

STANDARD 2.2.1

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Cel

Standard podaje definicje pojęć „mięso” oraz „przetwory mięsne”, określa skład i zasady etykietowania mięsa oraz przetworów mięsnych. Wymagania dotyczące procesu przetwarzania mięsa, w tym fermentowanego mięsa rozdrobnionego, zawarte są w Standardzie 1.6.2.

Rada ds. Rolnictwa i Zarządzania Zasobami Australii i Nowej Zelandii (ARMCANZ), określa obowiązkowe dla Australii, ale nie Nowej Zelandii, zasady kontrolowania higieny uboju zwierząt przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Spis treści

Sekcja 1 – Interpretacja

1. Interpretacja

Sekcja 2 – Wymagania dotyczące składu

2. Limit utraty płynu w procesie rozmrażania drobiu
3. Skład kielbas

Sekcja 3 – Wymagania informacyjne

4. Informacje o zawartości podrobów w produkcji
5. Obowiązkowe określenie zawartości tłuszczu w stosunku do mięsa mielonego
6. Informacje wymagane w odniesieniu do surowego mięsa uformowanego w kawałki
7. Stemple kontrolne
8. Etykietowanie przetworzonego fermentowanego mięsa rozdrobnionego
9. Etykietowanie przetworzonego przemysłowo fermentowanego mięsa rozdrobnionego
10. Niepakowane przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione oraz przetworzone fermentowane produkty mięsne
11. Mięso i przetwory mięsne muszą być pozyskiwane z bydła nie zarażonego gąbczastą encefalopatią

Załącznik: Wymagania dotyczące zawartości płynu w pakowanych mrożonych tuszkach drobiowych

Postanowienia

Sekcja 1 – Interpretacja

1. Interpretacja

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następujące definicje:

peklowane i/lub suszone mięso w całości lub w kawałkach to mięso, razem z ewentualnymi elementami kostnymi, zawierające nie mniej niż 160 g białka mięsnego na kilogram beztłuszczowej masy mięsnej.

mięso przetworzone przemysłowo to mięso przetworzone, które zawiera nie mniej niż 660 g mięsa na kilogram masy mięsnej.

mięso to fragment lub całość tuszy dowolnego rodzaju bawołu, wielbłąda, bydła, jelenia, kozy, zająca, świni, drobiu, królika lub owcy ubitych inaczej niż w stanie dzikim, lecz nie obejmuje:

- a) całości lub fragmentów tuszy zwierzęcej nie dopuszczonych do spożycia przez ludzi przez krajowe prawo Nowej Zelandii, lub
- b) ptasich jaj, płodów lub fragmentów płodów.

Nota redakcyjna:

Standard 2.2.2 – Jaja i produkty jajeczne oraz Standard 2.2.3 – Ryby i produkty rybne zawierają wymogi dla jaj i ryb. Standard 1.2.4 – Etykietowanie składników żywności zawiera wymogi dotyczące etykietowania składników.

mięso (spożywcze) to mięśnie szkieletowe dowolnych zwierząt przeznaczonych do uboju, wraz z:

- a) skórą zwierzęcą, oraz
- b) tłuszczem, oraz
- c) tkanką łączną, oraz
- d) nerwami, oraz
- e) krwią, oraz
- f) żyłami, oraz
- g) skórą, w przypadku drobiu.

ciasto mięsne to ciasto zawierające nie mniej niż 250 g mięsa na kilogram.

podroby to części tuszy takie jak krew, mózg, serce, nerki, wątroba, trzustka, śledziona, grasica, ozór i flaki, z wyłączeniem mięsa, kości i szpiku.

mięso przetworzone to przetwory mięsne zawierające nie mniej niż 300 g mięsa na kilogram masy, w których mięso poddane zostało, samo lub wraz z innymi składnikami, procesom innym niż filetowanie, plastrowanie, krojenie, mielenie lub mrożenie, i dotyczy mięsa przetworzonego przemysłowo, peklowanego i/lub suszonego, zarówno w całości jak i w kawałkach.

kielbasa to zmielone i/lub rozdrobnione mięso, które może być łączone z innymi składnikami spożywczymi, uformowane w pętkę, lecz nie obejmujące kawałków mięsnych uformowanych w kształt, który przypominałby kawałki mięsa oddzielone od tuszy

Sekcja 2 – Wymagania dotyczące składu

2. Limit utraty płynu w procesie rozmrażania drobiu

Zgodnie z zasadami określonymi załączniku, mrożony drób podczas rozmrażania nie może tracić więcej niż 60 g płynu na kilogram masy.

Wejdzcie w życie z dniem 20 maja 2012 r.:

2. Skreślone

3. Skład kielbas

Kielbasa musi zawierać:

- a) nie mniej niż 500 g mięsa bez tłuszczu na kilogram masy, oraz
- b) nie więcej niż 500 g tłuszczu na kilogram beztłuszczowej masy mięsnej.

Sekcja 3 – Wymagania informacyjne

4. Informacje o zawartości podrobów w produkcie

- 1) Zawartość w produktach spożywczych mózgu, serca, nerek, wątroby, ozora lub grasicy musi być opisana zgodnie z wytycznymi podpunktu 4(3) poprzez:
 - a) nazwę ogólną podrobów, lub
 - b) określenie typu podrobów.
- 2) Z zastrzeżeniem podpunktu (3), w produktach spożywczych nie mogą znajdować podroby inne, niż określone w podpunkcie (1).
- 3) Podroby, których zawartość w produktach spożywczych jest niedopuszczalna na mocy niniejszego Standardu, mogą się w nich znaleźć, o ile:
 - a) zostaną one uwzględnione na etykiecie, lub
 - b) w przypadku, gdy produkt nie podlega obowiązkowemu etykietowaniu, informacje o zawartości podrobów zostaną w inny sposób przekazane nabywcy.

5. Obowiązkowe określenie zawartości tłuszczu w stosunku do mięsa mielonego

W przypadku wyraźnego lub dorozumianego stosunku zawartości tłuszczu w mięsie mielonym, maksymalna zawartość, określona w g/100g masy, musi być:

- a) podana na etykiecie umieszczonej na opakowaniu produktu spożywczego, lub
- b) w przypadku, gdy produkt nie podlega obowiązkowemu etykietowaniu:
 - i) umieszczona wraz z lub obok ekspozycji produktów, lub
 - ii) przekazana nabywcy na jego życzenie.

6. Informacje wymagane w odniesieniu do surowego mięsa uformowanego w kawałki

Surowe mięso uformowane w kawałki inaczej niż poprzez obróbkę cieplną, niezależnie od tego, czy jest panierowane, czy nie, musi zawierać informacje o metodzie produkcji, a także o gwarantujących mikrobiologiczne bezpieczeństwo sposobach przyrządzania:

- a) na umieszczonej na opakowaniu etykiecie, lub
- b) w przypadku, gdy produkt nie podlega obowiązkowemu etykietowaniu, informacje muszą zostać przekazane nabywcy.

7. Stemple kontrolne

- 1) Barwniki dozwolone w Standardzie 1.3.1 mogą być stosowane na zewnętrznej warstwie mięsa dla oznakowania go w celach kontrolnych lub identyfikacyjnych.
- 2) Barwniki stosowane na zewnętrznej warstwie mięsa dla oznakowania go w celach kontrolnych lub identyfikacyjnych w zgodzie z podpunktem (1), nie muszą być wykazywane na etykietach umieszczonych na opakowaniach tych produktów spożywczych.

8. Etykietowanie przetworzonego fermentowanego mięsa rozdrobnionego

- 1) Następujące określenia zostały przypisane do przetworzonego fermentowanego mięsa rozdrobnionego:
 - a) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione nie zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane mięso rozdrobnione – nie poddane obróbce cieplnej”, oraz
 - b) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane mięso rozdrobnione –poddane obróbce cieplnej”, oraz
 - c) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione zostało ugotowane: „fermentowane mięso rozdrobnione – gotowane”.

- 2) W przypadku, gdy na opakowaniach zawierających przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione widnieje nazwa towarowa, musi ona uwzględniać następujące słowo lub słowa:
 - a) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione nie zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane”,
 - b) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane, poddane obróbce cieplnej”,
 - c) w przypadku, gdy przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione zostało ugotowane: „fermentowane, gotowane”.

- 3) Za wyjątkiem informacji określonych w podpunkcie (1) oraz (2), etykiety opakowań zawierających przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione nie mogą zawierać żadnych informacji dotyczących obróbki cieplnej, oprócz przeznaczonych dla konsumentów instrukcji przyrządzenia.

Nota redakcyjna:

Przykładową informacją dotyczącą obróbki cieplnej jest określenie produktu jako „pasteryzowanego”.

9. Etykietowanie przetworzonego przemysłowo fermentowanego mięsa rozdrobnionego

- 1) Następujące określenia zostały przypisane do przetworzonego przemysłowo fermentowanego mięsa rozdrobnionego:
 - a) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione nie zostało poddane obróbce cieplnej: „przetworzone przemysłowo fermentowane mięso – nie poddane obróbce cieplnej”;
 - b) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione zostało poddane obróbce cieplnej: „przetworzone przemysłowo fermentowane mięso – poddane obróbce cieplnej”;
 - c) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione zostało ugotowane: „przetworzone przemysłowo fermentowane mięso – gotowane”.

- 2) W przypadku, gdy na opakowaniach zawierających przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione widnieje nazwa towarowa, musi ona uwzględniać następujące słowo lub słowa:

- a) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione nie zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane”,
 - b) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione zostało poddane obróbce cieplnej: „fermentowane, poddane obróbce cieplnej”,
 - c) w przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione zostało ugotowane: „fermentowane, gotowane”.
- 3) Za wyjątkiem informacji określonych w podpunkcie (1) oraz (2), etykiety opakowań zawierających przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione nie mogą zawierać żadnych informacji dotyczących obróbki cieplnej, oprócz przeznaczonych dla konsumentów instrukcji przyrządzenia.

Nota redakcyjna:

Przykładową informacją dotyczącą obróbki cieplnej jest określenie produktu, jako „pasteryzowanego”.

10. Nieopakowane przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione oraz przetworzone fermentowane produkty mięsne

W przypadku, gdy przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione lub przetworzone fermentowane mięso rozdrobnione oferowane jest w sprzedaży inaczej, niż w opakowaniu, przypisane do tych produktów nazwy muszą być umieszczone wraz z lub obok ekspozycji tych produktów, o ile:

- a) przetworzone przemysłowo fermentowane mięso rozdrobnione nie zostało poddane obróbce cieplnej lub ugotowane, oraz
- b) produkty z przetworzonego fermentowanego mięsa rozdrobnionego nie zostały poddane obróbce cieplnej lub ugotowane.

wyrażenie „nie poddane obróbce cieplnej” mogą zostać pominięte.

11. Mięso i przetwory mięsne muszą być pozyskiwane z bydła nie zarazonego gąbczastą encefalopatią

1) Dla potrzeb niniejszego podpunktu:

składnik mniejszościowy to składnik, którego zawartość nie przekracza 300 g na kilogram masy produktu spożywczego.

- 2) W zgodzie z podpunktem (3), mięso wołowe i inne składniki produktów spożywczych pozyskiwane z bydła, muszą pochodzić ze zdrowych zwierząt nie zarazonych gąbczastą encefalopatią.
- 3) Podpunktu (2) nie stosuje się do:
 - a) kolagenu pozyskiwanego ze skór wołowych (w tym także do osłonek kiełbasy wytwarzanych z tego typu kolagenu), oraz
 - b) składników mniejszościowych produktów przetworzonych, w których składniki te obejmują:
 - i) tłuszcz wołowy i/lub

- ii) łój wołowy, a także
- c) żelatyny uzyskiwanej ze skór wołowych,
- d) przetworów mlecznych pozyskiwanych z mleka krowiego.

Nota redakcyjna:

Podpunkt 11 ma zastosowanie wyłącznie do Australii. Produkty pochodzenia wołowego importowane w celach sprzedaży na teren Nowej Zelandii objęte zostały osobnymi regulacjami zawartymi w Nowozelandzkim Standardzie Żywności z 2007 r. (the New Zealand Food (Prescribed Foods) Standards 2007) i powiązanych warunkach importu.

Wejdzie w życie z dniem 20 maja 2012 r.:

Załącznik zostanie skreślony.

Załącznik

Wymagania dotyczące zawartości płynu w pakowanych mrożonych tuskach drobiowych

Należy wziąć podwójną torebkę foliową odpowiedniej wielkości (około 700 mm na 300 mm) i zważyć z dokładnością do 1 grama – we wzorze wyrażone jako „A”.

Umieścić zamrożoną tuszkę, w opakowaniu, w podwójnej torebce foliowej. Nie wyjmując tuszki z torebki foliowej usunąć opakowanie, a także wszelkie dołączone do niej etykiety. Pozostawić w podwójnej torebce foliowej lód, który znajdował się w opakowaniu i/lub na etykietach.

Wyrzucić opakowanie i etykiety.

Należy zważyć torebkę foliową wraz z zamrożoną tuszą w środku z dokładnością do 0,5 grama – we wzorze wyrażone jako „B”.

Odpowiednio zawiesić torebkę wraz z tuszą, owinąwszy uprzednio jej górę wokół wieszaka (zaostrzony hak o długości 230 mm wykonany z drutu o średnicy 3 mm będzie odpowiedni).

Pozostawić zawieszoną torebkę wraz z tuszą w temperaturze $20 \pm 5^{\circ}\text{C}$ na 14 – 18 godzin.

Otworzyć podwójną plastikową torebkę i, nie wyjmując rozmrożonej tuszy, ani nie wylewając zgromadzonego płynu, usunąć ze środka i zachować wszelkie przedmioty zabezpieczające nogi i pozostawić wewnątrz torebkę z podrobami.

Odsączyć nadmiar płynu z podrobów do podwójnej foliowej torebki, wyjąć podroby i podwiesić je pod skrzydłem ptaka używając do tego celu małego haka. Zachować opróżnioną torebkę po podrobach.

Upewnić się, że wszystkie części tuszy mogą swobodnie obciec, następnie należy ponownie zamknąć podwójną torebkę foliową.

Zważyć pustą torebkę po podrobach oraz ewentualnie przedmioty zabezpieczające nogi z dokładnością do 1 grama – we wzorze wyrażone jako „C”.

Należy pozwolić tuszce obciekać jeszcze przez 2 – 4 godziny. Po upływie tego czasu, wyjąć tuszę potrząsając nią w celu usunięcia resztki płynu, który mógł jeszcze pozostać wewnątrz.

Zważyć podwójną torebkę foliową wraz z całą zawartością z dokładnością do 1 grama – we wzorze wyrażone jako „D”.

W przypadku, gdy wewnątrz podwójnej torebki foliowej nie zaobserwowano warstwy zdatnego do spożycia tłuszczu:

Należy użyć następującego wzoru do obliczenia zawartości płynu:

$$\text{Zawartość płynu} = \frac{D - A}{B - A - C} \times \frac{1000}{1}$$

wyrażona w g/kg

W przypadku, gdy wewnątrz podwójnej torebki foliowej zaobserwowano warstwę zdatnego do spożycia tłuszczu:

Należy ostrożnie przelać zawartość podwójnej foliowej torebki do umieszczonego na wirówce naczynia o odpowiedniej pojemności (około 250 ml).

Zważyć naczynie wraz z zawartością z dokładnością do 1 grama – we wzorze wyrażone jako „E”.

Po 5 – 10 minutach wirowania z przyspieszeniem 1000 xg, usunąć warstwę tłuszczu przy użyciu pipety Pasteura.

Ponownie zważyć naczynie wraz z pozostałą zawartością z dokładnością do 1 grama – we wzorze wyrażone jako „F”.

Użyć następującego wzoru do obliczenia zawartości płynu:

$$\text{Zawartość płynu} = \frac{D - A - (E - F)}{B - A - C} \times \frac{1000}{1}$$

wyrażona w g/kg