AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 1 maart 2005

betreffende een gecoördineerd programma voor 2005 inzake de officiële controle op levensmiddelen

(Voor de EER relevante tekst)

(2005/175/EG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Richtlijn 89/397/EEG van de Raad van 14 juni 1989 inzake de officiële controle op levensmiddelen [1], en met name op artikel 14, lid 3,

Na raadpleging van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Met het oog op de goede werking van de interne markt is het nodig om tot gecoördineerde programma's voor de keuring van levensmiddelen op Gemeenschapsniveau te komen, die ontworpen zijn om de geharmoniseerde tenuitvoerlegging van officiële controles van levensmiddelen door de lidstaten te verbeteren.

(2) In dergelijke programma's dient het accent gelegd te worden op de naleving van de communautaire wetgeving inzake levensmiddelen, die vooral bedoeld is om de volksgezondheid en de belangen van de consument te beschermen, en om eerlijke handelspraktijken te verzekeren.

(3) In Richtlijn 89/397/EEG worden de algemene beginselen voor de uitoefening van de officiële controle op levensmiddelen vastgesteld, met inbegrip van de door de bevoegde autoriteiten van de lidstaten uit te voeren controles. Ook wordt bepaald dat de Commissie de lidstaten jaarlijks een aanbeveling doet toekomen inzake een gecoördineerd controleprogramma voor het volgende jaar.

(4) De aanbeveling van de Commissie van 19 december 2003 betreffende een gecoördineerd programma voor 2004 inzake de officiële controle op levensmiddelen [2] bevat een aantal aanbevelingen betreffende een gecoördineerd programma van officiële controles, met inbegrip van de beoordeling van de bacteriologische veiligheid van kazen gemaakt van rauwe of gethermiseerde melk. Dit onderzoek moet worden uitgebreid tot andere categorieën kazen gemaakt van gepasteuriseerde melk om valide conclusies te kunnen trekken betreffende de veiligheid van deze producten.

(5) Richtlijn 93/99/EEG van de Raad van 29 oktober 1993 betreffende aanvullende maatregelen inzake de officiële controle op levensmiddelen [3] vormt een aanvulling op de regels van Richtlijn 89/397/EEG. Deze richtlijn stelt dat de in artikel 7 van Richtlijn 89/397/EEG bedoelde officiële laboratoria in de lidstaten moeten beantwoorden aan de criteria in de Europese norm EN 45000-reeks, nu vervangen door EN ISO 17025:2000.

(6) De tenuitvoerlegging van gecoördineerde programma's geldt onverminderd alle andere door de lidstaten uitgevoerde officiële controles in het kader van hun nationale controleprogramma's.

(7) De resultaten van de gelijktijdige uitvoering van nationale programma's en gecoördineerde programma's kunnen informatie en ervaring opleveren die als grondslag voor toekomstige controlewerkzaamheden en wetgeving kunnen dienen,

BEVEELT AAN:

1. In 2005 worden door de lidstaten controles uitgevoerd waarbij, zo nodig, monsters worden genomen en in laboratoria worden geanalyseerd, met de bedoeling:

   a) de bacteriologische veiligheid van kazen gemaakt van gepasteuriseerde melk te beoordelen (vervolg van het in 2004 gestarte gecoördineerde programma naar aanleiding van de aanbeveling van 19 december 2003 betreffende een gecoördineerd programma voor 2004 inzake de officiële controle op levensmiddelen);

   b) de bacteriologische veiligheid van gemengde salade te beoordelen wat betreft *Listeria monocytogenes*;

[1] PB L 186 van 30.6.1989, blz. 23.
[2] PB L 6 van 10.1.2004, blz. 29.
[3] PB L 290 van 24.11.1993, blz. 14. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1882/2003 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 284 van 31.10.2003, blz. 1).

c) de veiligheid, kwaliteit en etikettering van pluimveevlees te beoordelen wat betreft het gebruik van watervasthoudende stoffen;

d) de veiligheid van bepaalde levensmiddelen voor zuigelingen en peuters te beoordelen wat betreft het nitraat- en patulinegehalte.

2. Hoewel in deze aanbeveling geen bemonsterings- en/of inspectiefrequenties zijn vastgesteld, dienen de lidstaten ervoor te zorgen dat deze toereikend zijn om in elke lidstaat een beeld te krijgen van het betrokken aspect.

3. Om de vergelijkbaarheid van de resultaten te bevorderen, verstrekken de lidstaten de gevraagde informatie aan de hand van de in bijlagen I tot en met IV opgenomen formulieren. Deze informatie moet uiterlijk op 1 mei 2006 aan de Commissie worden toegestuurd en moet vergezeld gaan van een verklarend verslag, dat informatie over de resultaten en de genomen maatregelen ter bevordering van de naleving dient te bevatten.

4. Levensmiddelen die onder het gecoördineerde programma voor 2005 ter analyse worden aangeboden, moeten worden geanalyseerd in laboratoria die voldoen aan artikel 3 van Richtlijn 93/99/EEG. Indien een lidstaat voor bepaalde analyses die in deze aanbeveling zijn opgenomen niet over dergelijke laboratoria beschikt, kan de lidstaat andere laboratoria aanwijzen die wel in staat zijn deze analyses uit te voeren.

5. Bacteriologische veiligheid van kazen gemaakt van gepasteuriseerde melk

5.1. Werkingssfeer van het gecoördineerde programma voor 2005

Dit onderdeel van het programma heeft tot doel het in 2004 onder het gecoördineerde programma voor 2004 gestarte microbiologisch onderzoek voort te zetten, dat alleen gericht was op kazen gemaakt van rauwe of gethermiseerde melk, om andere kazen te onderzoeken gemaakt van melk die een sterkere warmtebehandeling dan thermisatie heeft ondergaan (d.w.z. pasteurisatie). Deze uitbreiding van het gecoördineerde programma wordt aanbevolen om valide conclusies te kunnen trekken betreffende de veiligheid van kaas. De resultaten van dit onderzoek worden geanalyseerd en samen met de resultaten van het onderzoek van 2004 verstrekt, ten behoeve van een algemeen overzicht van deze sector.

5.2. Bemonstering en analysemethode

Het onderzoek dient betrekking te hebben op verse, zachte en halfharde kazen gemaakt van melk die een pasteurisatieproces heeft ondergaan. De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten representatieve monsters van deze producten nemen, zowel bij productie als in de detailhandel, met inbegrip van ingevoerde producten, om deze monsters te testen op de aanwezigheid van *Salmonella* en *Listeria monocytogenes* en voor de kwantificering van *Staphylococcus aureus* en *Escherichia coli*. Indien de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* wordt vastgesteld, moeten de aantallen van deze bacteriën worden bepaald. Bij monsterneming op detailhandelniveau kunnen de tests beperkt blijven tot de aanwezigheid van *Salmonella* en de kwantificering van *Listeria monocytogenes*. De monsters, van minimaal 100 gram per stuk, of een hele kaas als die minder dan 100 gram weegt, dienen op hygiënische wijze gehanteerd en in gekoelde containers bewaard te worden, en onmiddellijk naar het laboratorium gestuurd te worden voor analyse.

De laboratoria mogen de methoden van hun keuze toepassen, op voorwaarde dat ze voldoende doeltreffend zijn om de doelstelling te halen. De recentste versie van de normen ISO 6785 of EN/ISO 6579 wordt aanbevolen voor het opsporen van *Salmonella*, de recentste versies van de normen EN/ISO 11290-1 en 2 worden aanbevolen voor het opsporen van *Listeria monocytogenes*, de recentste versie van EN/ISO 6888-1 of 2 voor de kwantificering van *Staphylococcus aureus* en de recentste versie van de normen ISO 11866-2,3 of ISO 16649-1,2 voor de kwantificering van *Escherichia coli*. Ook bijkomende equivalente methoden die door de bevoegde autoriteiten zijn erkend, mogen worden gebruikt.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over de bemonsteringsintensiteit.

De resultaten van de controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage I.

6. Bacteriologische veiligheid van gemengde salade wat betreft *Listeria monocytogenes*

6.1. Werkingssfeer van het gecoördineerde programma voor 2005

In de afgelopen jaren is er een toename te zien in de consumptie van kant-en-klare levensmiddelen zoals gemengde salade met rauwe groenten en andere ingrediënten als vlees of schaal- of schelpdieren. Dat soort producten kan een risico vormen voor de volksgezondheid vanwege de aanwezigheid van pathogene bacteriën als *Listeria monocytogenes*. De tenuitvoerlegging van specifieke hygiënevoorschiften, onder meer ten aanzien van de houdbaarheidstermijn en de temperatuurbeheersing, is essentieel om de groei van eventuele aanwezige pathogene bacteriën in de producten te voorkomen en de volksgezondheid te beschermen.

Dit onderdeel van het programma heeft tot doel de microbiologische veiligheid van voorverpakte gemengde salade met rauwe groenten en andere ingrediënten als vlees of schaal- of schelpdieren voor wat betreft *Listeria monocytogenes* te controleren om een hoog niveau van consumentenbescherming te bevorderen en informatie te verzamelen over de prevalentie van deze bacterie in dergelijke producten.

6.2. Bemonstering en analysemethode

De onderzoeken moeten worden uitgevoerd op voorverpakte gemengde salade met rauwe groente en vlees of schaal- of schelpdieren of andere ingrediënten die:

a) geen warmtebehandeling hebben ondergaan bij de eindverpakking;

b) gekoeld moeten worden bewaard;

c) bedoeld zijn om zonder verhitting te worden gegeten of zonder verhitting kunnen worden gegeten.

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten monsters van deze producten nemen in de detailhandel, bij voorkeur in de supermarkt, om deze monsters te testen op de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* en voor de kwantificering daarvan. Een monster bestaat uit een monstereenheid (een ongeopende verpakking). De monsters, bij voorkeur dicht voor het vervallen van de houdbaarheidsdatum genomen, moeten in gekoelde recipiënten worden bewaard en moeten onmiddellijk voor analyse naar het laboratorium worden gestuurd. De opslagtemperatuur en de houdbaarheidstermijn van de producten moeten bij de bemonstering worden vermeld en de informatie moet worden opgenomen in het verklarend verslag bij de resultaten van het onderzoek.

In het laboratorium moet ervoor gezorgd worden dat alle ingrediënten van het monster goed gemengd zijn.

De recentste versie van de normen EN/ISO 11290-1 en 2 wordt aanbevolen voor het opsporen en kwantificeren van *Listeria monocytogenes*. De laboratoria mogen de methoden van hun keuze toepassen, op voorwaarde dat ze voldoende doeltreffend zijn om de doelstelling te halen.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over de bemonsteringsintensiteit.

De resultaten van deze controles dienen te worden vermeld op het rapporteringsformulier in bijlage II.

7. Veiligheid, kwaliteit en etikettering van pluimveevlees wat betreft het gebruik van watervasthoudende stoffen

7.1. Werkingssfeer van het gecoördineerde programma voor 2005

Uit recente bemonsteringen in bepaalde lidstaten is gebleken dat een aanzienlijk aantal producten op de markt is gebracht met te grote hoeveelheden toegevoegd water en gehydrolyseerd eiwit als watervasthoudende stof in pluimveevlees en pluimveevleesbereidingen.

Artikel 5, lid 1, van Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee [1] verbiedt het op de markt brengen van vers pluimvee waarbij gebruik is gemaakt van stoffen die speciaal dienen om het vasthouden van water te bevorderen.

Een onlangs verschenen werkdocument van de Commissie (SEC(2004) 1130) wijst de lidstaten erop dat watervasthoudende stoffen weliswaar mogen worden gebruikt in pluimveevleesbereidingen en pluimveevleesproducten maar dat het gebruik daarvan overeenkomstig de door de lidstaten goedgekeurde codes voor goede praktijken of goede productiepraktijken moet zijn en overeenkomstig de regels die van toepassing zijn op consumentenbescherming met inbegrip van de wetgeving inzake de etikettering van voedingsmiddelen, zoals vastgesteld in Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame [2].

Het doel van dit onderdeel van het programma is op Gemeenschapsniveau de correcte tenuitvoerlegging van Richtlijn 71/118/EEG te controleren met betrekking tot het gebruik van watervasthoudende stoffen in gekoeld en bevroren pluimveevlees (kippenborst) en het gebruik daarvan in bevroren pluimveevleesbereidingen (kippenborst), teneinde de consumentenbescherming te bevorderen en een correcte etikettering te controleren.

7.2. Bemonstering en analysemethode

Voor de bemonstering, analyse en berekening van de resultaten moeten de bevoegde autoriteiten van de lidstaten het in bijlage V opgenomen analyseprotocol volgen.

Er wordt aanbevolen de bemonstering te richten op groothandelslevering van bevroren kippenborst alsmede detailhandelverkoop van gekoelde en bevroren kippenborst. De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over de bemonsteringsintensiteit.

De resultaten van deze controles dienen te worden vermeld op het formulier in bijlage III.

[1] PB L 55 van 8.3.1971, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 36).

[2] PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/EG (PB L 308 van 25.11.2003, blz. 15).

8. Veiligheid van bepaalde levensmiddelen voor zuigelingen en peuters wat betreft het nitraat- en patulinegehalte

8.1. Werkingssfeer van het gecoördineerde programma voor 2005

Levensmiddelen die verontreinigingen bevatten die de uit toxicologisch oogpunt aanvaardbare gehalten overschrijden, kunnen een risico vormen voor de volksgezondheid, in het bijzonder voor kwetsbare bevolkingsgroepen als zuigelingen en peuters. De aanwezigheid van verontreinigingen kan worden beperkt door middel van goede verwerkings- en landbouwpraktijken.

Om de volksgezondheid te beschermen zijn specifieke maximumgehalten voor nitraat en patuline in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters vastgesteld in Verordening (EG) nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen [1] en Verordening (EG) nr. 655/2004 van de Commissie van 7 april 2004 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 466/2001 wat betreft nitraat in levensmiddelen voor zuigelingen en peuters [2].

Het doel van dit onderdeel van het programma is te controleren of op de markt gebrachte levensmiddelen voor zuigelingen en peuters de in de Gemeenschapswetgeving vastgestelde maximumgehalten aan nitraat en patuline niet overschrijden, teneinde een hoog niveau van consumentenbescherming te waarborgen.

8.2. Bemonstering en analysemethode

De bevoegde autoriteiten van de lidstaten moeten representatieve monsters van levensmiddelen voor zuigelingen en peuters nemen, in het bijzonder van levensmiddelen die wortelen, aardappelen, bladgroenten en appelproducten bevatten, met name op detailhandelsniveau, en daarbij ook op productie en in voorkomend geval op invoer letten, teneinde het nitraatgehalte (in levensmiddelen die wortelen, aardappelen en bladgroenten bevatten) en het patulinegehalte (in alle levensmiddelen die appelproducten bevatten behalve bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen) te controleren.

De in onderstaande communautaire wetgeving beschreven bemonsteringswijzen en analysemethoden worden aanbevolen voor de officiële controle op de nitraat- en patulinegehalten:

— Richtlijn 2002/63/EG van de Commissie van 11 juli 2002 houdende vaststelling van communautaire bemonsteringsmethoden voor de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op producten van plantaardige en van dierlijke oorsprong en tot intrekking van Richtlijn 79/700/EEG [3], wat betreft nitraat;

— Richtlijn 2003/78/EG van de Commissie van 11 augustus 2003 tot vaststelling van bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op het patulinegehalte in levensmiddelen [4], wat betreft patuline.

De bevoegde autoriteiten in de lidstaten dienen te kunnen beslissen over de bemonsteringsintensiteit.

De resultaten van deze controles dienen te worden vermeld op het formulier in bijlage IV.

Gedaan te Brussel, 1 maart 2005.

Voor de Commissie
Markos KYPRIANOU
Lid van de Commissie

[1] PB L 77 van 16.3.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 208/2005 (PB L 34 van 8.2.2005, blz. 3).
[2] PB L 104 van 8.4.2004, blz. 48.
[3] PB L 187 van 16.7.2002, blz. 30.
[4] PB L 203 van 12.8.2003, blz. 40.

BIJLAGE I

BACTERIOLOGISCHE VEILIGHEID VAN KAZEN GEMAAKT VAN GEPASTEURISEERDE MELK

Lidstaat: _____

Bacteriesoorten/ Criteria [1]	Bemonsterings-plaats	Product-identificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten [2]			Genomen maatregelen (aantal en soort) [3]
				T	A	O	
Salmonella spp. n=5 c=0 Afwezig in 25 g	Productie	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					
	Detailhandel	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					
Staphylococcus aureus n=5 c=2 m=100 kve/g M=1 000 kve/g	Productie	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					
	Detailhandel	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					
Escherichia coli n=5 c=2 m=100 kve/g M=1 000 kve/g	Productie	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					
	Detailhandel	onrijpe zachte (verse) kaas					
		rijpe zachte kaas					
		halfharde kaas					

Bacteriesoorten/ Criteria (1)	Bemonsterings-plaats	Product-identificatie	Aantal monsters	Analyseresultaten (2)				Genomen maatregelen (aantal en soort) (3)
				T		A	O	
				N	A	≤ 100 kve/g	> 100 kve/g	
Listeria monocytogenes n=5 c=0 Afwezig in 25 g	Productie	onrijpe zachte (verse) kaas						
		rijpe zachte kaas						
		halfharde kaas						
	Detailhandel	onrijpe zachte (verse) kaas						
		rijpe zachte kaas						
		halfharde kaas						

(1) Het aantal monstereenheden (n) kan worden verlaagd bij bemonstering in de detailhandel. Dit dient dan wel in het verslag te worden vermeld.

(2) T = toereikend, A = acceptabel, O = ontoereikend; voor *Listeria monocytogenes* N = niet aanwezig, A = aanwezig. Voor *Staphylococcus aureus* en *Escherichia coli* is het resultaat toereikend wanneer alle gemeten waarden < m, acceptabel wanneer maximaal c-waarden tussen m en M liggen, en ontoereikend wanneer één of meer waarden > M of meer dan c-waarden tussen m en M liggen.

(3) Voor de rapportage over deze maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE II

MICROBIOLOGISCHE VEILIGHEID VAN GEMENGDE SALADE

(wat betreft *Listeria monocytogenes*)

Lidstaat: _____

Bacteriële ziekteverwekkers	Productidentificatie (1)	Aantal monsters	Analyseresultaten						Genomen maatregelen (aantal en soort) (2)
			Detectie in 25 g		Kwantificering kve/g				
			Afwezig	Aanwezig	<10	10-99	100-999	≥1 000	
Listeria monocytogenes									

(1) Het product moet worden geïdentificeerd op basis van zijn belangrijkste ingrediënten.
(2) Voor de rapportage over deze maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE III

VEILIGHEID, KWALITEIT EN ETIKETTERING VAN PLUIMVEEVLEES WAT BETREFT HET GEBRUIK VAN WATERVASTHOUDENDE STOFFEN

Lidstaat: _____

Monster-code	Product-naam en beschrij-ving van het etiket	Verpakker/ Verwerker en keur-merk	Lijst van ingrediën-ten	Etiket: aanduiding „Kip"	% vocht	% vet	% stikstof	% eiwit	% as	Hydroxy-proline g/100 g	Overmaat hydroxy-proline g/100 g	% koolhydra-ten	Berekend kipgehalte met ge-bruikmaking van factor 3,85	Gecorri-geerd kip-gehalte in-dien hydro-xyproline meer is dan 0,08	Genomen maatrege-len (aantal en soort) (1)

(1) Voor de rapportage over deze maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE IV

VEILIGHEID VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN VOOR ZUIGELINGEN EN PEUTERS WAT BETREFT HET NITRAAT- EN PATULINEGEHALTE

Lidstaat: _____

1. NITRAAT

Bemonsterings-plaats	Productidentifi-catie	Aantal monsters	Analyseresultaten (mg/kg)				Genomen maatregelen (aantal en soort) [1]
			<100	100-150	151-200	>200	
Detailhandel							
Productie							
Invoer (indien van toepassing)							

2. PATULINE

Bemonsterings-plaats	Productidentifi-catie	Aantal monsters	Analyseresultaten (µg/kg)			Genomen maatregelen (aantal en soort) [1]
			<10	10-25	>25	
Detailhandel						
Productie						
Invoer (indien van toepassing)						

[1] Voor de rapportage over deze maatregelen worden de volgende categorieën aanbevolen: mondelinge waarschuwing, schriftelijke waarschuwing, eis tot verbetering van de interne controle, eis tot terugroeping van het product, administratieve boete, gerechtelijke actie, overige.

BIJLAGE V

ANALYSEPROTOCOL

Procedure voor het bepalen van het gehalte aan kip of toegevoegd water en aan eiwitten op basis van collageen in kippenborstproducten

VERSE KIPPENBORST (GEKOELD OF BEVROREN)

Indien de kippenborst geen toegevoegde eiwitten, stabilisatoren of andere ingrediënten bevat, wordt de hoeveelheid toegevoegd water berekend volgens de officiële EG-methode voor toegevoegd water (Verordening (EEG) nr. 1538/91 van de Commissie [1]). De minimale monsterhoeveelheid voor de officiële methode bedraagt vijf kippenborsten zonder bot en zonder vel. De hoeveelheid toegevoegd water kan worden bepaald met behulp van een grafiek waarin de water/eiwitverhouding wordt uitgezet tegen de hoeveelheid toegevoegd water in kippenborst zonder bot en zonder vel (figuur 1). De water/eiwitverhouding voor kippenborst zonder bot en zonder vel en zonder toegevoegd water bedraagt 3,28. Dit cijfer is 3,40 in geval van 2 % toegevoegd water (het maximumgehalte voor kippenborst zonder bot en zonder vel).

BEVROREN KIPPENBORSTBEREIDINGEN

1. *Ontvangst en opslag van het monster*

1.1. Voor de groothandel bestaat elk monster normaliter uit een doos van 10 kg bevroren kippenborstproduct zonder bot en zonder vel. Voor de detailhandel moeten minstens vijf kippenborsten zonder bot en zonder vel worden bemonsterd, met dezelfde houdbaarheidsdatum of hetzelfde partijnummer.

1.2. Bij ontvangst moeten de monsters worden gecontroleerd om na te gaan of de verpakkingen niet beschadigd zijn en de monsters goed bevroren zijn (indien bevroren).

1.3. Bij ontvangst moeten de monsters in bevroren toestand (– 18 °C ± 4 °C) worden opgeslagen vóór hun analyse.

2. *Doel en toepassingsgebied*

2.1. Deze methode dient voor het bepalen van het kipgehalte (en van het gehalte aan toegevoegd water door berekening van het verschil) en van het gehalte aan eiwit op basis van collageen in kippenborstproducten zonder vel en zonder bot. Dit omvat de bepaling van het gehalte aan eiwitstikstof, vocht, as, vet en hydroxyproline.

3. *Principe*

3.1. Het (schijnbare) vetvrije kipgehalte wordt berekend uit het gehalte aan eiwitstikstof en een stikstoffactor voor kippenborst zonder bot en zonder vel (deel 9). Indien eiwitten op basis van collageen zijn toegevoegd aan de kippenborst, moet het deel van deze eiwitten eerst van het totale eiwitstikstof worden afgetrokken. Het totale kipgehalte wordt berekend door het vetgehalte op te tellen bij het vetvrije kipgehalte. De hoeveelheid toegevoegd water kan worden berekend door alle kipbestanddelen (kipgehalte, as en koolhydraten) af te trekken van 100.

4. *Gezondheid en veiligheid*

4.1. Bij deze methode wordt een aantal potentieel gevaarlijke apparaten gebruikt, zoals een krachtige vleesmolen en een homogenisator, waarvoor de nodige veiligheidsmaatregelen moeten worden getroffen.

5. *Vereiste vooropleiding*

5.1. Een opleiding in het gebruik van industriële slagerijapparatuur is vereist.

6. *Apparatuur*

6.1. Een weegschaal die ten minste tot op ± 0,1 g nauwkeurig is.

6.2. Een krachtige vleesmolen en/of mixer, waarmee de bevroren kippenborsten kunnen worden gehomogeniseerd.

Opmerking: Er wordt geen bepaald merk vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om ook bevroren of diepgevroren kip zodanig te vermalen dat een homogeen mengsel wordt verkregen dat overeenkomt met het mengsel dat kan worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

[1] PB L 143 van 7.6.1991, blz. 11. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 814/2004 (PB L 153 van 30.4.2004, blz. 1).

6.3. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442:1997 (BS 4401 — 3:1997), de voor deze methode vereiste apparatuur.

6.4. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937:1978 (BS 4401 — 2:1980) of gelijkwaardig, de voor deze methode vereiste apparatuur.

6.5. Voor de bepaling van het totale asgehalte volgens ISO-norm 936:1998 (BS 4401 — 1:1998), de voor deze methode vereiste apparatuur.

6.6. Voor de bepaling van het totale vetgehalte volgens BS 4401 — 4:1970, de voor deze methode vereiste apparatuur.

6.7. Voor de bepaling van het hydroxyprolinegehalte volgens ISO-norm 3496:1994 (BS 4401 — 11:1995), de voor deze methode vereiste apparatuur.

7. *Procedure*

Opmerking: Het monster moet bevroren blijven tot aan het begin van de in de punten 7.1 tot en met 7.10 hieronder beschreven analyse.

7.1. Verwijder het monster uit de verpakking en plaats het op een grote vooraf schoongemaakte kunststofschaal bedekt met folie om vochtverlies te voorkomen.

7.2. Hak of homogeniseer porties van het monster en plaats deze weer op de kunststofschaal. Herhaal dit proces totdat het gehele monster is gehakt of gehomogeniseerd.

7.3. Meng het complete gehakte monster met behulp van een schone grote plastic lepel. Let er hierbij op dat alle uitgelopen druppels weer worden opgenomen.

7.4. Neem bij groothandelsmonsters een 2 kg-aliquot van het monster en bij detailhandelsmonsters het totale monster (indien dit minder weegt dan 2 kg) en **homogeniseer dit fijn** in een mixer of keukenmachine.

Opmerking: De overige 8 kg van het groothandelsmonster wordt niet gebruikt.

7.5. Neem twee aliquots van 50 g (voor DNA indien vereist) van de 2 kg en breng deze over naar een voldoende groot recipiënt. Bewaar de rest in een schone plastic zak met etiket of verdeel de massa gemakshalve in deelmonsters van 200 g. Alle monsters die niet onmiddellijk worden geanalyseerd moeten bevroren worden bewaard.

7.6. Neem een monster van het gehomogeniseerde materiaal en bepaal het vochtgehalte overeenkomstig ISO 1442.

7.7. Neem een monster van het gehomogeniseerde materiaal en bepaal het stikstofgehalte overeenkomstig ISO 937 (of gelijkwaardig).

7.8. Neem een monster van het gehomogeniseerde materiaal en bepaal het asgehalte overeenkomstig ISO 936.

7.9. Neem een monster van het gehomogeniseerde materiaal en bepaal het vetgehalte overeenkomstig BS 4401 — 4.

7.10. Neem een monster van het gehomogeniseerde materiaal en bepaal het hydroxyprolinegehalte overeenkomstig ISO 3496.

8. *Kwaliteitscontrole bij de analyse*

8.1. Ten behoeve van de kwaliteitscontrole moeten alle laboratoria voor elke partij een duplo-analyse uitvoeren van geschikt referentiemateriaal met bepaalde gehalten aan stikstof, vocht, vet, as en hydroxyproline.**Het meetresultaat van acceptabele partijen moet tussen twee standaardafwijkingen van de toegekende waarde liggen. De resultaten van de duplo-analyses moeten binnen de herhaalbaarheid van de methode liggen.**

9. *Berekening van de resultaten*

De berekening van de resultaten is afkomstig van informatieblad 20/01 van december 2001 van het Britse Food Standards Agency, dat kan worden gevonden op de website van dit agentschap op het volgende adres:

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

9.1. Bepaling van het kipgehalte met behulp van de stikstoffactor

Volgens de methode van Stubbs and More (The Analyst 1919, 44, 125) wordt het monster onderzocht op stikstof, vocht, vet en as.

De analyseresultaten worden eerst gebruikt om het schijnbare vetvrije vleesgehalte als volgt te berekenen:

Schijnbaar vetvrij vleesgehalte = Totaal stikstof/SF × 100

SF = stikstoffactor met betrekking tot het geanalyseerde product

(3,85 voor mager kippenborstvlees, als aanbevolen door het AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359-1366)). Dit is de factor die bleek te gelden voor kippen afkomstig uit derde landen.

Het gemeten vetgehalte wordt vervolgens bij dit cijfer opgeteld om het schijnbare totale kipgehalte te verkrijgen.

Schijnbaar totaal kipgehalte = Schijnbaar vetvrij kipgehalte + vet

9.2. Toegevoegd collageeneiwit

Gehydrolyseerd eiwit van collageen kan als aanwezig worden beschouwd in een monster indien het bepaalde hydroxyprolinegehalte hoger is dan het voor magere kippenborst als normaal beschouwde gehalte (volgens het AMC: 0,08 g/100 g — The Analyst, 2000, 125, 1359-1366).

Bij de bovenstaande berekening van het schijnbare totale kipgehalte wordt ervan uitgegaan dat de totale gemeten stikstof uit kippenspieren afkomstig is. Indien er te veel hydroxyproline aanwezig is, moet een correctie worden uitgevoerd.

Het van het collageen afkomstige stikstofgehalte in een monster wordt als volgt uit de hydroxyproline berekend:

COLLAGEEN-STIKSTOF = OVERMAAT AAN HYDROXYPROLINE × 1,28

Het collageen-stikstofgehalte wordt vervolgens van het totale stikstofgehalte afgetrokken en het schijnbare totale kipgehalte als boven berekend.

9.3. Toegevoegd water

Een schatting van de hoeveelheid toegevoegd water kan worden gemaakt door het kipgehalte en alle toegevoegde ingrediënten van 100 af te trekken volgens onderstaande vergelijking:

% toegevoegd water = 100 – (schijnbaar totaal kipgehalte + as + koolhydraten + overige ingrediënten)

Koolhydraten = 100 – (eiwit + vet + as + vocht)

Waarbij totaal eiwit = totaal stikstof × omrekeningsfactor **(6,25)**

Op basis van het bovenstaande kan de hoeveelheid toegevoegd water als volgt worden geschat:

% toegevoegd water = 100 – (schijnbaar totaal kipgehalte + as + koolhydraten).

9.4. Meetonzekerheid

De gemiddelde meetonzekerheid bij de bepaling van het kipgehalte wordt bij een 95 %-betrouwbaarheidsinterval op krap 3 % kipgehalte geschat. Daarom kunnen monsters waarvan het vleesgehalte 5 % minder bedraagt dan de aangegeven waarde, als onjuist beschreven worden beschouwd.

Figuur 1 — Toegevoegd water (%) in verhouding tot de grenswaarden voor water: eiwit

