

## Kontrol af vandindhold i kyllingefilet CKL-projekt 2005-20-64-00410

### Indledning

Analyser i flere EU-medlemsstater har afsløret et væsentligt antal fjerkræprodukter, der er tilsat for meget vand/hydrolyseret protein anvendt som vandbindingsmiddel i produkter, der sælges som fersk fjerkrækød eller som tilberedninger heraf. Kommissionen har derfor den 1. marts 2005 påpeget behovet for et koordineret program for offentlig fødevarekontrol, Kommissionens henstilling 2005/175/EF. Formålet hermed er at vurdere sikkerheden ved samt kvaliteten og mærkningen af fjerkrækød efter anvendelse af vandbindingsmidler. I Danmark blev en sådan kontrol gennemført i et CKL-projekt, som blev udført i perioden 1. oktober 2005 til 1. april 2006.

### Lovgivning

Ferske kølede og frosne kyllingefileter er dækket af handelsnormerne for fjerkrækød. Der er i definitionerne af, hvad fersk, kølet/frosset fjerkrækød er, angivet følgende i artikel 2, stk. 1, i Rådets forordning 1906/90<sup>1</sup>: "fjerkrækød egnet til konsum, der ikke har undergået nogen behandling bortset fra kuldebehandling." Er der tilsat ingredienser (incl. vand) over det tilladte ifølge handelsnormerne, er der tale om tilberedt kød. Alle ingredienser skal for disse varer deklareres i overensstemmelse med de almindelige mærkningsregler og varebetegnelsen skal give indtryk af, at der er tale om en tilberedt vare og ikke en fersk vare. Varebetegnelserne angivet i artikel 1, stk. 1 og 2 i forordning 1538/91<sup>2</sup> er forbeholdt fersk (kølet, frosset eller dybfrosset) fjerkrækød, jf. samme forordnings artikel 3.

### Analysearbejdet

Prøverne blev udtaget i en grosvirksomheder med og uden tilvirkning, d.v.s. i fjerkræslagterier, opskæringsvirksomheder, frysehuse og virksomheder, der producerer tilberedt fjerkrækød. Der blev analyseret 48 prøver i alt fra fjerkrævirksomheder over hele landet, hvor prøver af såvel fersk, frosset som tilberedt (marinerede) kyllingefileter blev udtaget. Der blev foretaget målinger af henholdsvis vand, protein, aske, fedt og hydroxyprolin i kyllingepøverne. På baggrund af resultaterne blev det procentvise indhold af kylling (incl. fedt) i prøverne beregnet og sammenlignet med det deklarerede indhold. Prøver kan, jf. Kommissionens henstilling 2005/175/EF, betragtes som værende fejlbeskrevet, hvis det målte kødindhold afviger med 5% fra den angivne mængde.

### Resultater

De 48 analyserede prøver fordeler sig på 31 ferske, 16 marinerede og 1 frosne kyllingefiletprøver. Ud af de 48 prøver er de 11 deklareret for højt med hensyn til indholdet af kylling. Dette svarer til 23%. Afvigelserne for de 11 prøver ligger på 8-26%. De 11 fejlagtigt deklarerede prøver fordeler sig på 6 marinerede og 5 ferske kyllingefiletprøver. Dette svarer til, at 38% af de marinerede fileter, der var udtaget til analyse, var forkert deklareret, og 16% af de ferske fileter, der var udtaget til analyse, der var forkert deklareret.

### Kontaktperson for yderligere oplysninger:

Stinne von Seelen Havn, Fødevarestyrelsen, svsh@fvst.dk

<sup>1</sup> Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød

<sup>2</sup> Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 af den 5. juni 1991 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød