-150	151-200	>200	
Λιανική πώληση							
Παραγωγή							
Εισαγωγές (εφόσον υπάρχουν)							

2. ΠΑΤΟΥΛΙΝΗ

Στάδιο της δειγματοληψίας	Προσδιορισμός του προϊόντος	Αριθμός δειγμάτων	Αποτελέσματα της ανάλυσης (μg/kg)			Μέτρα που ελήφθησαν (Αριθμός και είδος) (1)
			<10	10-25	>25	
Λιανική πώληση						
Παραγωγή						
Εισαγωγές (εφόσον υπάρχουν)						

(1) Για την αναφορά των εκτελεστικών μέτρων συνιστάται να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες κατηγορίες: προφορική προειδοποίηση, γραπτή προειδοποίηση, απαίτηση καλύτερου εσωτερικού ελέγχου, απαίτηση ανάκλησης προϊόντων, διοικητικές κυρώσεις, δικαστικές ενέργειες, άλλα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ

Διαδικασία προσδιορισμού της περιεκτικότητας σε κοτόπουλο ή της προσθήκης νερού και της περιεκτικότητας σε κολλαγονούχες πρωτεΐνες σε προϊόντα στήθους κοτόπουλου

ΝΩΠΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ (ΣΕ ΨΥΞΗ Ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ)

Εάν το στήθος κοτόπουλου δεν περιέχει προσθήκη πρωτεϊνών, σταθεροποιητών ή άλλων συστατικών, τότε για τον υπολογισμό του νερού που προστέθηκε χρησιμοποιείται η επίσημη μέθοδος της ΕΚ για νερό εξωτερικής προέλευσης [κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 της Επιτροπής [1]]. Το ελάχιστο δείγμα για την επίσημη μέθοδο είναι 5 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα. Το προστεθέν νερό μπορεί να προσδιορισθεί βάσει διαγράμματος για την αναλογία νερού/πρωτεΐνης έναντι του νερού εξωτερικής προέλευσης σε στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα (Σχήμα 1). Η αναλογία νερού-πρωτεΐνης για στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα, χωρίς προσθήκη νερού, είναι 3,28, και για προσθήκη 2 % νερού εξωτερικής προέλευσης (το όριο για στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα) η αναλογία νερού/πρωτεΐνης είναι 3,40.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

1. *Παραλαβή και αποθήκευση του δείγματος*

1.1. Για τη χονδρική πώληση, κάθε δείγμα αποτελείται κανονικά από ένα κουτί των 10 Kg κατεψυγμένου προϊόντος από στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα. Για τη λιανική πώληση, το ελάχιστο δείγμα πρέπει να είναι 5 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα, με την ίδια διάρκεια ζωής ή σήμανση παρτίδας.

1.2. Κατά την παραλαβή τα δείγματα πρέπει να ελέγχονται για να εξασφαλίζεται ότι η συσκευασία είναι άθικτη και ότι το δείγμα βρίσκεται σε καλή κατάσταση κατάψυξης (εφόσον πρόκειται για κατεψυγμένο).

1.3. Κατά την παραλαβή τα δείγματα πρέπει να τοποθετούνται στην κατάψυξη (– 18 °C ± 4 °C) προτού υποβληθούν σε ανάλυση.

2. *Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής*

2.1. Η παρούσα μέθοδος προσδιορίζει την περιεκτικότητα σε κοτόπουλο (και το προστιθέμενο νερό βάσει της διαφοράς) και τις κολλαγονούχες πρωτεΐνες σε προϊόντα από στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα. Συνεπάγεται προσδιορισμό του πρωτεϊνικού αζώτου, της υγρασίας, της τέφρας, του λίπους και της υδροξυπρολίνης.

3. *Αρχή*

3.1. Η προφανής περιεκτικότητα σε κοτόπουλο χωρίς λίπος υπολογίζεται βάσει της περιεκτικότητας σε πρωτεϊνικό άζωτο και ενός συντελεστή αζώτου για στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκαλα και δέρμα (τμήμα 9). Εάν έχουν προστεθεί κολλαγονούχες πρωτεΐνες στο στήθος κοτόπουλου, τότε η συμβολή των πρωτεϊνών αυτών πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί από το συνολικό πρωτεϊνικό άζωτο. Η συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο υπολογίζεται με την προσθήκη της περιεκτικότητας σε λίπος στην περιεκτικότητα σε κοτόπουλο χωρίς λίπος. Η δόση του προστιθέμενου νερού μπορεί να υπολογιστεί με την αφαίρεση όλων των συστατικών του κοτόπουλου (περιεκτικότητα σε κοτόπουλο, τέφρα και υδατάνθρακες) από το 100.

4. *Υγεία και ασφάλεια*

4.1. Για τη μέθοδο χρησιμοποιείται δυνητικά επικίνδυνος εξοπλισμός, όπως η μηχανή κοπής κρέατος βαριάς χρήσης και ένας ομογενοποιητής, και συνεπώς θα πρέπει να λαμβάνονται οι δέουσες προφυλάξεις.

5. *Απαιτήσεις κατάρτισης*

5.1. Απαιτείται κατάρτιση στη χρήση βιομηχανικού εξοπλισμού σφαγείου.

6. *Εξοπλισμός*

6.1. Ζυγοί για ζύγισμα με ακρίβεια μεγαλύτερη από ± 0,1 g.

6.2. Μηχανή κοπής κρέατος βαριάς χρήσης ή/και αναμείκτης, κατάλληλα για την ομογενοποίηση κατεψυγμένων μερίδων στήθους κοτόπουλου.

Σημείωση: Δεν συνιστάται συγκεκριμένη μάρκα, ωστόσο ο αναμείκτης που χρησιμοποιείται πρέπει να έχει επαρκή ισχύ για το άλεσμα κατεψυγμένου ή βαθέως κατεψυγμένου κοτόπουλου ώστε να παράγεται ομογενοποιημένο μείγμα αντίστοιχο με αυτό που λαμβάνεται από μηχανή κοπής με δίσκο οπής 4 mm.

[1] ΕΕ L 143 της 7.6.1991, σ. 11· κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 814/2004 (ΕΕ L 153 της 30.4.2004, σ. 1).

6.3. Συσκευή όπως ορίζεται στο ISO 1442:1997 (BS 4401 — 3:1997), για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.

6.4. Συσκευή όπως ορίζεται στο ISO 937:1978 (BS 4401 — 2:1980), για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη, ή αντίστοιχο.

6.5. Συσκευή όπως ορίζεται στο ISO 936:1998 1998 (BS 4401 — 1:1998) για τον προσδιορισμό της συνολικής τέφρας.

6.6. Συσκευή όπως ορίζεται στο BS 4401 — 4:1970 για τον προσδιορισμό του συνολικού λίπους.

6.7. Συσκευή όπως ορίζεται στο ISO 3496:1994 (BS 4401 — 11:1995) για τον προσδιορισμό της υδροξυπρολίνης.

7. *Διαδικασία*

Σημείωση: Το δείγμα πρέπει να διατηρείται κατεψυγμένο έως ότου αναλυθεί σύμφωνα με τις παραγράφους 7.1 έως 7.10 (κατωτέρω).

7.1. Αφαιρείτε το δείγμα από τη συσκευασία και το τοποθετείτε σε μεγάλο καθαρό πλαστικό δίσκο καλυμμένο με αλουμινόχαρτο ώστε να αποφευχθεί η απώλεια υγρασίας.

7.2. Αλέθετε ή ομογενοποιείτε μερίδες του δείγματος και τις ξαναβάζετε στον πλαστικό δίσκο. Συνεχίζετε τη διαδικασία αυτή έως ότου όλο το δείγμα έχει αλεσθεί/ομογενοποιηθεί.

7.3. Με τη χρήση ενός καθαρού μεγάλου πλαστικού κουταλιού αναμιγνύετε όλο το αλεσμένο δείγμα προσέχοντας να επανεισάγετε «ό,τι έσταξε».

7.4. Σε περίπτωση δείγματος από χονδρική, λαμβάνετε 2 kg από το δείγμα ή, σε περίπτωση λιανικής, το λαμβάνετε όλο εάν είναι κάτω των 2 kg, **και το ομογενοποιείτε πολύ καλά** σε αναμείκτη ή πολυκουζινομηχανή.

Σημείωση: Μπορείτε να πετάξετε τα υπόλοιπα 8 kg από το δείγμα χονδρικής πώλησης.

7.5. Λαμβάνετε δύο τμήματα των 50 g (για DNA, εάν απαιτείται) από τα 2 kg και τα μεταφέρετε σε ένα περιέκτη κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετείτε το υπόλοιπο σε μια καθαρή πλαστική σακούλα με ετικέτα ή, εάν σας εξυπηρετεί, τα χωρίζετε σε δύο επιμέρους δείγματα των 200 g. Κάθε δείγμα που δεν λαμβάνεται αμέσως για ανάλυση πρέπει να διατηρείται στην κατάψυξη.

7.6. Λαμβάνετε δείγμα από το ομογενοποιημένο υλικό και προσδιορίζετε την περιεκτικότητα σε υγρασία σύμφωνα με το ISO 1442.

7.7. Λαμβάνετε δείγμα από το ομογενοποιημένο υλικό και προσδιορίζετε την περιεκτικότητα σε άζωτο σύμφωνα με το ISO 937 (ή ισότιμο).

7.8. Λαμβάνετε δείγμα από το ομογενοποιημένο υλικό και προσδιορίζετε την περιεκτικότητα σε τέφρα σύμφωνα με το ISO 936.

7.9. Λαμβάνετε δείγμα από το ομογενοποιημένο υλικό και προσδιορίζετε την περιεκτικότητα σε λίπος σύμφωνα με το BS 4401 — 4.

7.10. Λαμβάνετε δείγμα από το ομογενοποιημένο υλικό και προσδιορίζετε την περιεκτικότητα σε υδροξυπρολίνη σύμφωνα με το ISO 3496.

8. *Έλεγχος της ποιότητας της ανάλυσης*

8.1. Όλα τα εργαστήρια πρέπει να αναλύουν δύο φορές, για κάθε παρτίδα, το κατάλληλο υλικό αναφοράς με τις προσδιορισθείσες τιμές αζώτου, υγρασίας, λίπους, τέφρας και υδροξυπρολίνης, για λόγους ελέγχου της ποιότητας. **Οι αποδεκτές παρτίδες πρέπει να έχουν μέτρηση εντός δύο τυπικών αποκλίσεων της δοθείσης τιμής. Οι διπλές αναλύσεις πρέπει να εντάσσονται στα χαρακτηριστικά της επαναληψιμότητας της μεθόδου.**

9. *Υπολογισμός των αποτελεσμάτων*

Ο υπολογισμός των αποτελεσμάτων έχει ληφθεί από το ενημερωτικό φύλλο της «Agency Food Surveillance Information Sheet 20/01», του Δεκεμβρίου του 2001, το οποίο βρίσκεται στην εξής ηλεκτρονική διεύθυνση.

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

9.1. Περιεκτικότητα σε κοτόπουλο με τη χρήση του συντελεστή αζώτου

Βάσει της μεθόδου των Stubbs and More (The Analyst 1919, 44, 125) γίνεται η ανάλυση του δείγματος για άζωτο, υγρασία, λίπος και τέφρα.

Τα δεδομένα που προέρχονται από την ανάλυση χρησιμοποιούνται αρχικά για τον υπολογισμό της προφανούς περιεκτικότητας σε κρέας χωρίς λίπος ως εξής:

Προφανής περιεκτικότητα σε κρέας χωρίς λίπος = Συνολικό Άζωτο/NF × 100

NF = συντελεστής αζώτου συναφής με το αναλυόμενο προϊόν

(3,85 για άπαχο στήθος κοτόπουλου, όπως συνιστάται από την AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359-1366). Να σημειωθεί ότι ο συντελεστής αυτός εφαρμόζεται σε κοτόπουλα προέλευσης τρίτων χωρών.

Η μετρηθείσα περιεκτικότητα σε λίπος προστίθεται στη συνέχεια στο ανωτέρω αριθμητικό στοιχείο ώστε να συναχθεί η προφανής συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο.

Προφανής συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο = Προφανής περιεκτικότητα σε κοτόπουλο χωρίς λίπος + λίπος

9.2. Προστεθείσα κολλαγονούχος πρωτεΐνη

Η υδρολυμένη πρωτεΐνη κολλαγόνου μπορεί να θεωρηθεί ότι υπάρχει σε ένα δείγμα, εάν η προσδιορισθείσα υδροξυπρολίνη είναι υψηλότερη από αυτή που αναμένεται να υπάρχει σε άπαχο στήθος κοτόπουλου (AMC data 0,08 g/100 g — The Analyst, 2000, 125, 1359-1366).

Ο υπολογισμός της προφανούς συνολικής περιεκτικότητας σε κοτόπουλο, όπως χρησιμοποιείται ανωτέρω, προϋποθέτει ότι όλο το προσδιορισθέν άζωτο προέρχεται από το μυικό ιστό του κοτόπουλου. Εάν υπάρχει υπερβολική υδροξυπρολίνη, χρειάζεται διόρθωση.

Το ποσοστό αζώτου που συνεισφέρει οποιοδήποτε κολλαγόνο σε ένα δείγμα υπολογίζεται από την υδροξυπρολίνη ως εξής:

ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥΧΟ ΑΖΩΤΟ = ΠΛΕΟΝΑΣΜΑ ΥΔΡΟΞΥΠΡΟΛΙΝΗΣ × 1,28

Το ποσοστό κολλαγονούχου αζώτου αφαιρείται στη συνέχεια από το ποσοστό του συνολικού αζώτου και την προφανή συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο που υπολογίστηκε ανωτέρω.

9.3. Προσθήκη νερού

Η ποσότητα του νερού που προστέθηκε μπορεί να εκτιμηθεί εάν αφαιρεθεί η περιεκτικότητα σε κοτόπουλο και όλα τα συστατικά που έχουν προστεθεί από το 100, με τη χρήση της ακόλουθης εξίσωσης:

Προστιθέμενο νερό % = 100 – (Προφανής συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο + Τέφρα + Υδατάνθρακες + άλλα συστατικά)

Υδατάνθρακες = 100 – (πρωτεΐνη + λίπος + τέφρα + υγρασία)

Όπου συνολική πρωτεΐνη = συνολικό άζωτο × συντελεστή μετατροπής **(6,25)**

Από τα ανωτέρω το νερό που προστέθηκε μπορεί να υπολογισθεί ως εξής:

Νερό που προστέθηκε % = 100 – (Προφανής συνολική περιεκτικότητα σε κοτόπουλο + τέφρα + υδατάνθρακες)

9.4. Αβεβαιότητα της μέτρησης

Η μέση αβεβαιότητα της μέτρησης για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε κοτόπουλο εκτιμάται ότι είναι μόλις κάτω του 3 % με όριο εμπιστοσύνης το 95 %. Για το λόγο αυτό η αναφορά στα δείγματα μπορεί να θεωρηθεί εσφαλμένη εάν η προσδιορισθείσα περιεκτικότητα σε κρέας είναι 5 % λιγότερο από ό,τι δηλώθηκε.

Σχήμα 1 — Νερό εξωτερικής προέλευσης (%) σε σχέση με οριακές τιμές για νερό: πρωτεΐνη

