

ODPORÚČANIE KOMISIE**z 1. marca 2005****týkajúce sa koordinovaného programu pre oficiálnu kontrolu potravín na rok 2005****(Text s významom pre EHP)**

(2005/175/ES)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

mal rozšíriť aj na ďalšie kategórie syrov vyrábané z pasterizovaného mlieka, aby sa dospelo k účelným záverom o bezpečnosti týchto produktov.

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 89/397/EHS zo 14. júna 1989 o oficiálnej kontrole potravín⁽¹⁾, a najmä na jej článok 14 ods. 3,

- (5) Smernica Rady 93/99/EHS z 29. októbra 1993 o dodatočných opatreniach, ktoré sa týkajú oficiálnej kontroly potravín⁽²⁾, dopĺňa pravidlá stanovené smernicou 89/397/EHS. Ustanovuje, že oficiálne laboratória v členských štátoch na základe článku 7 smernice 89/397/EHS majú spĺňať kritériá stanovené európskou normou EN séria 4500, ktorá sa teraz nahrádza EN ISO 17025:2000.

po porade so Stálym výborom pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

keďže:

- (6) Implementácia koordinovaných programov je bez zaujatosti voči ďalším oficiálnym kontrolám, ktoré členské štáty vykonali v rámci svojich národných programov kontroly.

(1) Vzhľadom na zabezpečenie riadneho fungovania vnútorného trhu je potrebné zabezpečiť koordinované programy inšpekcie potravín na úrovni Spoločenstva, ktoré majú za cieľ zlepšiť harmonizovanú implementáciu oficiálnych kontrol potravín členskými štátmi.

- (7) Výsledky súčasne prebiehajúcej implementácie národných programov a programov koordinácie môžu poskytnúť informácie a skúsenosti, na ktorých sa má zakladať kontrola činností a právnych predpisov v budúcnosti,

(2) Takéto programy by mali klásť dôraz na súlad s právnymi predpismi Spoločenstva, ktoré sa týkajú potravín a sú určené najmä na ochranu verejného zdravia a záujmov spotrebiteľa a zabezpečenie poctivého obchodného styku.

TÝMTO ODPORÚČA:

(3) Smernica 89/397/EHS stanovuje základné princípy oficiálnej kontroly potravín vrátane inšpekcií, ktoré majú zrealizovať príslušné orgány členských štátov. Taktiež ustanovuje, aby Komisia ročne predkladala odporúčanie týkajúce sa koordinovaného programu inšpekcií na nasledujúci rok.

1. V roku 2005 by členské štáty mali vykonať inšpekcie a kontroly vrátane, v prípade potreby odberu vzoriek a ich analýzy v laboratóriách s cieľom:

(4) Odporúčanie Komisie z 19. decembra 2003, týkajúce sa koordinovaného programu oficiálnej kontroly potravín na rok 2004⁽²⁾, stanovuje určité odporúčania koordinovaného programu oficiálnych kontrol vrátane hodnotenia bakteriologickej bezpečnosti syrov vyrábaných zo surového alebo termizovaného mlieka. Tento prieskum by sa

- a) zhodnotiť bakteriologickú bezpečnosť syrov vyrobených z pasterizovaného mlieka (pokračovanie programu koordinácie, ktorý sa začal v roku 2004 v dôsledku odporúčania z 19. decembra 2003, ktoré sa týka programu koordinácie oficiálnej kontroly potravín v roku 2004);

- b) zhodnotiť bakteriologickú bezpečnosť zmiešaných šalátov vzhľadom na *Listeria monocytogenes*;

(1) Ú. v. ES L 186, 30.6.1989, s. 23.

(2) Ú. v. EÚ L 6, 10.1.2004, s. 29.

(3) Ú. v. ES L 290, 24.11.1993, s. 14. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

- c) zhodnotiť bezpečnosť, kvalitu a označovanie hydinového mäsa v súvislosti s použitím látok na zadržiavanie vody;
- d) zhodnotiť bezpečnosť určitých potravín pre dojčatá a malé deti, pokiaľ ide o nitráty a patulín.
2. Hoci vzorka a/alebo miery inšpekcie nie sú stanovené v tomto odporúčaní, členské štáty by mali zabezpečiť, aby táto miera bola dostatočná na to, aby sa získal prehľad v danej problematike v každom členskom štáte.
3. Členské štáty by mali poskytnúť požadované informácie, tak aby korešpondovali s požadovaným formátom správ stanovených v prílohách I až IV, a tým pomôcť zlepšiť porovnateľnosť výsledkov. Tieto informácie by sa mali Komisii poslať najneskôr do 1. mája 2006 spolu s vysvetľujúcou správou, v ktorej sa uvedú pripomienky k výsledkom a prijatým vynucovacím opatreniam na implementáciu.
4. Potraviny, ktoré sa majú analyzovať v rámci koordinovaného programu na rok 2005, sa na základe článku 3 smernice 93/99/EHS odovzdávajú do úradných laboratórií. Pokiaľ by takéto laboratóriá neexistovali pre určité analýzy uvedené v tomto odporúčaní v členských štátoch, môžu členské štáty ustanoviť iné laboratóriá, ktoré poskytujú kapacitu na vykonanie týchto analýz.
5. Bakteriologická bezpečnosť syra, ktorý sa vyrába z pasterizovaného mlieka
- 5.1. Rozsah použitia koordinovaných programov v roku 2005
- Cieľom tejto časti programu je pokračovať v mikrobiologickom výskume, ktorý sa začal v roku 2004 na základe koordinovaného programu na rok 2004, ktorý sa zamerával len na syry zo surového a termizovaného mlieka, aby sa týkal ostatných syrov vyrobených z mlieka pri spracovaní za vyššej teploty ako termizácia (t. j. pasterizácia). Takéto rozšírenie koordinovaného programu sa odporúča, aby sa mohli vyvodiť významné dôsledky pre bezpečnosť syrov. Výsledky tohto výskumu sa budú analyzovať a predložia sa spolu s výsledkami prieskumu za rok 2004, aby bol v tomto sektore všeobecný prehľad.
- 5.2. Odber vzoriek a spôsob analýzy
- Tento výskum by sa mal týkať čerstvých, mäkkých a polotvrdých syrov vyrobených z mlieka, ktoré prešli pasterizačným procesom. Príslušné orgány členských štátov by z týchto výrobkov mali odobrať reprezentatívne vzorky, na úrovni výroby aj maloobchodu, vrátane dovážaných výrobkov, s cieľom testovať ich na prítomnosť *Salmonella* a *Listeria monocytogenes*

a vyčíslenie *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*. Pokiaľ sa objaví *Listeria monocytogenes*, mal by sa počet týchto baktérií vyčíslieť. Pokiaľ sa na úrovni maloobchodu odoberú vzorky, testy sa môžu zúžiť na prítomnosť *Salmonella* a vyčíslenie *Listeria monocytogenes*. Vzorky minimálnej hmotnosti sto gramov alebo z jedného syra, ktorý váži menej ako sto gramov, by mali byť hygienicky ošetrené, umiestnené do chladiacich nádob a okamžite zaslané na analýzu do laboratória.

Laboratóriá by mali mať možnosť používať metódu podľa svojho výberu, ak úroveň vykonávania zodpovedá cieľu, ktorý sa má dosiahnuť. Na zistenie prítomnosti pri *Salmonella* sa však odporúča najnovšia verzia normy ISO 6785 alebo EN/ISO 6579, najnovšie verzie noriem EN/ISO 11290-1 a 2 sa odporúčajú na zistenie prítomnosti pri *Listeria monocytogenes*, EN/ISO 6888-1 alebo 2 na vyčíslenie *Staphylococcus aureus* a na vyčíslenie *Escherichia coli* sa odporúča najnovšia verzia ISO 11866-2, 3 alebo ISO 16649-1, 2. Príslušné orgány môžu takisto povoliť použitie rovnocenných metód.

Celková úroveň odoberania vzoriek by sa mala ponechať na posúdenie príslušným orgánom členských štátov.

Výsledky kontrol by sa mali zaznamenať na vzorovej listine záznamov tak, ako stanovuje príloha I.

6. Bakteriologická bezpečnosť miešaných šalátov, pokiaľ ide o *Listeria monocytogenes*

- 6.1. Rozsah použitia koordinovaných programov v roku 2005

Za posledné roky došlo k nárastu v spotrebe hotových jedál, ako sú miešané šaláty, ktoré obsahujú surovú zeleninu a ďalšie ingrediencie, ako je mäso alebo plody mora. Takýto druh výrobku môže predstavovať možné riziko pre verejné zdravie vzhľadom na prítomnosť patogénnych baktérií, ako je *Listeria monocytogenes*. Implementácia príslušných hygienických opatrení, kam patrí minimálna trvanlivosť a kontrola teploty, sú potrebné, aby sa zamedzilo rastu patogénnych baktérií, ktoré sa môžu vyskytnúť, a chránilo verejné zdravie.

Cieľom tohto programu je odhadnúť mikrobiologickú bezpečnosť predmiešaných šalátov, ktoré obsahujú surovú zeleninu a ďalšie prísady, ako sú mäso alebo plody mora, vzhľadom na *Listeria monocytogenes*, aby sa dosiahla vysoká úroveň ochrany spotrebiteľa a zozbierali informácie o prítomnosti týchto baktérií v takýchto produktoch.

6.2. Odber vzoriek a spôsob analýzy

Výskumy by sa mali týkať predbalených šalátov z miešanej surovej zeleniny, ktoré obsahujú mäso alebo plody mora, alebo ďalšie prísady, ktoré:

- a) nie sú tepelne spracované v konečnom balení;
- b) musia sa skladovať v chlade;
- c) majú sa konzumovať tepelne spracované alebo bez tepelnej úpravy pred konzumáciou.

Príslušné orgány členských štátov by mali odberať vzorky z týchto výrobkov na úrovni maloobchodu, najmä zo supermarketov, s cieľom testovať prítomnosť *Listeria monocytogenes* zároveň. Jedna vzorka sa skladá z výberového súboru (jedno zatvorené balenie). Vzorky, ktoré sa môžu odobrať pred koncom dátumu spotreby, by sa mali umiestniť do chladiacich nádob a okamžite poslať na analýzu do laboratória. Teplota skladovania a minimálna trvanlivosť výrobkov by sa mala zaznamenať v čase odobratia vzorky a táto informácia zahrnúť do vysvetľujúcej správy, ktorá sa pripojí k výsledkom kontroly.

So vzorkou by sa v laboratóriu malo zaobchádzať tak, aby sa dosiahlo, že sa všetky zložky potravín dôkladne zmiešajú.

Na zistenie prítomnosti *Listeria monocytogenes* sa odporúča najnovšia verzia normy EN/ISO 11290-1 a 2. Laboratória by však mali mať možnosť používať metódu podľa svojho výberu, ak jeho úroveň zodpovedá účelu, ktorý sa má dosiahnuť.

Celková úroveň vzorky by sa mala ponechať na posúdenie príslušným orgánom členských štátov.

Výsledky týchto previerok/kontrol by sa mali zaznamenať na vzorovej listine záznamov, ako stanovuje príloha II.

7. Bezpečnosť, kvalita a označovanie hydínového mäsa, pokiaľ ide o používanie látok na zadržiavanie vody

7.1. Rozsah použitia koordinovaných programov v roku 2005

Nedávno uskutočnený odber vzoriek v niektorých členských štátoch ukázal, že značný počet výrobkov, ktoré

sú umiestnené na trhu, obsahujú nadbytočnú vodu a hydrolyzované proteíny v hydínovom mäse a prípravkoch z hydínového mäsa.

Na základe článku 5 ods. 1 smernice Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971 o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú výrobu a uvádzanie čerstvého hydínového mäsa na trh⁽¹⁾, sa zakazuje uviesť na trh čerstvé hydínové mäso s použitím látok, ktoré podporujú zadržiavanie vody.

Nedávny pracovný dokument zamestnancov Komisie [SEC(2004) 1130] takisto upozornil členské štáty na to, že hoci používanie látok na zadržiavanie vody je prípustné v mäsových polotovarochoch a výrobkoch, ich používanie musí byť v súlade s osvedčenou praxou členských štátov alebo správnymi výrobnými postupmi a v súlade s pravidlami, ktoré sa vzťahujú na ochranu spotrebiteľa, vrátane právnych predpisov označovania potravín, ktoré ustanovuje smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES z 20. marca 2000 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa označovania, prezentácie a reklamy potravín členských štátov⁽²⁾.

Cieľom tohto prvku programu je overiť správnu implementáciu smernice 71/118/EHS týkajúcej sa používania látok na zadržiavanie vody v chladenom a mrazenom hydínovom mäse (kuracie prsia) a v polotovaroch z chladeného a mrazeného hydínového mäsa (kuracie prsia) s cieľom chrániť zdravie spotrebiteľa a kontrolovať riadne označovanie.

7.2. Odber vzoriek a spôsob analýzy

Pri odbere vzoriek, analýze a výpočte výsledkov by sa príslušné orgány členských štátov mali riadiť protokolom o analýze, ktorý je opísaný v prílohe V.

Odporúča sa zamerať na odber vzoriek mrazených kuracích prs z veľkoobchodu, ako aj chladených a mrazených kuracích prs z maloobchodu. Celková úroveň vzorky by sa mala ponechať na posúdenie príslušným orgánom členských štátov.

Výsledky týchto kontrol by sa mali zaznamenať na vzorovej listine záznamov, ako stanovuje príloha III.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23. Smernica naposledy zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 807/2003 (Ú. v. EÚ L 122, 16.5.2003, s. 36).

⁽²⁾ Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29. Smernica naposledy zmenená a doplnená smernicou 2003/89/ES (Ú. v. EÚ L 308, 25.11.2003, s. 15).

8. Bezpečnosť určitých potravín pre dojčatá a malé deti, pokiaľ ide o množstvo dusíkatých látok a patulínu

8.1. Rozsah použitia koordinovaných programov v roku 2005

Potraviny, ktoré obsahujú cudzorodé látky, ktoré prekračujú toxicky vyhovujúcu hladinu, môžu predstavovať možné riziko pre verejné zdravie, najmä pre citlivú skupinu obyvateľstva, ako sú dojčatá a malé deti. Prítomnosť cudzorodých látok sa dá zredukovať dobrým spracovaním alebo poľnohospodárskymi postupmi.

Kvôli ochrane verejného zdravia stanovilo nariadenie Komisie (ES) č. 466/2001 z 8. marca 2001 maximálne hodnoty dusíkatých látok a patulínu v potravinách pre dojčatá a malé deti a maximálne hodnoty obsahu niektorých cudzorodých látok v potravinách⁽¹⁾ a nariadenie Komisie (ES) č. 655/2004 zo 7. apríla 2004, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 466/2001 v súvislosti s obsahom dusičnanov v potravinách pre dojčatá a malé deti⁽²⁾.

Cieľom tohto prvku programu je overiť, aby potraviny určené pre dojčatá a malé deti, uvádzané na trh, nepresahovali maximálne hodnoty dusičnanov a patulínu, ktoré sú stanovené v právnych predpisoch Spoločenstva, a tým dosiahnuť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa.

8.2. Odber vzoriek a spôsob analýzy

Príslušné orgány členských štátov by mali vziať reprezentatívne vzorky z potravín pre dojčatá a malé deti, najmä z potravín, ktoré obsahujú mrkvu, zemiaky, listovú zeleninu a výrobky z jabĺk, predovšetkým na úrovni maloobchodu, pričom by sa nemalo zabúdať na výrobu a dovoz (ak je to relevantné), s cieľom

testovať dusičnany (potravín, ktoré obsahujú mrkvu, zemiaky, listovú zeleninu) a patulín (potravín, ktoré obsahujú výrobky z jabĺk okrem potravín spracovaných na báze obilnín).

Kvôli úradnej kontrole hladín dusičnanov a patulínu sa odporúča odber vzoriek a analýza vzoriek, ktoré sú stanovené v týchto právnych predpisoch Spoločenstva:

— smernica Komisie 2002/63/ES z 11. júla 2002, ktorou sa ustanovujú metódy odberu vzoriek pri oficiálnej kontrole maximálnych reziduálnych hodnôt pesticídov v a na výrobkoch rastlinného pôvodu a živočíšneho pôvodu a ktorá ruší smernicu 79/700/EHS⁽³⁾, pokiaľ ide o dusičnany,

— smernica Komisie 2003/78/ES z 11. augusta 2003, ktorou sa stanovujú postupy odberu vzoriek a metódy analýzy pre úradnú kontrolu hladín patulínu v potravinách⁽⁴⁾.

Celková úroveň vzorky by sa mala ponechať na posúdenie príslušným orgánom členských štátov.

Výsledky týchto kontrol by sa mali zaznamenať na vzorovej listine záznamov, ako stanovuje príloha IV.

V Bruseli 1. marca 2005

Za Komisiu
Markos KYPRIANOU
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 77, 16.3.2001, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 208/2005 (Ú. v. EÚ L 34, 8.2.2005, s. 3).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 104, 8.4.2004, s. 48.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 187, 16.7.2002, s. 30.

⁽⁴⁾ Ú. v. EÚ L 203, 12.8.2003, s. 40.

PRÍLOHA I

BAKTERIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ SYROV VYRÁBANÝCH Z PASTERIZOVANÉHO MLIEKA

Členský štát: _____

Skupiny baktérií/ kritériá (1)	Stupeň odberu vzorky	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy (2)			Uskutočnené opatrenia (počet a druh) (3)
				U	P	N	
<i>Salmonella spp.</i> n=5 c=0 neprítomná v 25 g	Výroba	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					
	Maloobchod	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g m=1 000 cfu/g	Výroba	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					
	Maloobchod	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=2 m=100 cfu/g m=1 000 cfu/g	Výroba	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					
	Maloobchod	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr					
		zrejúci mäkký syr					
		polotvrdý syr					

Skupiny baktérií/ kritériá ⁽¹⁾	Stupeň odberu vzorky	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky analýzy ⁽²⁾				Uskutočnené opatrenia (počet a druh) ⁽³⁾
				U		P	N	
				N	P	≤ 100 cfu/g	> 100 cfu/g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 neprítomnosť v 25 g	Výroba	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr						
		zrejúci mäkký syr						
		polotvrдый сыр						
	Maloobchod	nezrejúci mäkký (čerstvý) syr						
		zrejúci mäkký syr						
		polotvrдый сыр						

⁽¹⁾ Počet jednotiek vzorky (n) sa môže zredukovať, keď sa odber vzoriek robí na maloobchodnej úrovni. Pokiaľ sa odber vzoriek zredukujú, má sa to uviesť v správe.

⁽²⁾ U = uspokojivé, P = prijateľné, N = nevyhovujúce, v prípade *Listeria monocytogenes* N – neprítomná, P – prítomná. Pokiaľ ide o *Staphylococcus aureus* a *Escherichia coli*, výsledok je vyhovujúci, ak sú všetky sledované hladiny < m, za prijateľný sa pokladá, ak sú maximálne c hodnoty medzi m a M, a nevyhovujúci, ak sú jedna alebo viaceré hladiny > M alebo viac než c hladiny medzi m a M.

⁽³⁾ Pri správach o vynučovacích opatreniach sa odporúča používať nasledujúce kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, stiahnutie výrobku z obehu, pokutu správnych orgánov, súdnu žalobu a iné.

PRÍLOHA II

MIKROBIOLOGICKÁ BEZPEČNOSŤ ZMIEŠANÝCH ŠALÁTOV

(pokiaľ ide o *Listeria monocytogenes*)

Členský štát: _____

Patogénne baktérie	Identifikácia výrobku ⁽¹⁾	Počet vzoriek	Výsledky rozboru						Uskutočnené opatrenia (počet a druh) ⁽²⁾
			Prítomnosť v 25 g		Vyčíslenie cfu/g				
			neprítomná	prítomná	< 10	10–99	100–999	≥ 1 000	
<i>Listeria monocytogenes</i>									

⁽¹⁾ Tento výrobok by sa mal rozlíšiť podľa jeho hlavných zložiek.⁽²⁾ Pri správach o vynucovacích opatreniach sa odporúča používať nasledujúce kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, stiahnutie výrobku z obehu, pokutu správnych orgánov, súdnu žalobu a iné.

PRÍLOHA III

BEZPEČNOSŤ, KVALITA A OZNAČOVANIE HYDINOVÉHO MÄSA, POKIAL IDE O POUŽÍVANIE LÁTKOV NA ZADRŽANIE VODY

Členský štát: _____

Kód vzorky	Názov výrobku, označenie a opis	Dodávateľ, spracovateľ a zdravotná značka	Zoznam prísad	Označenie:	% Vlhkosti	% Tuku	% Dusíka	% Bielkovín	% Popola	Hydroxy-prolín g/100g	Nadbytok hydroxy prolínu g/100g	% Uhlíkov-díkov	Vypočítaný obsah kurčáťa použitím faktora 3,85	Upravený obsah kurčáťa, ak je hydroxy-prolín vyšší ako 0,08	Vykonalé opatrenia (Počet a druh) (1)

(1) Pri správach o vynucovacích opatreniach sa odporúča používať nasledujúce kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, stiahnutie výrobku z obehu, pokuta správnych orgánov, súdna žaloba a iné.

PRÍLOHA IV

BEZPEČNOSŤ URČITÝCH POTRAVÍN PRE DOJČATÁ A MALÉ DETI V SÚVISLOSTI S OBSAHOV
DUSIČNANOV A PATULÍNU

Členský štát: _____

1. DUSIČNAN

Stupeň odberu vzorky	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky rozboru (mg/kg)				Uskutočnené opatrenia (počet a druh) (1)
			<100	100–150	151–200	>200	
Maloobchod							
Výroba							
Dovoz (pokiaľ bol)							

2. PATULÍN

Stupeň odberu vzorky	Identifikácia výrobku	Počet vzoriek	Výsledky rozboru (µg/kg)			Uskutočnené opatrenia (počet a druh) (1)
			<10	10–25	>25	
Maloobchod						
Výroba						
Dovoz (pokiaľ bol)						

(1) Pri vynucovacích opatreniach na podávanie správ sa odporúča používať nasledujúce kategórie: ústne varovanie, písomné varovanie, požadovanie zlepšenia kontroly prevádzky, stiahnutie výrobku z obehu, pokutu správnych orgánov, súdnu žalobu a iné.

PRÍLOHA V

PROTOKOL O ANALÝZE

Postup na stanovenie obsahu kurčáťa alebo dodatočnej vody a proteínov na báze kolagénu vo výrobkoch z kuracích prs

ČERSTVÉ KURACIE PRSIA (CHLADENÉ ALEBO MRAZENÉ)

Pokiaľ kuracie prsia neobsahujú žiadne pridané bielkoviny, stabilizátory alebo iné zložky, potom metóda na vyrátanie množstva dodatočnej vody používa oficiálnu metódu ES na vodu vonkajšieho prostredia [nariadenie Komisie (EHS) č. 1538/91 ⁽¹⁾]. Minimálna vzorka pre oficiálnu metódu je päť vykostených kuracích prs bez kože. Pridaná voda sa môže určiť podľa vody z vonkajšieho prostredia vo vykostených kuracích prsiach bez kože (obr. 1). Pomer vody a bielkovín vo vykostených kuracích prsiach bez kože a bez pridanej vody je 3,28 a pre 2 % pridanej vody (limit vykostených kuracích prs bez kože) predstavuje 3,40.

POLOTOVARY Z MRAZENÝCH KURACÍCH PRS

1. Získavanie vzoriek a skladovanie

- 1.1. Vo veľkoobchode sa každá vzorka väčšinou skladá z jednej 10 kg škatule vykostených kuracích prs bez kože. V maloobchode by sa malo odobrať aspoň 5 vykostených kuracích prs bez kože s rovnakým dátumom trvanlivosti alebo rovnakým označením.
- 1.2. Pri prijíme by sa vzorky mali skontrolovať, či nie je poškodený obal a či je vzorka riadne zmrazená (ak ide o mrazenú vzorku).
- 1.3. Pri prijíme pred analýzou by sa vzorky mali skladovať zmrazené ($-18^{\circ}\text{C} \pm 4^{\circ}\text{C}$).

2. Zámer a rozsah

- 2.1. Táto metóda stanovuje obsah (a rozdiel dodatočnej vody), ako aj proteíny na báze kolagénu pri vykostených výrobkoch z kuracích prs bez kože. Táto metóda stanovuje nebielkovinový dusík, vlhkosť, popol, tuk a hydroxyprolín.

3. Princíp

- 3.1. Obsah (evidentne) netučného kurčáťa sa pri vykostených kuracích prsiach bez kože ráta použitím obsahu nebielkovinového dusíka a faktora dusíka (oddiel 9). Pokiaľ sa ku kuracím prsiam pridal bielkoviny na báze kolagénu, pridané týchto bielkovín je potrebné najprv odčítať od celkového nebielkovinového dusíka. Celkový objem kurčáťa sa ráta pridaním obsahu tuku k obsahu netučného kurčáťa. Miera pridanej vody sa dá vyrátať tak, že sa od 100 odčítajú zložky kurčáťa (objem kurčáťa, popol a uhľohydráty).

4. Zdravie a bezpečnosť

- 4.1. Táto metóda používa mnohé zariadenia, ktoré predstavujú možné nebezpečenstvo, napr. mlynček na mäso a homogénizátor, a mali by sa podniknúť príslušné bezpečnostné opatrenia.

5. Požiadavky pred školením

- 5.1. Požaduje sa výcvik na používanie mäsiarskeho zariadenia na priemyselné ciele.

6. Prístroje

- 6.1. Váhy, ktoré dokážu vážiť s presnosťou viac než $\pm 0,1$ g.
- 6.2. Výkonný mlecí stroj a/alebo mixér, ktorý dokáže homogénizovať zmrazené kusy kuracích prs.

Poznámka: Neodporúča sa žiadna značka mlynčeka na mäso, avšak použiť by sa mal mlynček na mäso s dostatočnou silou pomlieť mrazené alebo rýchlo mrazené kurča, aby sa dosiahla homogénna zmes, ktorá zodpovedá tomu, čo sa získa z mlecieho stroja s kotúčom s otvormi s priemerom 4 mm.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 143, 7.6.1991, s. 11. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 814/2004 (Ú. v. EÚ L 153, 30.4.2004, s. 1).

- 6.3. Prístroje špecifikované v ISO 1442:1997 (BS 4401 – 3:1997) na stanovenie obsahu vody.
- 6.4. Prístroje, tak ako je uvedené v ISO 937:1978 (BS 4401 – 2:1980), na stanovenie obsahu bielkovín alebo ekvivalent.
- 6.5. Prístroje, tak ako je uvedené v ISO 936:1998 (BS 4401 – 1:1998), na stanovenie celkového popola.
- 6.6. Prístroje, tak ako je uvedené v BS 4401 – 4:1970, na stanovenie celkového tuku.
- 6.7. Prístroje na stanovenie hydroxyprolínu, tak ako je uvedené v ISO 3496:1994 (BS 4401 – 11:1995).

7. Postup

Poznámka: Táto vzorka sa musí uchovávať zmrazená, až kým sa nevykoná analýza podľa odsekov 7.1 až 7.10.

- 7.1. Vybrať vzorku z obalu a umiestniť ju na veľký vopred vyčistený plastový podnos, prikrytý fóliou, aby sa zamedzilo strate vlhkosti.
- 7.2. Pomlieť alebo zhomogenizovať časti vzorky a vrátiť na plastový podnos. Pokračovať v takomto postupe, kým sa nezmeli/homogenizuje celá vzorka.
- 7.3. Použitím čistej plastovej lyžice rozmiešať celú rozomletú vzorku a všetko, čo odkvapká, opäť začleniť.
- 7.4. Ak ide o vzorky z veľkoobchodu, vziať 2 kg alikvotnej vzorky, a ak ide o vzorku z maloobchodu, vziať celú, ak má alikvotná vzorka aspoň 2 kg, a **jemne homogenizovať** v miešači alebo prístroji.

Poznámka: Zvyšných 8 kg vzorky z veľkoobchodu sa zlikviduje.

- 7.5. Z 2 kg vziať 50 g alikvotnej vzorky (ak sa požaduje kvôli DNA) a premiestniť do nádoby vhodnej veľkosti. Umiestniť zvyšok do čistej, označenej igelitovej tašky alebo rozdeliť na 200 g časti vzorky. Každá vzorka, ktorá sa okamžite nerozoberie, by sa mala uskladniť a zmraziť.
- 7.6. Odobrať vzorku homogenizovaného materiálu a stanoviť obsah vlhkosti podľa ISO 1442.
- 7.7. Vziať vzorku homogenizovaného materiálu a určiť obsah dusičnanu podľa ISO 937 (alebo ekvivalent).
- 7.8. Vziať vzorku homogenizovaného materiálu a určiť obsah popola podľa ISO 936.
- 7.9. Vziať vzorku homogenizovaného materiálu a určiť obsah tuku podľa BS 4401–4.
- 7.10. Vziať vzorku homogenizovaného materiálu a určiť obsah hydroxyprolínu podľa ISO 3496.

8. Kontrola kvality rozboru

- 8.1. Všetky laboratóriá by mali urobiť rozbor v každej sérii vhodného referenčného materiálu s prídelenou hodnotou dusičnanu, vlhkosti, tuku, popola a hydroxyprolínu dvojmo, ako aj kontrolu kvality. **Prijateľné série musia mať merania v súlade s dvoma odchýlkami od štandardu priradenej hodnoty. Rozbor duplikátu sa musí zrealizovať v rámci znakov opakovateľnosti postupu.**

9. Výpočet výsledkov

Výpočet výsledkov je prevzatý od Agentúry na prieskum informácií o potravinách, hárok 20/01 z decembra 2001, ktorý sa dá nájsť na tejto internetovej stránke agentúry:

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

9.1. Obsah kurčata s použitím faktora dusíka

Na základe Stubbsa a Mora (The Analyst 1919, 44, 125) rozbor zahŕňa vzorku nitrogénu, vlhkosti, tuku a popola.

Údaje, ktoré vyplývajú z rozboru, sa najskôr použijú na vyrátanie obsahu netučného mäsa takto:

$$\text{Evidentný obsah netučného mäsa} = \text{celkový nitrogén/NF} \times 100$$

NF = faktor dusíka, ktorý sa spája s analyzovaným výrobkom

3,85 pre netučné mäso z kuracích prs, tak odporúča AMC (The Analyst, 2000, 125, 1359–1366). Tento faktor sa aplikuje na kurčatá z tretích krajín.

Nameraný obsah tuku sa potom pridá k tejto cifre, a tým sa vyráta evidentný celkový obsah kurčata.

$$\text{Evidentný celkový obsah kurčata} = \text{Evidentný obsah netučného kurčata} + \text{tuk}$$

9.2. Pridané proteíny na báze kolagénu

Hydrolyzované bielkoviny z kolagénu sa dajú pokladať za prítomné vo vzorke, ak je stanovený obsah hydroxyprolínu vyšší než ten, ktorý sa bežne nachádza v netučnom mäse z kuracích prs (údaje AMC 0,08 g/100 g – The Analyst, 2000, 125, 1359–1366).

Výpočet evidentného celkového obsahu kurčata vychádza z toho, že stanovený dusík sa odvodzuje z kuracieho svalu. Pokiaľ je prítomný nadbytočný hydroxyprolín, je potrebná úprava.

Podiel dusíka, ktorý sa zaráta do vzorky hydroxyprolínu, je nasledujúci:

$$\text{KOLAGÉN-DUSÍK} = \text{NADBYTOČNÝ HYDROXYPROLÍN} \times 1,28$$

Percento kolagén-dusíka sa odráta z celkového percenta dusíka a vyráta sa evidentný celkový obsah kurčata.

9.3. Pridaná voda

Množstvo pridanej vody sa dá odhadnúť odrátaním obsahu kurčata a všetkých pridaných zložiek od 100 s použitím nasledujúcej rovnice:

$$\text{Pridaná voda \%} = 100 - (\text{evidentný celkový obsah kurčata} + \text{popol} + \text{uhľovodíky} + \text{ďalšie prísady})$$

$$\text{Uhľovodíky} = 100 - (\text{bielkoviny} + \text{tuk} + \text{popol} + \text{vlhkosť})$$

Pričom celkový obsah bielkovín = celkový dusík × faktor prevodu (6,25).

Pridaná voda sa na tomto základe odhadne takto:

$$\text{Pridaná voda \%} = 100 - (\text{evidentný celkový obsah kurčata} + \text{popol} + \text{uhľovodíky}).$$

9.4. Nepresnosť merania

Priemerná nepresnosť merania na stanovenie obsahu kurčata sa stanovuje na základe menej ako 3 % obsahu kurčata pri 95 % hranici spoľahlivosti. Vzorky sa preto považujú za nesprávne opísané, ak stanovený obsah mäsa predstavuje o 5 % menej, ako je oznámené.

Obrázok 1 – Voda z vonkajšieho prostredia (%) vzhľadom na maximálne prípustné hodnoty pre vodu: bielkoviny

