

## **STANDARD 1.6.2**

### **WYMAGANIA DLA PRZETWÓRSTWA**

---

**(Wyłącznie dla Australii)**

#### **Cel**

Standard ustala wymagania dotyczące przetwórstwa produktów spożywczych, określonego w rozdziale 2 niniejszego Kodeksu. Standard nie dotyczy żywności produkowanej w Nowej Zelandii lub importowanej tam w celu sprzedaży.

#### **Spis treści**

1. Skreślony
2. Skreślony
3. Wytwarzanie produktów jajecznych
4. Patroszony drób
5. Suszone mięso
6. Krokodyl mięso
7. Dzikizna
8. Przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione

#### **Postanowienia**

- 1. Skreślony**
- 2. Skreślony**
- 3. Wytwarzanie produktów jajecznych**
  - 1) Dla potrzeb niniejszego dokumentu:

**płynne białko jaj** to białko w stanie płynnym, jak najdokładniej oddzielone od żółtka.

**płynne żółtko jaj** to żółtko w stanie płynnym, jak najdokładniej oddzielone od białka.

**płynne jajo** to całe jajo pozbawione skorupki, zarówno mrożone, jak i schłodzone, ale nie jaja w proszku.

- 2) Płynne jaja, lub mieszanki płynnych jaj i płynnych żółtek jaj, nie mogą być sprzedawane ani wykorzystywane do produkcji żywności, o ile nie zostaną wcześniej poddane pasteryzacji w temperaturze nie niższej niż 64°C przez co najmniej 2,5 minuty, a następnie gwałtownie schłodzone do temperatury nie wyższej niż 7°C.
- 3) Płynne żółtko jaj nie może być sprzedawane ani wykorzystywane do produkcji żywności, o ile nie zostanie wcześniej poddane pasteryzacji w temperaturze nie niższej niż 60°C przez co najmniej 3,5 minuty, a następnie gwałtownie schłodzone do temperatury nie wyższej niż 7°C.

- 4) W zgodzie z podpunktem 2(2) Standardu 2.2.2, płynne białko jaja nie może być sprzedawane ani wykorzystywane do produkcji żywności, o ile nie zostanie wcześniej poddane pasteryzacji w temperaturze nie niższej niż 55°C przez co najmniej 9,5 minuty, a następnie gwałtownie schłodzone do temperatury nie wyższej niż 7°C.

**Nota redakcyjna:**

Na wszystkich etapach - od produkcji do konsumpcji - produkty jajeczne oraz produkty zawierające produkty jajeczne, muszą być poddawane różnym kontrolom i działaniom, w tym, na przykład, pasteryzacji, co ma zagwarantować właściwy poziom ochrony zdrowia publicznego.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące przetwórstwa produktów jajecznych dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.

**4. Patroszony drób**

- 1) Drób w formie patroszonych tuszek może zawierać żołądek i/lub serce i/lub wątrobę i/lub szyję.
- 2) Nie wypatroszony drób nie może być zamrażany.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące drobiu dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.

**Wejdzcie w życie z dniem 20 maja 2012 r.:**

4. Skreślone

**5. Suszone mięso**

Suszone mięso to mięso, w którym aktywna zawartość wody nie przekracza 0,85, ale nie dotyczy peklowanego suszonego mięsa.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące przetwórstwa suszonego mięsa dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.

**6. Krokodyle mięso**

- 1) Dla potrzeb niniejszego dokumentu:

**krokodyle mięso** to mięśnie szkieletowe zwierząt z rodziny *Crocodylidae* wraz z tłuszczem, tkanką łączną, nerwami, krwią i naczyniami krwionośnymi, ale bez głowizny.

- 2) Krokodylę mięso musi pochodzić wyłącznie ze zwierząt hodowlanych. Sposób postępowania z mięsem tego rodzaju został określony przez Stałą Komisję ds. Rolnictwa w opublikowanym przez Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization w 1993 r. *Australian Code of Practice for Veterinary Public Health: The Hygienic Production of Crocodile Meat for Human Consumption*.
- 3) Niedozwolona jest sprzedaż jakichkolwiek części tusz zwierząt z rodziny *Crocodylidae*, które nie są uznawane za krokodylę mięso.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące przetwórstwa krokodylego mięsa dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.

**7. Dzikizna**

- 1) Dla potrzeb niniejszego dokumentu:

**dzikizna** to fragment lub całość tuszy dowolnych ptaków, bawołu, wielbłąda, jelenia, osła, kozy, zająca, konia, kangura, królika, świni, oposa lub walabii, ubitych w stanie dzikim, ale nie ptasie jaja, płody, fragmenty płodów lub młode torbacze.

**dzikizna (do celów spożywczych)** to mięśnie szkieletowe zwierząt ubitych w stanie dzikim, wraz z tłuszczem, tkanką łączną, nerwami, krwią, żyłami, a w przypadku ptaków, ze skórą.

**podroby z dzikizny** to mięso pochodzące ze zwierząt dzikich, inne niż zdefiniowane, jako spożywcze.

- 2) Dzikizna, z wyjątkiem pochodzącej od ptaków, musi być pozyskiwana:
  - a) z tusz dzikich zwierząt, po ubiciu poddanych urzędowej kontroli;
  - b) zgodnie z obowiązującymi przepisami, gwarantującymi, że mięso jest zdatne do spożycia przez ludzi.
- 3) Podroby z dzikizny, z wyjątkiem kości i chrząstki złączonych z mięsem, nie mogą być sprzedawane ani wykorzystywane do przygotowywania żywności.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące dzikizny dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.

**8. Przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione**

- 1) Dla potrzeb niniejszego dokumentu:

**rozdrobnione** mięso to mięso siekane, krojone lub mielone.

**mechanicznie odkostnione mięso** to mięso, które zostało oddzielone od kości w procesie mechanicznej obróbki i rozdrobnione.

**skrawki pozostałe po wytopieniu tłuszczu** to surowiec uzyskany w procesie wytapiania tłuszczu z fragmentów mięsa, z wyjątkiem wiezadła karkowego.

- 2) Przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione można określić jako poddane obróbce cieplnej, o ile zostało poddane działaniu temperatury 55°C przez przynajmniej 20 minut, lub równoważnej kombinacji czasu i wyższej temperatury.
- 3) Przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione można określić jako gotowane, o ile zostało poddane działaniu temperatury 65°C przez przynajmniej 10 minut, lub równoważnej kombinacji czasu i wyższej temperatury.
- 4) Produkty z mięsa fermentowanego nie mogą zawierać mechanicznie odkostnionego mięsa ani skrawków pozostałych po wytopieniu tłuszczu, o ile nie zostały one ugotowane w zgodzie z podpunktem (3).

**Nota redakcyjna:**

W tym podpunkcie, pojęcie „przetworzone mięso” jest rozumiane w zgodzie ze Standardem 2.2.1, jako przetworzone i przetworzone przemysłowo mięso, niezależnie od przypisanych w tamtym Standardzie nazw.

*Guidelines for the Safe Manufacture of Smallgoods*, opublikowany przez Meat and Livestock Australia, wspomaga przedsiębiorców i właściwe organy we wprowadzaniu zawartych w tym punkcie postanowień.

**Nota redakcyjna (dla Nowej Zelandii):**

Wymagania dotyczące postępowania z przetworzonym fermentowanym mięsem rozdrobnionym dla Nowej Zelandii zawarte są w *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981*.