



Advies 06-2006 : Analysemethode voor de bepaling van resten van schaal- en vlieddelen in eiproducten - Norm EEG/UNO nr. 63 (dossier Sci Com 2005/66)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, overwegende de besprekingen die werden gevoerd tijdens de plenaire zittingen van 9 december 2005 en 20 januari 2006 ; geeft het volgende advies :

1. INLEIDING

De huidige toegepaste analysemethode voor de bepaling van resten schaal- en vlieddelen in eiproducten is deze voorgesteld in de internationale norm EEG/UNO nr. 63 die bepaalde eiproducten bestemd voor de voedingsindustrie betreft. Deze norm geeft de volgende beschrijving van de methode (Methode nr. 5 – Vreemde Lichamen) :

“Om de aanwezigheid van resten van schalen of andere onzuiverheden te bepalen, breng 100 g van het te analyseren product in in een gegradueerde cilinder met een capaciteit van 1.000 ml, voeg gedistilleerd water toe tot de maatstreep van 1.000 ml, meng zorgvuldig en pers door een filter met maaswijdte van 1 mm. Na filtratie, mag men geen enkel fragment op de filter waarnemen. Gedroogde eiproducten moeten voor de analyse opnieuw samengesteld worden.”

De maximum toegelaten hoeveelheid resten van schaal- en vlieddelen in eiproducten bedraagt 100 mg/kg en dit in overeenkomstig met het “koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van eiproducten” en met de “verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong”.

In de praktijk worden niet-conforme resultaten, die de toegelaten maximumwaarde van 100 mg/kg eiproduct overschrijden, bij de controles waargenomen. Deze niet-conforme resultaten zijn bijna uitsluitend afkomstig van vloeibare stalen en zijn vooral het gevolg van de aanwezigheid van eiwitstrengen in deze stalen. Deze resultaten kunnen dus dikwijls als “vals positief” worden beschouwd.

Aan het Wetenschappelijk Comité wordt advies gevraagd omtrent deze analysemethode (Norm EEG/UNO nr. 63). Er worden ook aanbevelingen betreffende de verbetering van deze methode en/of alternatieve gelijkwaardige analysemethoden aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd.

2. OPMERKINGEN

Momenteel beschikt het Wetenschappelijke Comité niet over voldoende gegevens betreffende deze analysemethode of over een andere gelijkwaardige methode. Het is dus momenteel moeilijk, en zelfs onmogelijk, om nauwkeurige aanbevelingen voor te stellen om deze methode aan te passen.

Daarom stelt het Wetenschappelijke Comité voor dat het DG Laboratoria van het FAVV experimentele testen organiseert om deze methode aan te passen. Deze proeven zouden in verschillende laboratoria uitgevoerd moeten worden teneinde de reproduceerbaarheid van de nieuwe methode te evalueren.

Twee mogelijkheden zijn met name te onderzoeken :

- 1) Het toevoegen van enzymen of chemische stoffen teneinde op specifieke wijze de eiwitstrengen te denatureren of op te lossen. Deze stap zou natuurlijk voor het filtreren moeten uitgevoerd worden.
- 2) Het insluiten van een stap in het analyseprotocol om het onderscheid te maken tussen eiwitstrengen en vliezen.

Het Wetenschappelijke Comité beveelt aan dat deze proeven worden uitgevoerd, zowel met verse eieren als met eieren die 10 dagen aan 20°C worden opgeslagen daar de fysisch-chemische eigenschappen van eieren variëren in functie van hun versheid.

Bij deze verschillende proeven, zou de maaswijdte van de filter gelijk moeten zijn aan 1 mm, overeenkomstig de norm EEG/UNO nr. 63, teneinde de vergelijking toe te laten van de resultaten verkregen met de nieuwe methode en de gewijzigde methode.

Het Wetenschappelijke Comité wenst, als het geval zich voordoet, op de hoogte gehouden te worden van de resultaten van de proeven m.b.t. aanpassing van de methode die door de verschillende laboratoria worden bekomen.

Namens het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert
Brussel, 20/1/2006