KOMISSION SUOSITUS,

annettu 1 päivänä maaliskuuta 2005,

virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta vuodeksi 2005

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2005/175/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon virallisesta elintarvikkeiden tarkastuksesta 14 päivänä kesäkuuta 1989 annetun neuvoston direktiivin 89/397/ETY [1] ja erityisesti sen 14 artiklan 3 kohdan,

on kuullut elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevää pysyvää komiteaa

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Sisämarkkinoiden moitteettoman toiminnan vuoksi on tarpeen yhteisön tasolla luoda yhteensovitettuja elintarvikkeiden tarkastusohjelmia, joilla parannetaan jäsenvaltioissa toteutettavien tarkastusten toimeenpanon yhdenmukaisuutta.

(2) Tällaisissa ohjelmissa olisi korostettava yhteisön elintarvikelainsäädännön noudattamista, sillä se on erityisesti suunniteltu kansanterveyden suojelua, kuluttajansuojaa ja hyvän kauppatavan varmistamista varten.

(3) Direktiivissä 89/397/ETY säädetään elintarvikkeiden virallisten tarkastuksien, mukaan lukien jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten suorittamien tarkastuksien, yleiset periaatteet. Direktiivissä säädetään myös, että komissio antaa joka vuosi suosituksen yhteensovitetusta tarkastusohjelmasta seuraavaksi vuodeksi.

(4) Rehujen virallista tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta vuonna 2004 19 päivänä joulukuuta 2003 annetussa komission suosituksessa [2] esitetään suosituksia virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta, johon kuuluu myös raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologisen turvallisuuden arvioiminen. Tämä selvitys olisi laajennettava koskemaan myös muita pastöroidusta maidosta valmistettuja juustoryhmiä, jotta voitaisiin tehdä tarkoituksenmukaiset johtopäätökset näiden tuotteiden turvallisuudesta.

(5) Virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevista lisätoimenpiteistä 29 päivänä lokakuuta 1993 annettu neuvoston direktiivi 93/99/ETY [3] täydentää direktiivissä 89/397/ETY asetettuja sääntöjä. Direktiivissä säädetään, että direktiivin 89/397/ETY 7 artiklassa tarkoitetut jäsenmaiden viralliset laboratoriot noudattavat eurooppalaisen standardin EN 45000 -sarjan kriteereitä. Kyseinen sarja korvattiin sittemmin EN ISO 17025:2000 -sarjalla.

(6) Yhteensovitettujen ohjelmien toimeenpano ei rajoita muita jäsenmaiden suorittamia virallisia tarkastuksia, jotka kuuluvat kansallisten tarkistusohjelmien piiriin.

(7) Kansallisten ohjelmien ja yhteensovitettujen ohjelmien samanaikaisesta toimeenpanosta voidaan saada tietoja ja kokemuksia, joita voidaan käyttää tulevan tarkastustoiminnan ja lainsäädännön perustana,

SUOSITTELEE:

1. Jäsenvaltioiden olisi vuonna 2005 tehtävä tarkastuksia, joihin sisältyy soveltuvin osin näytteiden ottaminen ja niiden laboratorioanalyysi, ja joiden tavoitteena on:

   a) arvioida pastöroidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologista turvallisuutta (jatkoa rehujen virallista tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta vuonna 2004 19 päivänä joulukuuta 2003 annetun komission suosituksen mukaisesti vuonna 2004 aloitetulle yhteensovitetulle ohjelmalle);

   b) arvioida sekasalaattien bakteriologista turvallisuutta *Listeria monocytogenes* -bakteerien osalta;

[1] EYVL L 186, 30.6.1989, s. 23.
[2] EUVL L 6, 10.1.2004, s. 29.
[3] EYVL L 290, 24.11.1993, s. 14. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

c) arvioida siipikarjanlihan turvallisuutta, laatua ja merkintöjä vedenpidätyskyvyn edistämiseksi käytettyjen aineiden osalta;

d) arvioida imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen elintarvikkeiden turvallisuutta nitraatti- ja patuliinipitoisuuksien osalta.

2. Vaikka näytteiden oton ja/tai tarkastusten tiheyttä ei tässä suosituksessa aseteta, jäsenvaltioiden olisi varmistettava, että se on riittävä yleiskäsityksen saamiseksi tarkastelun kohteesta kussakin jäsenvaltiossa.

3. Jäsenvaltioiden olisi toimitettava pyydetyt tiedot tämän suosituksen liitteissä I–IV olevien lomakkeiden muodossa tulosten vertailukelpoisuuden parantamiseksi. Tiedot ja niitä koskeva selvitys, joka sisältää maininnan tuloksista ja toteutetuista noudattamisen valvontatoimenpiteistä, olisi toimitettava komissiolle 1 päivään toukokuuta 2006 mennessä.

4. Vuoden 2005 yhteensovitetun ohjelman mukaisesti analysoitavat elintarvikkeet olisi toimitettava direktiivin 93/99/ETY 3 artiklan mukaisiin virallisiin laboratorioihin. Jos jäsenvaltiossa ei kuitenkaan ole jonkin tässä suosituksessa mainitun analyysin tekemiseen pystyvää laboratoriota, jäsenvaltio voi nimetä muun laboratorion, jolla on analyysien tekemiseen tarvittava kapasiteetti.

5. Pastöroidusta maidosta valmistettujen juustojen bakteriologinen turvallisuus

5.1 Vuoden 2005 yhteensovitetun ohjelman soveltamisala

Ohjelman tämän osan tavoitteena on jatkaa vuonna 2004 kyseisen vuoden yhteensovitetun ohjelman mukaisesti aloitettua mikrobiologista selvitystä, joka keskittyi raakamaidosta tai termisoidusta maidosta valmistettuihin juustoihin, jotta voitaisiin kattaa myös termisointia voimakkaammin lämpökäsitellystä maidosta (eli pastöroidusta maidosta) valmistetut juustot. Yhteensovitetun ohjelman laajentamista suositellaan, jotta juustojen turvallisuudesta voitaisiin tehdä tarkoituksenmukaiset johtopäätökset. Selvityksen tulokset analysoidaan ja annetaan tiedoksi yhdessä vuoden 2004 selvityksen tulosten kanssa, jotta saadaan kokonaiskuva kyseisestä alasta.

5.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Selvityksissä olisi tarkasteltava pastöroidusta maidosta valmistettuja tuoreita, pehmeitä ja puolikovia juustoja. Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava tuotteista, myös tuontituotteista, edustavia näytteitä sekä tuotannossa että vähittäiskaupassa *Salmonella*- ja *Listeria monocytogenes* -bakteerien esiintymisen selvittämiseksi samoin kuin *Staphylococcus aureus*- ja *Escherichia coli* -organismien kokonaismäärän määrittämiseksi. Jos löydetään *Listeria monocytogenes* -bakteereja, niiden lukumäärä on mainittava. Vähittäiskauppavaiheessa otettavista näytteistä voidaan tarkastaa ainoastaan *Salmonella*-bakteerien esiintyminen sekä *Listeria monocytogenes* -bakteerien määrä. Kunkin näytteen on oltava painoltaan vähintään 100 grammaa tai yksi kokonainen juusto, jos se painaa alle 100 grammaa. Näytteitä on käsiteltävä hygieenisesti, ne on sijoitettava kylmäsäiliöihin ja lähetettävä välittömästi analysoitaviksi laboratorioon.

Laboratorioiden olisi voitava käyttää valitsemaansa menetelmää, kunhan sen tehokkuus vastaa tavoitetta. *Salmonellan* osoittamiseen suositellaan kuitenkin viimeisintä versiota standardista ISO 6785 tai EN/ISO 6579, *Listeria monocytogenesin* osoittamiseen viimeisintä versiota standardista EN/ISO 11290-1 ja 2, *Staphylococcus aureusin* lukumäärän määrittämiseen viimeisintä versiota standardista EN/ISO 6888-1 tai 2 ja *Escherichia colin* lukumäärän määrittämiseen viimeisintä versiota standardista ISO 11866-2,3 tai ISO 16649-1,2. Muita vastaavia toimivaltaisten viranomaisten tunnustamia menetelmiä voidaan myös käyttää.

Näytteenoton laajuus olisi jätettävä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten päätettäväksi.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä I olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

6. Sekasalaattien bakteriologinen turvallisuus *Listeria monocytogenes* -bakteerin osalta

6.1 Vuoden 2005 yhteensovitetun ohjelman soveltamisala

Viime vuosina sellaisenaan syötävien elintarvikkeiden, kuten raakoja kasviksia sekä muita ainesosia kuten lihaa tai mereneläviä sisältävien sekasalaattien, kulutus on kasvanut. Tällaiset tuotteet voivat aiheuttaa kansanterveydellisen riskin, jos niissä esiintyy patogeenisiä bakteereja, kuten *Listeria monocytogenes* -bakteeria. Erityisten hygieniatoimenpiteiden toimeenpano, mukaan lukien tuoreuden ja lämpötilan asianmukainen valvonta, on olennaista tuotteissa mahdollisesti esiintyvien patogeenisten bakteerien lisääntymisen välttämiseksi ja kansanterveyden turvaamiseksi.

Ohjelman tämän osan tavoitteena on arvioida raakoja kasviksia sekä muita ainesosia kuten lihaa tai mereneläviä sisältävien valmissalaattien mikrobiologista turvallisuutta *Listeria monocytogenes* -bakteerien osalta, jotta voidaan edistää kuluttajien suojelun korkeaa tasoa ja kerätä tietoa näiden bakteerien esiintyvyydestä tällaisissa tuotteissa.

6.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Selvityksissä on tarkasteltava esipakattuja raakoja kasviksia sisältäviä sekasalaatteja, jotka sisältävät myös lihaa tai kalaa tai muita aineksia,

a) joita ei ole lämpökäsitelty lopullisessa pakkauksessaan;

b) jotka vaativat kylmävarastointia;

c) jotka on tarkoitettu syötäväksi tai jotka voidaan syödä ilman etukäteen suoritettua lämpökäsittelyä.

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava tuotteista näytteitä vähittäiskaupassa, mieluiten supermarketeissa, *Listeria monocytogenes* -organismien esiintymisen selvittämiseksi ja kokonaismäärän määrittämiseksi. Yksi avaamaton pakkaus muodostaa yhden näytteen. Näytteet, jotka otetaan mieluiten tuotteista joiden viimeinen käyttöpäivä lähestyy, on sijoitettava kylmäsäiliöihin ja lähetettävä välittömästi analysoitaviksi laboratorioon. Tuotteiden varastointilämpötila ja säilyvyysaika olisi kirjattava ylös näytteenottoajankohtana ja tiedot tulisi liittää selvitysraporttiin, joka täydentää tämän selvityksen tuloksia.

Laboratoriossa näyte tulisi käsitellä niin, että kaikki ainesosat sekoittuvat varmasti kunnolla.

Listeria monocytogenes -bakteerin osoittamiseen ja sen lukumäärän määrittämiseen suositellaan viimeisintä versiota standardista EN/ISO 11290-1 ja 2. Laboratorioiden olisi kuitenkin voitava käyttää valitsemaansa menetelmää edellyttäen, että sen tehokkuus vastaa tavoitetta.

Näytteenoton laajuus olisi jätettävä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten päätettäväksi.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä II olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

7. Siipikarjanlihan turvallisuus, laatu ja merkinnät vedenpidätyskyvyn edistämiseksi käytettyjen aineiden osalta

7.1 Vuoden 2005 yhteensovitetun ohjelman soveltamisala

Viime aikoina tietyissä jäsenvaltioissa suoritettu näytteenotto on osoittanut, että huomattavasta osasta markkinoille saatetuista tuotteista löytyy kohtuuttomia määriä lisättyä vettä ja hydrolisoituja proteiineja, joita käytetään vedenpidätyskyvyn edistämiseksi siipikarjanlihassa ja siipikarjanlihavalmisteissa.

Terveyttä koskevista ongelmista tuoreen siipikarjanlihan tuottamisessa ja kaupassa 15 päivänä helmikuuta 1971 annetun neuvoston direktiivin 71/118/ETY [1] 5 artiklan 1 alakohdassa kielletään tuoreen siipikarjanlihan markkinoille saattaminen, jos siinä on käytetty vedenpidätyskykyä edistäviä aineita.

Tuore komission yksiköiden valmisteluasiakirja (SEK (2004) 1130) on kiinnittänyt jäsenvaltioiden huomiota siihen, että vaikka vedenpidätyskyvyn edistämiseksi käytetyt aineet ovat sallittuja siipikarjanlihavalmisteille ja -tuotteille, niiden käytön on oltava jäsenmaiden hyväksymien hyvien menettelytapojen ja hyvien tuotantotapojen mukaisia ja noudatettava kuluttajien terveyden suojelemiseksi laadittuja sääntöjä, mukaan lukien elintarvikkeiden merkintöjä koskevia sääntöjä, myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 20 päivänä maaliskuuta 2000 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY [2] mukaisesti.

Ohjelman tämän osan tavoitteena on varmistaa yhteisön tasolla direktiivin 93/99/ETY moitteeton täytäntöönpano vedenpidätyskykyä edistävien aineiden käytön osalta jäähdytetyssä ja jäädytetyssä siipikarjanlihassa (kananrinta) sekä pakastetuissa siipikarjanliha (kananrinta) -valmisteissa, jotta voidaan edistää kuluttajien suojelua ja tarkistaa asianmukaiset merkinnät.

7.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi noudatettava liitteessä V kuvattua analyyttistä tutkimussuunnitelmaa näytteenoton, analysoinnin ja tulosten laskemisen osalta.

On suositeltavaa keskittää näytteenotto jäädytetyn kananrinnan tukkukauppaan sekä jäähdytetyn ja jäädytetyn kananrinnan vähittäiskauppaan. Näytteenoton laajuus olisi jätettävä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten päätettäväksi.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä III olevien raporttilomakkeiden mallin mukaan.

[1] EYVL L 55, 8.3.1971, s. 23. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 807/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 36).

[2] EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2003/89/EY (EUVL L 308, 25.11.2003, s. 15).

8. Imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen elintarvikkeiden turvallisuus nitraatti- ja patuliinipitoisuuksien ja osalta

8.1 Vuoden 2005 yhteensovitetun ohjelman soveltamisala

Elintarvikkeet, joiden vieraiden aineiden pitoisuudet ylittävät toksikologisesti hyväksyttävän tason, voivat muodostaa mahdollisen riskin kansanterveydelle varsinkin erityisen alttiiden väestöryhmien, kuten imeväisten ja pikkulasten, osalta. Vieraiden aineiden pitoisuuksia voidaan vähentää noudattamalla hyviä tuotantotapoja tai hyviä maatalouskäytäntöjä.

Kansanterveyden suojelemiseksi erityiset nitraatti- ja patuliinipitoisuuksien enimmäismäärät imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa on säädetty tiettyjen elintarvikkeissa olevien vieraiden aineiden enimmäismäärien vahvistamisesta 8 päivänä maaliskuuta 2001 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 466/2001 ([1]) sekä asetuksen (EY) N:o 466/2001 muuttamisesta imeväisille ja pikkulapsille tarkoitettujen elintarvikkeiden nitraattipitoisuuden osalta 7 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 655/2004 ([2]).

Ohjelman tämän osan tavoitteena on varmistaa, ettei markkinoille saatetuissa imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuissa elintarvikkeissa ylitetä yhteisön lainsäädännössä vahvistettuja nitraatti- ja patuliinipitoisuuksien enimmäismääriä, jotta voidaan taata kuluttajansuojelun korkea taso.

8.2 Näytteenotto ja analyysimenetelmä

Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on otettava imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista elintarvikkeista edustavia näytteitä, erityisesti elintarvikkeista, jotka sisältävät porkkanaa, perunaa, lehtivihanneksia ja omenatuotteita, erityisesti vähittäiskaupassa, sekä tarvittaessa myös tuotannossa ja tuonnin yhteydessä, nitraattien esiintymisen selvittämiseksi elintarvikkeissa, jotka sisältävät porkkanaa, perunaa tai lehtivihanneksia, sekä patuliinin esiintymisen selvittämiseksi elintarvikkeissa, jotka sisältävät muita omenatuotteita kuin viljapohjaisia valmisteita.

Seuraavassa yhteisön lainsäädännössä määriteltyjä näytteenotto- ja määritysmenetelmiä suositellaan nitraatti- ja patuliinipitoisuuksien virallista tarkastusta varten:

— Nitraattien osalta komission direktiivi 2002/63/EY ([3]), annettu 11 päivänä heinäkuuta 2002, yhteisön näytteenottomenettelyistä kasvi- ja eläinperäisten tuotteiden torjunta-ainejäämien virallisessa tarkastuksessa ja direktiivin 79/700/ETY kumoamisesta;

— Patuliinin osalta komission direktiivi 2003/78/EY ([4]), annettu 11 päivänä elokuuta 2003, näytteenotto- ja määritysmenetelmistä elintarvikkeiden patuliinipitoisuuksien virallista tarkastusta varten.

Näytteenoton laajuus olisi jätettävä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten päätettäväksi.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä IV olevaa mallia käyttäen.

Tehty Brysselissä 1 päivänä maaliskuuta 2005.

Komission puolesta

Markos KYPRIANOU

Komission jäsen

([1]) EYVL L 77, 16.3.2001, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 208/2005 (EUVL L 34, 8.2.2005, s. 3).

([2]) EUVL L 104, 8.4.2004, s. 48.

([3]) EYVL L 187, 16.7.2002, s. 30.

([4]) EUVL L 203, 12.8.2003, s. 40.

LIITE I

PASTÖROIDUSTA MAIDOSTA VALMISTETTUJEN JUUSTOJEN BAKTERIOLOGINEN TURVALLISUUS

Jäsenvaltio: _____

Bakteeriryhmät/ kriteeri [1]	Näytteenotto-vaihe	Tuote tunnistus	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset [2]			Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) [3]
				T	H	E	
Salmonella spp. n=5 c=0 Ei lainkaan 25 grammassa	Tuotanto	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					
	Vähittäiskauppa	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Tuotanto	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					
	Vähittäiskauppa	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Tuotanto	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					
	Vähittäiskauppa	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto					
		kypsytetty pehmeä juusto					
		puolikova juusto					

Bakteeriryhmät/ kriteeri (1)	Näytteenotto-vaihe	Tuote tunnistus	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (2)				Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) (3)
				T		H	E	
				EE	Es	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n=5 c=0 Ei lainkaan 25 grammassa	Tuotanto	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						
	Vähittäiskauppa	kypsyttämätön pehmeä (tuore) juusto						
		kypsytetty pehmeä juusto						
		puolikova juusto						

(1) Näytteiden lukumäärä (n) voi olla pienempi, kun ne otetaan vähittäiskauppavaiheessa. Jos määrää vähennetään, se on mainittava raportissa.

(2) T = tyydyttävä, H = hyväksyttävä, E = epätyydyttävä; *Listeria monocytogenes* bakteerin osalta EE = ei esiinny, Es = esiintyy. *Staphylococcus aureus* ja *Escherichia coli*: tulosta pidetään tyydyttävänä, jos kaikki havaitut arvot ovat M tai yli c arvoa on m:n ja M:n välillä

(3) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE II

SEKASALAATTIEN MIKROBIOLOGINEN TURVALLISUUS

(*Listeria monocytogenes* bakteerin osalta)

Jäsenvaltio: _____

Bakteeriset patogeenit	Tuote tunnistetiedot (1)	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset						Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) (2)
			Detektio 25 grammassa		Lukumäärän määrittäminen cfu/g				
			Ei esiinny	Esiintyy	<10	10–99	100–999	≥1 000	
Listeria monocytogenes									

(1) Tuote tulisi tunnistaa sen pääasiallisten ainesosien perusteella.
(2) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE III

SIIPIKARJANLIHAN TURVALLISUUS, LAATU JA MERKINNÄT VEDENPIDÄTYSKYVYN EDISTÄMISEKSI KÄYTETTYJEN AINEIDEN OSALTA

Jäsenvaltio: _____

Näytteen tunnus	Tuotteen nimi ja pakkausmerkintä	Pakkaaja/ jalostaja terveysmerkintä	Ainesosaluettelo	Pakkausmerkintä: ilmoitettu kanapitoisuus	% kosteus	% rasva	% typpi	% proteiini	% tuhka	Hydroksiproliini g/100g	Ylimääräinen hydroksiproliini g/100g	% hiilihydraatti	Määritelty kanapitoisuus Käyttäen kerrointa 3.85	Korjattu kanapitoisuus Kun hydroksiproliinipitoisuus on yli 0.08	Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) (1)

(1) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE IV

IMEVÄISILLE JA PIKKULAPSILLE TARKOITETTUJEN ELINTARVIKKEIDEN TURVALLISUUS NITRAATTI- JA PATULIINIPITOISUUKSIEN OSALTA

Jäsenvaltio: _____

1. NITRAATTI

Näytteenotto-vaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (mg/kg)				Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) (1)
			< 100	100–150	151–200	> 200	
Vähittäis-kauppa							
Tuotanto							
Tuonti (tarvittaessa)							

2. PATULIINI

Näytteenotto-vaihe	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (µg/kg)			Toteutetut toimenpiteet (määrä ja luonne) (1)
			< 10	10–25	> 25	
Vähittäis-kauppa						
Tuotanto						
Tuonti (tarvittaessa)						

(1) Noudattamisen valvontatoimenpiteitä lueteltaessa suositellaan käytettävän seuraavia luokkia: suullinen varoitus, kirjallinen varoitus, sisäisen laaduntarkkailun tehostamisvaatimus, tuotteen poisvetämisvaatimus, hallinnollinen seuraamus, oikeustoimi, muu.

LIITE V

ANALYYSIMENETELMÄ

Menettely kananrintavalmisteiden kanapitoisuuden tai lisätyn veden pitoisuuden sekä kollageenipohjaisten proteenien pitoisuuden määritykseen

TUORE KANANRINTA (JÄÄHDYTETTY TAI JÄÄDYTETTY)

Jos kananrintaan ei ole lisätty proteiineja, stabilointiaineita tai muita aineita, käytetään lisätyn veden pitoisuuden määrittämiseksi virallista EY:n menetelmää vieraan veden pitoisuuden määrittämiseksi (komission asetus (ETY) N:o 1538/91 [1]). Näytteen vähimmäiskoko virallista menetelmää käytettäessä on viisi nahatonta kananrintaa. Lisätyn veden pitoisuus määritellään graafisesta esityksestä, jossa luuttoman, nahattoman kananrinnan vesi/proteiinisuhdetta verrataan vieraan veden pitoisuuteen (kuvio 1). Vesi/proteiinisuhde luuttomalle, nahattomalle kananrinnalle, johon ei ole lisätty vettä, on 3,28 ja kun vierasta vettä on 2 prosenttia (luuttomalle, nahattomalle kananrinnalle sallittu enimmäismäärä) vesi/proteiinisuhde on 3,40.

JÄÄDYTETYT KANANRINTAVALMISTEET

1. *Näytteiden vastaanotto ja varastoiminen*

   1.1 Tukkukaupassa jokainen näyte koostuu yleensä yhdestä 10 kilon pakkauksesta jäädytettyä luutonta ja nahatonta kananrintatuotetta. Vähittäiskaupassa otettava vähimmäismäärä on viisi luutonta ja nahatonta kananrintaa, joissa on sama viimeinen käyttöpäivä tai erämerkintä.

   1.2 Kun näytteet vastaanotetaan, ne olisi tarkistettava sen varmistamiseksi, että yksikään pakkaus ei ole vaurioitunut ja että näytteet ovat hyvin jäässä (jos on kyse pakastetuista tuotteista).

   1.3 Kun näytteet vastaanotetaan, ne tulisi säilyttää jäädytettyinä (– 18 °C ± 4 °C) ennen analysointia.

2. *Tavoite ja soveltamisala*

   2.1 Tätä menetelmää käytetään luuttomien, nahattomien kananrintatuotteiden kanapitoisuuden (ja erotuksen kautta lisätyn veden pitoisuuden) sekä kollageeni-pohjaisten proteiinien pitoisuuden määrittämiseen. Siihen liittyy kosteusprosentin sekä valkuaisainetypen, tuhkan, rasvan ja hydroksiproliinin pitoisuuksien määrittäminen.

3. *Periaate*

   3.1 Näennäinen rasvaton kanapitoisuus määritellään valkuaisainetypen pitoisuuden ja luuttomalle, nahattomalle kananrinnalle määritellyn typpikertoimen avulla (9. jakso). Jos kananrintaan on lisätty kollageenipohjaisia proteiineja, täytyy näiden proteiinien osuus vähentää valkuaisainetypen kokonaismäärästä. Kokonaiskanapitoisuus saadaan lisäämällä rasvapitoisuus rasvattomaan kanapitoisuuteen. Lisätyn veden pitoisuus voidaan määritellä vähentämällä sadasta kaikki kana-ainesosat (kanapitoisuus, tuhka ja hiilihydraatit).

4. *Terveys ja turvallisuus*

   4.1 Menetelmässä käytetään laitteita, jotka mahdollisesti voivat olla ihmisille vaarallisia, kuten suuritehoista lihamyllyä sekä homogenisaattoria, joten asianmukaisia varotoimenpiteitä olisi noudatettava.

5. *Alustavat koulutusvaatimukset*

   5.1 Vaatimuksena on koulutus teollisuuden käyttöön tarkoitetun teurastuslaitteiston käytöstä.

6. *Välineistö*

   6.1 Vaa'at, joiden punnitustarkkuus on parempi kuin ± 0,1 grammaa.

   6.2 Suuritehoinen lihamylly ja/tai sekoitin, joiden avulla on mahdollista homogenisoida jäiset kananrinnat.

   Huomautus: Mitään lihamyllymerkkiä ei suositella, mutta käytetyn lihamyllyn on oltava riittävän tehokas jäädytetyn ja pakastetun kanan jauhamiseen sellaisten homogeenisten näytteiden saamiseksi, jotka vastaavat 4 millimetrin rei'illä varustetun levyn sisältävän lihamyllyn avulla saatavia näytteitä.

[1] EYVL L 143, 7.6.1991, s. 11. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 814/2004 (EUVL L 153, 30.4.2004, s. 1).

6.3 ISO 1442:1997 (BS 4401 – 3:1997) -standardin mukaisesti tehtävään vesipitoisuuden määritykseen määritelty välineistö.

6.4 ISO 937:1978 (BS 4401 – 2:1980) -standardin mukaisesti tehtävään proteiinipitoisuuden määritykseen määritelty välineistö.

6.5 ISO 936:1998 (BS 4401 – 1:1998) -standardin mukaisesti tehtävään tuhkapitoisuuden määritykseen määritelty välineistö.

6.6 BS 4401 – 4:1970 -standardin mukaisesti tehtävään rasvan kokonaispitoisuuden määritykseen määritelty välineistö.

6.7 ISO 3496:1994 (BS 4401 – 11:1995) -standardin mukaisesti tehtävään hydroksiproliinipitoisuuden määritykseen määritelty välineistö.

7. *Menettely*

Huomautus: Näyte on säilytettävä jäisenä kunnes aloitetaan alla olevien 7.1–7.10 kohtien mukaiset analyysit.

7.1 Näyte poistetaan pakkauksesta ja asetetaan isolle, etukäteen puhdistetulle muovitarjottimelle, joka on päällystetty foliolla kosteudenmenetyksen ehkäisemiseksi.

7.2 Näyte jauhetaan tai homogenoidaan pienemmissä osissa ja palautetaan sitten muovitarjottimelle. Tätä prosessia jatketaan, kunnes koko näyte on jauhettu/homogenoitu.

7.3 Kaikki jauhetut näytteen osat sekoitetaan yhteen isolla, puhtaalla muovilusikalla varmistaen, että myös tippuneet pisarat tulevat mukaan.

7.4 Tukkukaupan näytteiden osalta otetaan kahden kilon painoinen osa näytteestä, vähittäiskaupan näytteiden osalta koko näyte, jos se painaa alle kaksi kiloa, ja **se homogenoidaan hienoksi** tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa.

Huomautus: Näytteestä jäljelle jäävät kahdeksan kiloa voidaan hävittää.

7.5 Kahden kilon näytteestä otetaan kaksi 50 gramman kokoista osaa ja ne siirretään sopivan kokoiseen säilytysastiaan, siltä varalta, että vaaditaan DNA-näytettä. Loput näytteestä asetetaan puhtaaseen, etiketillä varustettuun muovipussiin. Näytteen voi myös käytännön syistä jakaa 200 gramman osiin. Näytteet, joita ei toimiteta saman tien analysoitavaksi, on säilytettävä jäisenä.

7.6 Homogenoidusta materiaalista otetaan näyte ja sen kosteuspitoisuus määritellään ISO 1442 -standardin mukaisesti.

7.7 Homogenoidusta materiaalista otetaan näyte ja sen typpipitoisuus määritellään ISO 937 -standardin (tai vastaavan) mukaisesti.

7.8 Homogenoidusta materiaalista otetaan näyte ja sen tuhkapitoisuus määritellään ISO 936 -standardin mukaisesti.

7.9 Homogenoidusta materiaalista otetaan näyte ja sen rasvapitoisuus määritellään BS 4401 – 4 -standardin mukaisesti.

7.10 Homogenoidusta materiaalista otetaan näyte ja sen hydroksiproliinipitoisuus määritellään ISO 3496 -standardin mukaisesti.

8. *Analyyttinen laadunvalvonta*

8.1 Laadunvalvonnan tarkastamiseksi kaikkien laboratorioiden tulisi analysoida kahteen kertaan jokaisesta erästä sopiva vertailumateriaali, jonka typpi-, kosteus-, tuhka-, rasva- ja hydroksiproliinipitoisuudet ovat määrätyillä tasoilla. **Hyväksyttävien erien mittaustulokset saavat poiketa määritellystä arvosta enintään kahden keskihajonnan verran. Kaksinkertaisten määritysten on oltava menetelmän toistettavuusominaisuuksien rajoissa.**

9. *Tulosten laskeminen*

Tulosten laskeminen on määritelty Yhdistyneen kuningaskunnan elintarvikestandardiviraston joulukuussa 2001 julkaiseman tiedotuslomakkeen mukaan (Agency Food Surveillance Information Sheet 20/01), joka on viraston Internet-sivuilta seuraavassa osoitteessa:

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

9.1 Kanan lihapitoisuuden laskeminen typpikertoimen avulla

Stubbsin ja Moren artikkelin (The Analyst 1919, 44, 125) mukainen menetelmä edellyttää näytteen typen, kosteusprosentin, rasvan ja tuhkan pitoisuuksien analysoimista.

Analyysista saatuja tuloksia käytetään ensin näennäisen rasvattoman lihan pitoisuuden määrittämiseen seuraavan kaavan mukaisesti:

näennäinen rasvattoman lihan pitoisuus = typen kokonaismäärä/NF × 100

NF = analysoitavaan tuotteeseen liittyvä typpikerroin

(3,85 vähärasvaiselle kanan rintalihalle AMC:n suosituksen mukaisesti (Analytical Methods Committee, The Analyst, 2000, 125, 1359–1366)). Huom.: Tämän kertoimen on todettu pätevän myös kolmansista maista tuotuihin kanoihin.

Mitattu rasvapitoisuus lisätään tähän lukuun, jotta saadaan kanan näennäinen kokonaislihapitoisuus:

kanan näennäinen kokonaislihapitoisuus = näennäinen rasvaton kanapitoisuus + rasvapitoisuus

9.2 Lisätty kollageeniproteiini

Voidaan katsoa, että näyte sisältää kollageenista hydrolysoitua proteiinia, jos määritelty hydroksiproliinipitoisuus on korkeampi kuin vähärasvaisen kananrinnan normaalitaso (AMC:n tietojen mukaan 0,08 g/100 g – The Analyst, 2000, 125, 1359–1366).

Yllä mainitussa kanan näennäisen kokonaislihapitoisuuden määrittelyssä oletetaan, että kaikki määritelty typpi on peräisin kanan lihaksista. Jos näytteessä todetaan liian suuri määrä hydroksiproliinia, on tehtävä tarpeelliset korjaukset.

Kollageenista tulevan typen prosenttimäärä lasketaan hydroksiproliinin avulla seuraavan kaavan mukaan:

KOLLAGEENI TYPPI = YLIMÄÄRÄINEN HYDROKSIPROLIINI × 1,28

Kollageenista tulevan typen prosenttimäärä vähennetään sitten typen kokonaisprosenttimäärästä ja kanan näennäinen kokonaislihapitoisuus lasketaan yllä mainitulla tavalla.

9.3 Lisätty vesi

Lisätyn veden määrä voidaan arvioida vähentämällä sadasta kanan lihapitoisuus sekä kaikki lisätyt aineet seuraavan kaavan mukaisesti:

lisätyn veden prosenttimäärä = 100 – (kanan näennäinen kokonaislihapitoisuus + tuhka + hiilihydraatit + muut ainesosat)

Hiilihydraatit = 100 – (proteiini + rasva + tuhka + kosteus)

missä proteiinin kokonaismäärä = typen kokonaismäärä × muuntokerroin **(6,25)**

Yllä mainitun perusteella lisätyn veden määrä voidaan arvioida seuraavan kaavan mukaan:

lisätyn veden prosenttimäärä = 100 – (kanan näennäinen kokonaislihapitoisuus + tuhka + hiilihydraatit)

9.4 Mittausepätarkkuus

Keskimääräinen mittausepätarkkuus kanapitoisuuden määrittämiseksi on arvioitu hieman alle kolmen prosentin kanapitoisuudesta 95 prosentin luottamustasolla. Tästä johtuen näytteiden voidaan katsoa olevan väärin merkittyjä, jos määritelty lihapitoisuus on yli viisi prosenttia ilmoitetun arvon alapuolella.

Kuvio 1 – Vieraan veden prosenttimäärä suhteessa vesi/proteiinisuhteen rajaarvoihin

