KOMISIJOS REKOMENDACIJA

2005 m. kovo 1 d.

dėl koordinuotosios oficialios maisto produktų kontrolės programos 2005 m.

(Tekstas svarbus EEE)

(2005/175/EB)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyvą 89/397/EEB dėl oficialios maisto produktų kontrolės [1], ypač jos 14 straipsnio 3 dalį,

pasitarusi su Nuolatiniu maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos komitetu,

kadangi:

(1) Siekiant, kad patikimai veiktų vidaus rinka, Bendrijos lygiu būtina susitarti dėl koordinuotosios maisto tikrinimo programos, užtikrinsiančios glaudesnį suderintą valstybių narių oficialios maisto produktų kontrolės vykdymą.

(2) Šiomis programomis iš esmės turėtų būti siekiama, kad būtų vykdomi Bendrijos maisto produktams taikomi įstatymai, pirmiausia skirti visuomenės sveikatai ir vartotojų interesams apsaugoti bei sąžiningai prekybos praktikai įgyvendinti.

(3) Direktyva 89/397/EEB nustato bendrus oficialios maisto produktų kontrolės atlikimo principus, įskaitant valstybių narių kompetentingų institucijų atliktinus patikrinimus. Joje taip pat numatoma, kad Komisija kiekvienais metais parengtų koordinuotąją kitiems metams skirtą patikrinimų programos rekomendaciją.

(4) 2003 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendacija dėl koordinuotosios oficialios maisto produktų kontrolės programos 2004 m. [2] nustato tam tikras oficialios koordinuotosios kontrolės programos rekomendacijas, įskaitant iš žalio arba termizuoto pieno pagamintų sūrių bakteriologinės saugos įvertinimą. Šis tyrimas turėtų būti taikomas kitoms iš pasterizuoto pieno pagamintų sūrių kategorijoms, siekiant, kad būtų galima parengti svarbias išvadas apie šių produktų saugą.

(5) 1993 m. spalio 29 d. Tarybos direktyva 93/99/EEB dėl papildomų oficialios maisto produktų kontrolės priemonių [3] papildo Direktyvoje 89/397/EEB nustatytas taisykles. Ji numato, kad oficialios valstybių narių laboratorijos kaip nurodyta Direktyvos 89/397/EEB 7 straipsnyje turi atitikti EN 45000 serijos Europos Standarte, kuris dabar yra pakeistas standartu EN ISO 17025:2000, nustatytus kriterijus.

(6) Įgyvendinant koordinuotąsias programas, nepažeidžiami jokio kito valstybių narių atliekamo oficialaus tikrinimo, numatyto tų valstybių nacionalinėmis kontrolės programomis, reikalavimai.

(7) Vienalaikio nacionalinių ir koordinuotųjų programų įgyvendinimo rezultatai gali suteikti informacijos ir patirties, kuria būtų galima grįsti būsimus tikrinimus ir įstatymus,

REKOMENDUOJA:

1. Per 2005 m. valstybės narės turėtų atlikti patikrinimus ir vykdyti kontrolę, įskaitant, jeigu nurodoma, ėminių ėmimą ir jų analizę laboratorijose, siekdamos, kad:

   a) būtų įvertinama iš pasterizuoto pieno pagamintų sūrių bakteriologinė sauga (2004 m. pradėtos įgyvendinti, 2003 m. gruodžio 19. priėmus 2004 m. skirtą koordinuotosios oficialios maisto produktų kontrolės programos rekomendaciją, koordinuotosios programos įgyvendinimo tęsinys);

   b) salotų mišinių bakteriologinė sauga būtų įvertinama *Listeria monocytogenes* atžvilgiu;

[1] OL L 186, 1989 6 30, p. 23.
[2] OL L 6, 2004 1 10, p. 29.
[3] OL L 290, 1993 11 24, p. 14. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (EB) Nr. 1882/2003 (OL L 284, 2003 10 31, p. 1).

c) naminių paukščių mėsos sauga, kokybė ir ženklinimas etiketėmis būtų įvertinama naudojamų medžiagų drėgmei išsaugoti atžvilgiu;

d) tam tikro kūdikių ir mažų vaikų maisto sauga būtų įvertinama nitratų ir patulino lygių atžvilgiu.

2. Nors ėminių ėmimo ir (arba) tikrinimo dažnis nenustatomas šioje rekomendacijoje, valstybės narės turėtų užtikrinti, kad tas dažnis apie svarstomą klausimą kiekvienoje valstybėje narėje leistų susidaryti bendrą nuomonę.

3. Valstybės narės turėtų I–IV prieduose nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose pateikti informaciją, padėsiančią pagerinti rezultatų palyginamumą. Ta informacija su aiškinamąja ataskaita, išdėstytomis pastabomis apie rezultatus ir nurodytomis priemonėmis, kurių buvo imtasi, Komisijai turėtų būti perduodama ne vėliau nei 2006 m. gegužės 1 d.

4. Maisto produktai, tirtini pagal 2005 m. numatytą koordinuotąją programą, turėtų būti pateikiami Direktyvos 93/99/EEB 3 straipsnio reikalavimus atitinkančioms oficialioms laboratorijoms. Tačiau jeigu valstybėse narėse nėra įsteigtų oficialių laboratorijų, galinčių atlikti tam tikrus šia rekomendacija numatytus tyrimus, valstybės narės gali paskirti kitas laboratorijas, suteikdamos joms įgaliojimus atlikti tuos tyrimus.

5. Iš pasterizuoto pieno pagamintų sūrių bakteriologinė sauga

5.1. 2005 m. skirtos koordinuotosios programos taikymo sritis

Šio programos elemento tikslas – tęsti pagal 2004 metams numatytą koordinuotąją programą 2004 metais pradėtus tik iš žalio arba termizuoto pieno pagamintiems sūriams skirtus mikrobiologinius tyrimus, siekiant, kad tie tyrimai būtų atliekami su kitais iš pieno, apdoroto aukštesne temperatūra nei naudotina taikant termizavimą (t. y. pasterizavimas) pagamintais sūriais. Šis koordinuotosios programos išplėtimas yra rekomenduojamas, siekiant, kad būtų galima parengti svarbias išvadas apie sūrių saugą. Šio tyrimo rezultatai bus nagrinėjami ir pateikiami kartu su 2004 m. atlikto patikrinimo rezultatais, kad būtų susidaryta bendra nuomonė apie šį sektorių.

5.2. Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Tyrimai atliekami su iš pasterizuoto pieno pagamintais šviežiais, minkštais ir puskiečiais sūriais. Valstybių narių kompetentingos institucijos turėtų paimti šių produktų reprezentatyvius ėminius gamybos vietoje ir mažmeninėje prekyboje, įskaitant importuotus produktus, bei ištirti tuos ėminius ir nustatyti, ar juose yra *Salmonella* bei *Listeria monocytogenes* ir suskaičiuoti *Staphylococcus aureus* bei *Escherichia coli*. Jeigu aptinkama *Listeria monocytogenes*, šios bakterijos turėtų būti suskaičiuotos. Jeigu ėminiai paimami mažmeninėje prekyboje, teturėtų būti tikrinama, ar nėra *Salmonella* ir suskaičiuojamos *Listeria monocytogenes*. Ne mažesni nei 100 gramų kiekvieno sūrio ėminiai arba mažesnis nei 100 gramų ėminys, jei imamas vieno sūrio ėminys, paimamas laikantis higienos reikalavimų, dedamas į šaldomąją tarą ir nedelsiant gabenamas į laboratoriją tyrimams atlikti.

Laboratorijoms turėtų būti leidžiama naudoti pasirinktą metodą, jeigu juo užtikrinamas lygis leistų pasiekti numatytą tikslą. Tačiau *Salmonella* aptikti rekomenduojama naudoti naujausią standartų ISO 6785 arba EN/ISO 6579 versiją, *Listeria monocytogenes* aptikti – naujausią standartų EN/ISO 11290-1 ir 2 versiją, *Staphylococcus aureus* suskaičiuoti – naujausią EN/ISO 6888-1 arba 2 versiją, *Escherichia coli* suskaičiuoti – naujausią standarto ISO 11866-2,3 arba ISO 16649-1,2 versiją. Taip pat galima naudoti kitus kompetentingų institucijų pripažintus lygiaverčius metodus.

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų rinktis valstybių narių kompetentingos institucijos.

Taikomų priemonių rezultatai turėtų būti registruojami I priede nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

6. Bakteriologinė salotų mišini sauga *Listeria monocytogenes* atžvilgiu

6.1. 2005 m. skirtos koordinuotosios programos taikymo sritis

Pastaraisiais metais suvartojama kur kas daugiau gatavų gaminių, pvz., iš šviežių daržovių ir kitų sudedamųjų dalių, t.y. mėsos arba jūros produktų, pagamintų salotų mišinių. Šie produktai gali kelti tikėtiną pavojų visuomenės sveikatai, nes juose gali būti patogeninių bakterijų, pvz., *Listeria monocytogenes*. Taikomų specialių higienos priemonių, įskaitant numatytą laikymo laiką ir temperatūros kontrolę, pakanka užkirsti kelią daugintis produktuose esančioms patogeninėms bakterijoms ir visuomenės sveikatai apsaugoti.

Šio programos elemento tikslas – įvertinti šviežių daržovių ir kitų sudedamųjų dalių, pvz., mėsos arba jūros produktų, turinčių sumaišytų salotų mikrobiologinę saugą *Listeria monocytogenes* atžvilgiu, siekiant, kad būtų užtikrinamas aukštas vartotojų apsaugos lygis ir surenkama informacija apie pirmiau minėtų bakterijų paplitimą tuose produktuose.

6.2. Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Turėtų būti tiriamos šviežių daržovių ir kitų sudedamųjų dalių, pvz., mėsos arba jūros produktų, turinčios sumaišytos salotos, kurios:

a) sudėtos į galutinę pakuotę nėra termiškai apdorojamos;

b) turi būti laikomos šaldytuve;

c) skirtos valgyti jų termiškai neapdorojus arba kurias galima valgyti jų termiškai neapdorojus.

Valstybių narių kompetentingos institucijos tų produktų ėminius turėtų imti mažmeninėje prekyboje, pirmiausia prekybos centruose, kad būtų nustatyta, ar yra *Listeria monocytogenes*, ir kad šios bakterijos būtų suskaičiuotos. Vienas ėminys – tai imties vienetas (neatidaryta pakuotė). Ėminiai, geriausia tiktų tie, kurių galiojimo trukmė netrukus turėtų baigtis, turėtų būti sudedami į šaldomąją tarą ir nedelsiant gabenami į laboratoriją ištirti. Produktų laikymo temperatūra ir trukmė turėtų būti užregistruojama imant ėminius ir informacija pateikiama prie tyrimo rezultatų pridedamoje aiškinamojoje ataskaitoje.

Laboratorijoje ėminys turėtų būti apdorojamas, kad visos sudedamosios dalys būtų tinkamai sumaišytos.

Naujausia standarto EN/ISO 11290-1 ir 2 versija yra rekomenduojama *Listeria monocytogenes* aptikti ir joms suskaičiuoti. Tačiau laboratorijoms turėtų būti leidžiama naudoti pasirinktą metodą, jeigu juo užtikrinamas lygis leistų pasiekti numatytą tikslą.

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų rinktis valstybių narių kompetentingos institucijos.

Taikomų priemonių rezultatai turėtų būti registruojami II priede nustatyto pavyzdžio duomenų lapuose.

7. Naminių paukščių mėsos sauga, kokybė ir ženklinimas etiketėmis medžiagų drėgmei išsaugoti atžvilgiu

7.1. 2005 m. skirtos koordinuotosios programos taikymo sritis

Tam tikrose valstybėse narėse pastaruoju metu paėmus ėminius buvo nustatyta, kad nemaža dalis į rinką pateikiamų produktų buvo pernelyg prisotinti vandens ir hidrolizuotų baltymų, kurie naudojami drėgmei išsaugoti naminių paukščių mėsoje ir naminių paukščių mėsos gaminiuose.

1971 m. vasario 15 d. Tarybos direktyvos 71/118/EEB dėl sveikatos klausimų gaminant ir pateikiant į rinką šviežią naminių paukščių mėsą [1] 5 straipsnio 1 dalis draudžia šviežią naminių paukščių mėsą pateikti į rinką, jeigu specialiai naudotos drėgmę išsaugojančios medžiagos.

Dabartiniame Komisijos darbuotojų darbo dokumente (SEC(2004) 1130) taip pat atkreipiamas valstybių narių dėmesys į tai, kad nors medžiagas drėgmei išsaugoti galima naudoti naminių paukščių mėsos gaminiuose ir produktuose, tos medžiagos turi būti naudojamos atsižvelgiant į valstybių narių patvirtintą geros praktikos arba geros gamybos praktikos kodeksą ir tinkamai atsižvelgiant į vartotojų apsaugos taisykles, įskaitant maisto ženklinimo etiketėmis įstatymus, numatytus 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su maisto produktų ženklinimu etiketėmis, pateikimu ir reklamavimu, derinimo [2].

Šio programos elemento tikslas – Bendrijos lygiu patikrinti, ar tinkamai įgyvendinama Direktyva 71/118/EEB drėgmę išsaugančias medžiagas naudojant atšaldytoje ir sušaldytoje naminių paukščių mėsoje (viščiukų krūtinėlės) ir sušaldytos naminių paukščių mėsos (viščiukų krūtinėlės) gaminiuose, siekiant, kad geriau būtų apsaugomi vartotojai ir kad būtų patikrinama, ar teisingai ženklinama etiketėmis.

7.2. Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Valstybių narių kompetentingos institucijos, imdamos ėminius, atlikdamos tyrimą ir apskaičiuodamos rezultatus, turėtų laikytis V priede aprašyto analizės protokolo.

Rekomenduojama, kad ėminiai būtų imami iš didmeninių sušaldytų viščiukų krūtinėlių siuntų ir mažmeninėje prekyboje parduodamų atšaldytų ir sušaldytų viščiukų krūtinėlių. Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų rinktis valstybių narių kompetentingos institucijos.

Taikomų priemonių rezultatai turėtų būti registruojami III priede nustatyto pavyzdžio lapuose.

[1] OL L 55, 1971 3 8, p. 23. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 807/2003 (OL L 122, 2003 5 16, p. 36).

[2] OL L 109, 2000 5 6, p. 29. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2003/89/EB (OL L 308, 2003 11 25, p. 15).

8. Kūdikių ir mažų vaikų tam tikro maisto sauga nitratų ir patulino lygių atžvilgiu

8.1. 2005 m. skirtos koordinuotosios programos taikymo sritis

Maisto produktai, turintys toksikologiškai priimtinus lygius viršijančių teršalų, gali kelti pavojų visuomenės sveikatai, ypač lengvai pažeidžiamoms gyventojų grupėms, pvz., kūdikiams ir mažiems vaikams. Teršalų kiekį galima sumažinti geros gamybos arba geros žemės ūkio praktikos priemonės.

Visuomenės sveikatai apsaugoti kūdikiams ir mažiems vaikams skirtame maiste 2001 m. kovo 8 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 466/2001, nustatančiame didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų koncentracijas maisto produktuose [1] ir 2004 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 655/2004, iš dalies keičiančiame Reglamentą (EB) Nr. 466/2001 dėl nitratų kūdikiams ir mažiems vaikams skirtame maiste [2], buvo nustatyti specialūs didžiausi nitratų ir patulino lygiai.

Šio programos elemento tikslas – nustatyti, ar į rinką pateikiamame kūdikiams ir mažiems vaikams skirtame maiste esantys nitratai ir patulinas neviršija Bendrijos įstatymais numatytų didžiausių lygių, siekiant, kad būtų užtikrinamas aukštas vartotojų apsaugos lygis.

8.2. Ėminių ėmimas ir analizės metodas

Valstybių narių kompetentingos institucijos turėtų imti kūdikiams ir mažiems vaikams skirto maisto, ypač turinčio morkų, bulvių, lapinių daržovių ir obuolių produktų, reprezentatyvius ėminius, pirmiausia iš mažmeninės prekybos, tačiau tinkamą dėmesį skirdamos pirmiau minėtų produktų gamybai ir jų importui (jeigu būtina), siekdamos, kad nitratų kiekis būtų nustatytas morkų, bulvių, lapinių daržovių ir obuolių produktų turinčiame maiste, o patulino – obuolių produktų turinčiame maiste, išskyrus perdirbtų grūdų turintį maistą.

Oficialiai kontroliuojant nitratų ir patulino lygius, rekomenduojami šie Bendrijos įstatymais nustatyti ėminių ėmimo ir analizės metodai:

— 2002 m. liepos 11 d. Komisijos direktyva 2002/63/EB, nustatanti Bendrijos mėginių ėmimo metodus oficialiai kontroliuojant pesticidų likučius augalinės ir gyvūninės kilmės produktuose ir ant jų bei panaikinanti Direktyvą 79/700/EEB [3],

— 2003 m. rugpjūčio 11 d. Komisijos direktyva 2003/78/EB, nustatanti mėginių ėmimo ir analizės metodus oficialiai kontroliuojant patulino kiekį maisto produktuose [4].

Bendrą ėminių ėmimo lygį turėtų rinktis valstybių narių kompetentingos institucijos.

Taikomų priemonių rezultatai turėtų būti registruojami IV priede nustatyto pavyzdžio lapuose.

Priimta Briuselyje, 2005 m. kovo 1 d.

Komisijos vardu

Markos KYPRIANOU

Komisijos narys

[1] OL L 77, 2001 3 16, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 208/2005 (OL L 34, 2005 2 8, p. 3).

[2] OL L 104, 2004 4 8, p. 48.

[3] OL L 187, 2002 7 16, p. 30.

[4] OL L 203, 2003 8 12, p. 40.

I PRIEDAS

IŠ PASTERIZUOTO PIENO PAGAMINTŲ SŪRIŲ BAKTERIOLOGINĖ SAUGA

Valstybė narė: _____

Bakterijų grupės/ kriterijai (1)	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai (2)			Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) (3)
				S	A	U	
Salmonella spp. n=5 c=0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 cfu/g M=1 000 cfu/g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris					
		nokinamas minkštas sūris					
		puskietis sūris					

Bakterijų grupės/ kriterijai (1)	Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai (2)				Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) (3)
				S		A	U	
				A	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes n=5 c=0 Nenustatyta 25 g	Gamyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas minkštas sūris						
		puskietis sūris						
	Mažmeninė prekyba	nenokinamas minkštas (šviežias) sūris						
		nokinamas minkštas sūris						
		puskietis sūris						

(1) Imtiną imčių vienetų skaičių (n) galima sumažinti, jeigu jie imami mažmeninėje prekyboje. Jeigu paimamas mažesnis ėminių skaičius, tai turi būti nurodoma ataskaitoje.

(2) S = Atitinka nustatytus reikalavimus, A = Priimtinas, U = Neatitinka nustatytų reikalavimų; jei tai *Listeria monocytogenes*: A = Neaptinkama, P = Aptinkama. Jei tai *Staphylococcus aureus* ir *Escherichia coli*: rezultatas atitinka nustatytus reikalavimus, jeigu visos nustatytos vertės < m, priimtinas, jeigu didžiausia iš c verčių yra nuo n iki M, ir neatitinka nustatytų reikalavimų, jeigu viena arba daugiau verčių > M arba didesnės nei c vertės yra nuo m iki M.

(3) Pranešant apie įgyvendinimo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

II PRIEDAS

MIKROBIOLOGINĖ SALOTŲ MIŠINIŲ SAUGA

(*Listeria monocytogenes* atžvilgiu)

Valstybė narė: _____

Patogeninės bakterijos	Produkto identifikavimas [1]	Ėminių skaičius	Analizė rezultatai						Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) [2]
			Aptikta 25 g		Suskaičiuota cfu/g				
			Neaptinkama	Aptinkama	<10	10–99	100–999	≥1 000	
Listeria monocytogenes									

[1] Produktas turėtų būti identifikuojamas atsižvelgiant į pagrindines jo sudedamąsias dalis.

[2] Pranešant apie įgyvendinimo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

III PRIEDAS

NAMINIŲ PAUKŠČIŲ MĖSOS SAUGA, KOKYBĖ IR ŽENKLINIMAS ETIKETĖMIS DRĖGMEI IŠSAUGOTI NAUDOJAMŲ MEDŽIAGŲ ATŽVILGIU

Valstybė narė: _____

Ėminio kodas	Produkto pavadinimas ir etiketės aprašymas	Pakuotojas/ perdirbėjas ir sveikumo ženklas	Sudedamųjų dalių sąrašas	Etiketė: informacija apie vištieną	% Drėgmė	% Riebalai	% Azotas	% Baltymai	% Pelenų kiekis	Hidroksiprolinas g/100 g	Perteklinis hidroksiprolinas g/100 g	% Angliavandeniai	Apskaičiuotas vištienos kiekis Naudojant 3.85 koeficientą	Patikslintas vištienos kiekis Jeigu hidroksiprolino yra daugiau nei 0.08	Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) [1]

[1] Pranešant apie įgyvendinimo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

IV PRIEDAS

KŪDIKIAMS IR MAŽIEMS VAIKAMS SKIRTO TAM TIKRO MAISTO SAUGA ATSIŽVELGIANT NITRATŲ IR PATULINO LYGIUS

Valstybė narė: _____

1. NITRATAI

Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai (mg/kg)				Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) [1]
			<100	100–150	151–200	>200	
Mažmeninė prekyba							
Gamyba							
Importas (jeigu buvo vykdomas)							

2. PATULINAS

Ėminių ėmimo etapas	Produkto identifikavimas	Ėminių skaičius	Analizės rezultatai (μg/kg)			Priemonės, kurių buvo imtasi (skaičius ir pobūdis) [1]
			<10	10–25	>25	
Mažmeninė prekyba						
Gamyba						
Importas (jeigu buvo vykdomas)						

[1] Pranešant apie įgyvendinimo priemones, rekomenduojama naudoti šias kategorijas: žodinis įspėjimas, raštiškas įspėjimas, privaloma taikyti tobulesnę savą kontrolę, privaloma atšaukti produktą, administracinė bauda, civilinė byla, kita priemonė.

V PRIEDAS

ANALIZĖS PROTOKOLAS

Procedūra vištienos arba įdėto vandens ir kolageno turinčių baltymų kiekiui nustatyti viščiukų krūtinėlių produktuose

ŠVIEŽIOS VIŠČIUKŲ KRŪTINĖLĖS (ATŠALDYTOS ARBA SUŠALDYTOS)

Jeigu viščiukų krūtinėlės neturi jokių įdėtų baltymų, stabilizuojančiųjų medžiagų arba kitų sudedamųjų dalių, tada įdėtas vanduo apskaičiuojamas EB nustatytu oficialiu metodu pašaliniam vandeniui apskaičiuoti (Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 1538/91 [1]). Mažiausias oficialiam metodui reikalingas ėminys – 5 viščiukų krūtinėlės be kaulo ir be odos. Įdėtą vandenį galima nustatyti brėžiant viščiukų krūtinėlių be kaulo ir be odos vandens/baltymų santykio su pašaliniu vandeniu grafiką (1 pav.) Viščiukų krūtinėlių be kaulo ir be odos vandens ir baltymų santykis, jeigu buvo įdėta vandens – 3,28, o jeigu buvo įdėta 2 % pašalinio vandens (į viščiukų krūtinėles be kaulo ir be odos negalima įdėti daugiau nei 2 % vandens) – vandens/baltymų santykis yra 3,40.

SUŠALDYTŲ VIŠČIUKŲ KRŪTINĖLIŲ GAMINIAI

1. *Ėminio paėmimas ir laikymas*

1.1. Jei tai didmeninė prekyba, kiekvienas ėminys – paprastai 10 kg sušaldytos be kaulo ir be odos viščiukų krūtinėlių produkto dėžė. Jei tai mažmeninė prekyba, turėtų būti paimamos ne mažiau nei penkos viščiukų krūtinėlės be kaulo ir be odos (krūtinėlių turėtų būti toks pats tinkamumo vartoti terminas arba siuntos ženklinimas).

1.2. Paėmus ėminius, turėtų būti patikrinama ir įsitikinama, ar jokia pakuotė nėra pažeista ir ar ėminys yra tinkamai sušaldytas (jeigu jis buvo sušaldytas).

1.3. Ėminiai, prieš juos ištiriant, turėtų būti laikomi sušaldyti (– 18 °C ± 4 °C).

2. *Tikslas ir taikymo sritis*

2.1. Šiuo metodu nustatomas vištienos kiekis (ir įdėtas vanduo iš skirtumo) ir kolageno turintys baltymai be odos ir be kaulo viščiukų krūtinėlių produktuose. Taip pat juo nustatomas baltymų azotas, drėgmė, pelenų kiekis, riebalai ir hidroksiprolinas.

3. *Principas*

3.1. Tikrasis neriebios vištienos kiekis apskaičiuojamas atsižvelgiant į baltymų azoto kiekį ir viščiukų krūtinėlių be kaulo ir be odos azoto koeficientą (9 skirsnis). Jeigu į viščiukų krūtinėles įdedama kolageno turinčių baltymų, tada šių baltymų kiekis pirmiausia turi būti atimamas iš bendro baltymų azoto kiekio. Bendras vištienos kiekis apskaičiuojamas prie neriebios vištienos kiekio pridedant riebalų kiekį. Įdėto vandens kiekį galima apskaičiuoti iš 100 atėmus visus vištienos komponentus (vištienos kiekį, pelenų kiekį ir angliavandenius).

4. *Sveikata ir sauga*

4.1. Taikant šį metodą, naudojama tam tikra pavojinga įranga, pvz., didelio našumo mėsmalė ir homogenizatorius, ir dėl to turėtų būti imamasi tinkamų atsargumo priemonių.

5. *Išankstinio mokymo reikalavimai*

5.1. Privaloma apmokyti dirbti su pramonine skerdyklos įranga.

6. *Įranga*

6.1. Svarstyklės (rodmenų tikslumas ne mažesnis ± 0,1 g).

6.2. Didelio našumo mėsmalė ir (arba) sušaldytoms viščiukų krūtinėlėms homogenizuoti tinkama maišymo mašina.

Pastaba: Nerekomenduojama naudoti mėsmalės, tačiau pasirinkta mėsmalė turėtų būti pakankamai galinga, kad galėtų sumalti sušaldytą arba greitai-sušaldytą vištieną, iš kurios gaminamas homogenizuotas mišinys, atitinkantis gautąjį mėsmale, turinčia sietelį su 4 mm skersmens skylutėmis.

[1] OL L 143, 1991 6 7, p. 11. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 814/2004 (OL L 153, 2004 4 30, p. 1).

6.3. ISO 1442:1997 (BS 4401 – 3:1997) standarte nurodyta įranga vandens kiekiui nustatyti.

6.4. ISO 937:1978 (BS 4401 – 2:1980) standarte nurodyta įranga arba jai lygiavertė baltymų kiekiui nustatyti.

6.5. ISO 936:1998 1998 (BS 4401 – 1:1998) standarte nurodyta įranga bendram pelenų kiekiui nustatyti.

6.6. BS 4401 – 4:1970 standarte nurodyta įranga bendram riebalų kiekiui nustatyti.

6.7. ISO 3496:1994 (BS 4401 – 11:1995) standarte nurodyta įranga hidroksiprolino kiekiui nustatyti.

7. *Procedūra*

Pastaba: Ėminys turi būti laikomas sušaldytas, kol nepradedamas tirti pagal toliau nurodomas 7.1–7.10 pastraipas.

7.1. Ėminys išimamas iš pakuotės ir dedamas ant didelio nuvalyto plastmasinio padėklo, uždengto drėgmę išsaugančia folija.

7.2. Sumaltos arba homogenizuotos ėminio dalys vėl padedamos ant plastmasinio padėklo. Šis procesas tęsiamas, kol visas ėminys sumalamas/homogenizuojamas.

7.3. Švariu dideliu plastmasiniu šaukštu sumaišomas visas sumaltas ėminys (visi jo „gabaliukai“ turi sukibti).

7.4. Jei tai iš didmeninės prekybos paimtas ėminys, paimamas 2 kg mėginys arba, jei tai iš mažmeninės prekybos paimtas ėminys, paimamas visas tas ėminys, jeigu jis mažesnis nei 2 kg, ir **homogenizuojamas** maišymo mašina ar maisto produktų smulkintuvu.

Pastaba: Likusį 8 kg iš didmeninės prekybos paimtą ėminį galima išmesti.

7.5. Iš 2 kg paimami du 50 g mėginiai (jeigu būtina skirti DNR) ir įdedami į tinkamo dydžio tarą. Likutis įdedamas į švarų paženklintą etikete plastmasinį maišą arba, kad būtų patogiau, padalinamas 200 g dydžio imtimis. Visi ėminiai, kurie nedelsiant nėra tiriami, turėtų būti laikomi sušaldyti.

7.6. Paimamas homogenizuotos medžiagos ėminys ir pagal ISO 1442 standartą nustatomas drėgmės kiekis.

7.7. Paimamas homogenizuotos medžiagos ėminys ir pagal ISO 937 standartą (arba jam lygiavertį) nustatomas azoto kiekis.

7.8. Paimamas homogenizuotos medžiagos ėminys ir pagal ISO 936 standartą nustatomas pelenų kiekis.

7.9. Paimamas homogenizuotos medžiagos ėminys ir pagal BS 4401 – 4 standartą nustatomas riebalų kiekis.

7.10. Paimamas homogenizuotos medžiagos ėminys ir pagal ISO 3496 standartą nustatomas hidroksiprolino kiekis.

8. *Analizės kokybės kontrolė*

8.1. Visos laboratorijos etaloninėje tinkamoje kiekvienos siuntos medžiagoje du kartus turėtų ištirti priskirtinius azoto, drėgmės, riebalų, pelenų kiekio ir hidroksiprolino lygius – tai būtų kokybės kontrolės patikrinimas. **Priimtinos siuntos turi būti išmatuojamos naudojant du priskirtinės vertės standartinius nuokrypius. Dviejų tyrimų rezultatai turi atitikti metodo pakartojamumo charakteristikas.**

9. *Rezultatų apskaičiavimas*

Rezultatų apskaičiavimas buvo paimtas iš 2001 m. gruodžio mėn. Maisto priežiūros agentūros informacinio leidinio, kurį galima rasti agentūros svetainėje šiuo adresu:

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

9.1. Naudojant azoto koeficientą nustatomas vištienos kiekis

Remiantis Stubso ir Moro (Stubbs and More) (The Analyst, 1919, 44, 125) metodu, ėminyje nustatomas azoto, drėgmės, riebalų ir pelenų kiekis.

Analizės duomenys pirmiausia naudojami tikrajam neriebios mėsos kiekiui apskaičiuoti:

Tikrasis neriebios mėsos kiekis = bendras azotas/N × 100

NF = su tiriamu produktu siejamas azoto koeficientas

(AMC liesai viščiukų krūtinėlių mėsai rekomenduoja 3,85 koeficientą (The Analyst, 2000, 125, 1359–1366)). Atkreipiamas dėmesys, kad buvo nustatyta, jog šis koeficientas taikomas trečiųjų šalių vištienai.

Nustatytas riebalų kiekis pridedamas prie šio skaičiaus, kad būtų apskaičiuotas tikrasis bendras vištienos kiekis.

Tikrasis bendras vištienos kiekis = tikrasis neriebios vištienos kiekis + riebalai

9.2. Įdėti kolageno turintys baltymai

Galima laikyti, kad ėminyje yra iš kolageno hidrolizuotų baltymų, jeigu nustatytas hidroksiprolino kiekis yra didesnis nei paprastai nustatomas liesose viščiukų krūtinėlėse (AMC duomenys: 0.08 g/100 g – The Analyst, 2000, 125, 1359–1366).

Pirmiau minėtu būdu apskaičiavus tikrąjį bendrą vištienos kiekį, galima manyti, kad visas nustatytas azoto kiekis buvo gautas iš viščiuko raumenų. Jeigu aptinkamas pernelyg didelis hidroksiprolino kiekis, būtina atlikti patikslinimą.

Azoto procentinis dydis, gautas iš bet kokio ėminyje esančio kolageno, iš hidroksiprolino apskaičiuojamas taip:

AZOTO KIEKIS KOLAGENE = PERTEKLINIS HIDROKSIPROLINAS × 1,28

Procentais nurodytas azoto kiekis kolagene atimamas iš procentais nurodyto bendro azoto kiekio ir tikrasis bendras vištienos kiekis apskaičiuojamas pirmiau nurodytu būdu.

9.3. Įdėtas vanduo

Įdėto vandens kiekį galima nustatyti vištienos kiekį ir visas įdėtas sudedamąsias dalis atėmus iš 100 pagal šią lygtį:

Įdėtas vanduo % = 100 – (tikrasis bendras vištienos kiekis + pelenų kiekis + angliavandeniai + kitos sudedamosios dalys)

Angliavandeniai = 100 – (baltymai + riebalai + pelenų kiekis + drėgmė)

Bendras baldymų kiekis = bendras azoto kiekis × perskaičiavimo koeficiento **(6,25)**

Iš pirmiau apskaičiuoto dydžio įdėtą vandenį galima apskaičiuoti taip:

Įdėtas vanduo % = 100 – (tikrasis bendras vištienos kiekis + pelenų kiekis + angliavandeniai).

9.4. Matavimo neapibrėžtis

Nustatyto vištienos kiekio vidutinė matavimo neapibrėžtis yra mažesnė nei 3 % vištienos kiekio, kai pasikliautinumo riba 95 %. Dėl to ėminius galima laikyti netiksliai ištirtais, jeigu nustatytas mėsos kiekis yra 5 % mažesnis nei nurodytasis.

1 paveikslas. – Pašalinio vandens santykis (%) su ribinėmis vandens vertėmis: baltymai

