URZĄD MIASTA
PL. SŁOWIAŃSKI 8
59-220 LEGNICA

ZS.0003.8.2019.X

Legnica, 10 września 2019 roku

Odp do nr 133/19

URZĄD MIASTA LEGNICA
Wpł. 2019 -09- 10
BIURO RADY MIEJSKIEJ

Pan
Andrzej Lorenc
Radny
Rady Miejskiej Legnicy

Szanowny Panie Radny,

W odpowiedzi na Pana interpelację z dnia 21 sierpnia 2019 roku przekazuję w załączeniu szczegółową informację Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legnicy, dotyczącą badań przekroczenia norm azotanów i azotynów w żywności na terenie sklepów i marketów w Legnicy.

Z poważaniem

Z up. Prezydenta Miasta
Krzysztof Duszkiewicz
Zastępca Prezydenta

Otrzymują:
1. Adresat.
2. Biuro Rady Miejskiej Legnicy.
3. Wydział Organizacji, Kadr i Kontroli UM Legnica/
4. A/a.

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W LEGNICY
POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W LEGNICY
ul. Mickiewicza 24, 59-220 Legnica, e-mail: psse.legnica@pis.gov.pl
Centrala 76 724-53-10, Dyrektor 76 724-53-10, Fax 76 724-53-11
Całodobowy tel. alarmowy: 600-312-142 REGON: 390490660 NIP: 691-180-09-49

PCA Polskie Centrum Akredytacji — Badania — AB 636

ilac-MRA

ODDZIAŁ LABORATORYJNY

Akredytacja AB 636 obejmuje:

Badania chemiczne wody

Badania właściwości fizycznych wody

Badania mikrobiologiczne wody, żywności, próbek z powierzchni produkcji żywności i obrotu żywnością oraz próbek z powierzchni tusz zwierząt rzeźnych

Badania mikrobiologiczne wymazu z odbytu, kału

Badania skuteczności procesu sterylizacji

SEKCJA PRÓBOBIORCÓW I ORZECZNICTWA

Akredytacja AB 636 obejmuje:

Pobieranie wody do spożycia do badań: mikrobiologicznych, chemicznych i właściwości fizycznych.

Pobieranie próbek wody do badań mikrobiologicznych

Badania chemiczne i właściwości fizycznych wody wykonywane w miejscu pobrania próbki (temperatura, stężenie chloru wolnego, całkowitego)

HŻ.078.03.1.2019.JA.9521

Legnica, dnia 6 września 2019 roku

URZĄD MIASTA LEGNICA wpł. 2019 -09- 09 Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych nr ..... zał. .....

URZĄD MIASTA LEGNICA Wydział Administracyjno - Gospodarczy Biuro Obsługi Klienta wpł. 06. 09. 2019 (3) L.dz. 17181 zał. .....

dekretacja na 09. 09. 2019

Urząd Miasta
Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych
Pl. Słowiański 8
59-220 Legnica

Dotyczy: pisma znak ZS.0003.8.2019.X z dnia 30 sierpnia 2019r. w sprawie interpelacji radnego Pana Andrzeja Lorenca z dnia 21.08.2019r. w przedmiocie badań przekroczenia norm azotanów i azotynów w żywności na terenie sklepów i marketów w Legnicy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy na wstępie pragnie poinformować, że Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad produkcją i obrotem środków spożywczych pochodzenia roślinnego oraz obrotem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Natomiast nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz pasz dla zwierząt sprawuje Państwowa Inspekcja Weterynaryjna.

W odniesieniu do wskazanych w Pana interpelacji azotanów i azotynów należy rozpatrywać sprawę w dwóch aspektach.

1. Azotany i azotyny występujące w żywności pochodzenia roślinnego, mogą stanowić zanieczyszczenie pochodzące m.in. ze środowiska, w tym ze stosowanych nawozów.
W tym przypadku poziom pozostałości azotanów reguluje rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 364, str. 5 tekst jednolity ze zmianami).
2. Azotany i azotyny stanowią substancje dodatkowe, których dozowanie do żywności reguluje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 16 tekst jednolity ze zmianami).

niepodległa — Polska Stulecie Odzyskania Niepodległości
100 LAT SŁUŻB SANITARNYCH W POLSCE

W rozporządzeniu występują następujące substancje dodatkowe:

- E249 azotyn potasu, E 250 azotyn sodu (azotyny),
- E 251 azotan sodu, E 252 azotan potasu (azotany).

Odpowiedzi na pytania radnego:

Ad. 1 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny nie posiada urządzeń, ani sprzętów do badania żywności pod katem zawartości azotanów i azotynów. Wyniki badań / analiz mogą być wykorzystane w prowadzonym postępowaniu administracyjnym gdy są przeprowadzone w laboratorium, które posiada akredytację w zakresie badanych parametrów w danej grupie środków spożywczych. Laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy nie posiada akredytacji w zakresie badania poziomów azotanów i azotynów dodawanych do żywności, ani w zakresie oznaczania ilości azotanów występujących w żywności jako zanieczyszczenia.

Ad. 2 Plany badań żywności prowadzone w ramach Urzędowej Kontroli Żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną ustalane są na poziomie krajowym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ilość prób, które należy pobrać na poziomie krajowym w danym roku kalendarzowym, dzielona jest na poszczególne województwa. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy pobiera próby w takiej ilości i zakresie badań jak to zostanie mu narzucone przez Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu.

W przypadku uzyskania nieprawidłowych wyników badań – niezgodnych z ustawodawstwem Unii Europejskiej lub kraju, podejmowane są działania zgodnie z systemem RASFF, który stanowi System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed). System służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu.

System działa na podstawie rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz rozporządzenia Komisji (UE) 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiającego środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt. Członkami sieci RASFF są punkty kontaktowe RASFF, które reprezentują: Komisję Europejską, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), kraje członkowskie UE, kraje członkowskie EFTA (Islandia, Lichtestein, Norwegia, Szwajcaria).

W Polsce zgodnie z art. 85 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Główny Inspektor Sanitarny kieruje siecią systemu RASFF, w tym prowadzi krajowy punkt kontaktowy (KPK) systemu RASFF, jest odpowiedzialny za funkcjonowanie KPK oraz powiadamia Komisję Europejską o stwierdzonych przypadkach niebezpiecznej żywności oraz pasz. Działania systemu RASFF zmierzają do wycofania z obrotu niebezpiecznej żywność, pasz lub materiałów do kontaktu z żywnością.

Ad. 3 W 2018 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Legnicy pobrał do badań laboratoryjnych jedynie próby żywności w zakresie ilości azotanów występujących w środkach spożywczych jako zanieczyszczenia tj:

- 3 próby sałaty lodowej (kraj pochodzenia Unia Europejska) pobranej w Hipermarkecie Kaufland, ul. Iwaszkiewicza 1, 59-220 Legnica dnia 08.05.18r. Wyniki badań przeprowadzone w akredytowanym laboratorium PSSE w Jeleniej Górze przedstawiały się następująco:

1) Sałata lodowa nowalijka kl. I - wynik: 449,3 [mg/kg] niepewność metody badawczej ±62,9 [mg/kg]
2) Sałata lodowa agros kl. I - wynik: 531,0 [mg/kg] niepewność metody badawczej ±74,3 [mg/kg]
3) Sałata lodowa consofrut kl. I - wynik: 581,4 [mg/kg] niepewność metody badawczej ± 81,4 [mg/kg]

- 1 próba sałaty lodowej (kraj pochodzenia Polska) pobrana w Zakładzie rolnym, Winnica 63, 59-223 Krotoszyce, dnia 26.06.18r. Wynik badania przeprowadzonego w akredytowanym laboratorium PSSE w Jeleniej Górze przedstawiał się następująco:

1) Sałata lodowa templin - wynik: 872,8 [mg/kg] niepewność metody badawczej ± 122,2 [mg/kg]

Wyniki powyższych badań były zgodne z w/w Najwyższymi Dopuszczalnymi Poziomami określonymi w Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1258/2011 z dnia 2 grudnia 2011 r. zmieniające Rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych poziomów azotanów w środkach spożywczych (Dz. U. UE.L.2011.320.15).

Ad 4. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292) Oddziała Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku nie zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli w myśl art. 48 ust.11, pkt 4, „Zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli nie dokonuje się, w przypadku gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska". Ponadto zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z poźn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.), pracownicy oddziału HŻŻiPU przeprowadzają kontrole niezapowiedziane, bez zbędnej zwłoki „Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt, w których jest konieczne uprzednie zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe. Kontrole urzędowe mogą być również przeprowadzane ad hoc."

Ad. 5

1. Przy oznaczaniu poziomu azotanów w żywności, które stanowią jej zanieczyszczenie, regulacje znajdują się w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2006 r. Nr 364, str. 5 tekst jednolity ze zmianami).

W Sekcji 1, załącznika do w/w rozporządzenia wskazano najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych – Azotany i wynoszą odpowiednio:

- Świeży szpinak (Spinacia oleracea) – NDP 3 500 (mg NO3/kg)
- Szpinak konserwowany, głęboko zmrożony lub zmrożony- NDP 2 000 (mg NO3/kg)
- Świeża sałata (Lactuca sativa L.) (szklarniowa i gruntowa) oprócz sałaty wymienionej:

a) Zbierana od 1 października do 31 marca:

- sałata uprawiana pod przykryciem - NDP 5 000 (mg NO3/kg)
- sałata uprawiana na otwartej przestrzeni – NDP 4 000 (mg NO3/kg)

b) Zbierana od 1 kwietnia do 30 września:

- sałata uprawiana pod przykryciem - NDP 4 000 (mg NO3/kg)
- sałata uprawiana na otwartej przestrzeni – NDP 3 000 (mg NO3/kg)
- Sałata lodowa:
- sałata uprawiana pod przykryciem - NDP 2 500 (mg NO3/kg)
- sałata uprawiana na otwartej przestrzeni - NDP 2 000 (mg NO3/kg)
- Rokietta siewna (Eruca sativa, Diplotaxis sp, Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium)

a) Zbierana od 1 października do 31 marca – NDP 7 000 (mg NO3/kg)

b) Zbierana od 1 kwietnia do 30 września – NDP 6 000 (mg NO3/kg)

- Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci – NDP 200 (mg NO3/kg).

2. Przy dozowaniu substancji dodatkowych oraz przy oznaczaniu ich zawartości w środkach spożywczych odniesienie do maksymalnych poziomów wyrażonych w mg/l lub mg/kg znajduje się w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 16 tekst jednolity ze zmianami).

W/w rozporządzenie określa, do jakiej kategorii żywności można dodać i w jakiej maksymalnej ilości, daną substancję dodatkową (ilość wyrażona w mg/l lub mg/kg). Ponadto, tam gdzie jest to uzasadnione, podane są szczegółowe warunki ich stosowania.

Azotany i azotyny dopuszczone są do dozowania, jako substancje dodatkowe, dla kategorii żywności - 08 Mięso, w przytoczonych poniżej podgrupach, ilościach i szczególnych warunkach.

- 08.2 Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004

1. E 249-250 Azotyny, 150 *(Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji)*

- Tylko do: lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) i golonka peklowana

-08.3 Produkty mięsne

a) 08.3.1 Produkty mięsne niepoddane obróbce cieplnej

1. E 249-250 150 *(Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji),*
2. E 251-252 150 *(Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji),*

b) 08.3.2 Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej

1. E 249-250 Azotyny 150 *(Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji / Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

- Z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00).

2. E 249-250 Azotyny 100 *(Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji / Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min. w temperaturze 121 °C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy tysiąc puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek) /Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w Wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

- Tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)

c) 08.3.4 Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów

08.3.4.1. Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzane w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)

1. E 249-250 Azotyny 175 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3)*

-Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3-10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.

2. E 251-252 Azotany 250 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3) /Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

-Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3-10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.

3. E 249-250 Azotyny 100 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3-10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.

4. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko Wiltshire ham i produkty podobne: Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3-10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.

5. E 249-250 Azotyny 175 *(przypis z pkt. 1)*

-Tylko Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado i produkty podobne: Peklowane zalewowo przez 3-5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody.

6. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 2)*

-Tylko Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado i produkty podobne: Peklowane zalewowo przez 3-5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody.

7. E 249-250 Azotyny 50 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko cured tongue. Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.

8. E 251-252 Azotany 10 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko cured tongue. Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.

9. E 249-250 Azotyny 150 *(Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3)*

- Tylko kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött. Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14-21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4-5 tygodni.

10. E 251-252 Azotany 300 *(przypis z pkt. 9)*

- Tylko kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött. Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14-21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4-5 tygodni.

11. E 249-250 Azotyny 150 *(przypis z pkt. 9)*

- Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne. Peklowane w zalewie przez 4-5 dni w temp. 5-7 °C, dojrzewa zwykle przez 24-40 godzin w temp. 22 °C, mogą być wędzone przez 24 godziny w temp. 20-25 °C i przechowywane przez 3-6 tygodni w temp. 12-14 °C.

12. E 251-252 Azotany 250 *(Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3)* /Bez dodatku azotynów / Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości).

- Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne. Peklowane w zalewie przez 4-5 dni w temp. 5-7 °C, dojrzewa zwykle przez 24-40 godzin w temp. 22 °C, mogą być wędzone przez 24 godziny w temp. 20-25 °C i przechowywane przez 3-6 tygodni w temp. 12-14 °C.

13. E 249-250 Azotyny 50 *(przypis z pkt. 1)*

-Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne. Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

14. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne. Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

08.3.4.2. Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzewaniu)

1. E 249-250 Azotyny 175 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako $NaNO_2$ lub $NaNO_3$.)*

- Tylko dry cured bacon i produkty podobne. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni

2. E 251-252 Azotany 250 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3) /Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

- Tylko dry cured bacon i produkty podobne. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni

3. E 249-250 Azotyny 100 *(przypis z pkt. 1)*

-Tylko dry cured ham i produkty podobne. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni

4. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko dry cured ham i produkty podobne. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni

5. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina i produkty podobne. Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni

6. E 249-250 Azotyny 100 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko presunto, presunto da pá i paio do lombo oraz produkty podobne: Peklowane na sucho przez 10-15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30-45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące; j amón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina i produkty podobne: Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni

7. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko presunto, presunto da pá i paio do lombo oraz produkty podobne. Peklowane na sucho przez 10-15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30-45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące

8. E 251-252 Azotany 250 *(Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3) /Bez dodatku azotynów / Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości).*

-Tylko jambon sec, jambon sel i inne podobne produkty peklowane na sucho. Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie okres po soleniu 1 tydzień i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy

9. E 249-250 Azotyny 50 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne. Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10-14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie

10. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 1)*

-Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne. Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10-14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie

08.3.4.3. Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)

1. E 249-250 Azotyny 50 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako $NaNO_2$ lub $NaNO_3$)*

-Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne. Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14-35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

2. E 251-252 Azotany 250 *(Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3) /Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

-Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne. Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14-35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

3. E 249-250 Azotyny 50 *(przypis z pkt. 1)*

- Tylko jellied veal and brisket: Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.

4. E 251-252 Azotany 10 *(przypis z pkt. 2)*

- Tylko jellied veal and brisket: Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin

5. E 251-252 Azotany 300 *(Bez dodatku azotynów / Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3)*

- Tylko Rohwürste (Salami i Kantwurst): Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie; stosunek wody do białka poniżej 1,7

6. E 251-252 Azotany 250 *(Bez dodatku azotynów / Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3, Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości)*

-Tylko Salchichon y chorizo traducionales de larga curacion i produkty podobne. Okres dojrzewania co najmniej 30 dni

7. E 249-250 Azotyny 180 *(Maksymalna ilość dodatku, wyrażona jako NaNO2 lub NaNO3)*

- Tylko Vysočina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Poličan, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš i produkty podobne. Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8-12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14-30-dniowemu, trzystopniowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia.

8. E 251-252 Azotany 250 *(przypis z pkt. 6)*

-Tylko Saucissons secs i produkty podobne. Surowe, fermentowane, suszone kiełbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18-22 °C lub niższej (10-12 °C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzewania. Stosunek wody do białka poniżej 1,7.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Legnicy
Jacek Wnirał

Otrzymują:

1. adresat
2. a/a HŻ JA