

## Informacje o właściwościach żywności zgodnie z PN-EN 16104:2013-06

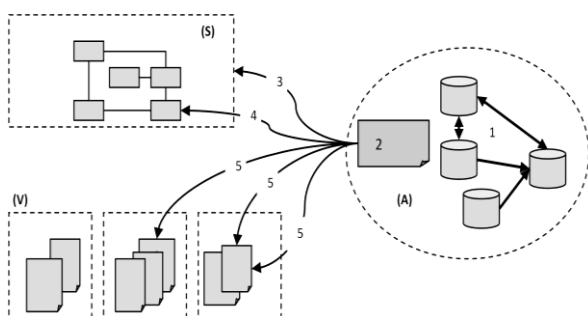
### Dane dotyczące żywności – struktura i format wymiany

W czerwcu 2013 r. została opublikowana angielska wersja językowa PN-EN 16104:2013, opracowana przez Komitet Techniczny CEN/TC 387 „Food data”, którego sekretariat jest prowadzony przez SIS (Szwedzki Instytut Normalizacyjny). Komitetem krajowym odpowiedzialnym za normę jest KT 310 ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

#### Cele normy

Głównym celem prezentowanej normy jest dostarczenie ramy roboczej, która umożliwia i ułatwia tworzenie, zestawianie, szerzenie i wymianę danych. Normę opracowano tak, aby stanowiła ona trwałą, a jednocześnie dość elastyczną bazę, umożliwiającą włączanie przyszłych rozszerzeń danych. Umożliwi to każdej grupie wspólnoty, wysyłanie zrozumiałych danych dotyczących żywności, do jakiegokolwiek innej grupy wspólnoty. Należy poinformować, że prezentowana norma nie obejmuje wszystkich definicji, które są wymagane, np., zbioru właściwości produktu żywnościowego, które mogą mieć zastosowanie jak również zawartości różnych składników odżywczych i metali szkodliwych dla zdrowia. Dane te, będą uzgadniane w obrębie wspólnoty i uwzględniane w tzw. słownikach nadzorowanych.

Wymiana danych dotyczących żywności pomiędzy różnymi grupami/stronami wymaga porozumień nie tylko, co do rodzaju danych, ale również ich kodowania. Norma obejmuje zasady kodowania danych w języku XML, który jest dzisiaj najlepiej rozpoznaną ogólną techniką kodowania danych.



Rys. 1. Porozumienie, co do wzajemnej wymiany danych, dotyczących żywności (A) bazujących na niniejszej normie (S) wyspecyfikuje również zbiór nadzorowanych słowników (V) wg PN-EN 16104:2013

Fig. 1. The agreement on the mutual exchange of data related to foods (A) based on this standard (S) will specify the set of supervised dictionaries (V) according to PN-EN 16104:2013

Rysunek 1 stanowi ilustrację przypadku, kiedy dane dotyczące żywności są wymieniane pomiędzy bazami danych partnerów (1) w pewnym rodzaju wspólnoty. Zamierzają oni uwzględnić niniejszą normę w zawierającym obustronnie porozumieniu (2). Niezależnie od wyboru normy (3) porozumienie to będzie zawierało wskazania, co do wyboru nadzorowanych słowników (5) oraz ograniczenia odnośnie do danych (4). Na przykład, porozumienie może stanowić, że będzie musiała być dostarczona naukowa nazwa dla wszystkich produktów żywnościowych, pomimo tego, że nie jest ona wymagana w normie. Dodatkowo porozumienie może specyfikować wymagania, według których właściwości żywności będą podlegały wymianie lub jaki będzie stosowany język wymiany.

#### Terminy używane w normie

Norma wprowadza określenie **właściwości żywności**, jako pojęcia ogólnego, wówczas, gdy opisuje elementy składowe żywności takie jak: składniki odżywcze, metale szkodliwe dla zdrowia, mikroorganizmy, ale również, gdy opisuje różne fizykochemiczne właściwości produktów żywnościowych.

Termin **żywność** odnosi się na ogół do dóbr przeznaczonych do konsumpcji przez człowieka i obejmuje surowe oraz przetwarzane produkty żywnościowe i substancje używane w przetwórstwie. Jednakże dokładna definicja pojęcia może się zmieniać, w zależności od ustawodawstwa i różnic kulturowych. Norma może być stosowana bez względu na tę zmienność.

**Dane dotyczące żywności** odnoszą się do opisów oraz identyfikacji produktów żywnościowych i ich właściwości, jako żywności. Są one potrzebne i stosowane do wielu celów, np. do: etykietowania, opracowywania nowych produktów, leczenia diety, poddawania działaniu systemu żywieniowego, informacji konsumenckiej i badań. Tak więc, istnieje wiele grup profesjonalnych, które mają potrzebę tworzyć, zestawiać, wzajemnie wymieniać lub mieć dostęp do szczegółowych informacji, na temat produktów żywnościowych.

Zaliczają się do nich:

- producenci żywności;
- laboratoria analizy żywności;
- instytucje rządowe;
- badacze;
- pośrednicy sprzedaży i sprzedawcy detaliczni;
- żywieniowcy/dietetycy;
- dystrybutorzy żywności;
- konsumenci;
- restauracje/firmy świadczące usługi żywieniowe;
- podmioty zajmujące się tworzeniem programów komputerowych.

Grupy te, w różny sposób wykorzystują informacje dotyczące żywności i nimi zarządzają.

Obecnie, pomiędzy krajami członkowskimi i grupami profesjonalnymi, występują różnice w sposobie wyrażania danych, dotyczących żywności, np. opisu produktu żywnościowego, definicji składników odżywczych i innych właściwości produktu oraz stosowanych metod tworzenia wartości łącznych. Wspólna Norma Europejska, ustanowiona w ramach prac CEN, jest kluczowym narzędziem umożliwiającym jednoznaczną identyfikację i opis danych dotyczących produktu żywnościowego oraz jego jakości, np. w bazach danych powstających do celów rozpowszechniania i wzajemnej wymiany.

Istnieje możliwość przetłumaczenia normy na język polski, na wniosek zainteresowanych środowisk. Normę można zakupić w wersji oryginalnej, poprzez stronę [www.pkn.pl](http://www.pkn.pl)

**Lubomiła Owczarek**

Przedruk z Wiadomości PKN. Normalizacja 9/2013

**67.050 OGÓLNE METODY BADAŃ I ANALIZ PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH**

**PN-EN 13804:2013-06E**

Artykuły żywnościowe – Oznaczanie pierwiastków śladowych i ich form chemicznych – Uwagi ogólne i wymagania szczegółowe

Wprowadza: EN 13804:2013

**PN-EN ISO 21572:2013-06E**

Artykuły żywnościowe – Analiza biomarkerów molekularnych – Metody oparte na wykrywaniu białka

Wprowadza: EN ISO 21572:2013, ISO 21572:2013

**PN-EN ISO 21569:2007/A1:2013-07E**

Artykuły żywnościowe – Metody wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie i produktów pochodnych – Metody jakościowe oparte na kwasach nukleinowych

Wprowadza: EN ISO 21569:2005/A1:2013, ISO 21569:2005/Amd 1:2013

**PN-EN ISO 24276:2007/A1:2013-08E**

Artykuły żywnościowe – Metody wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie i produktów pochodnych – Wymagania ogólne i definicje

Wprowadza: EN ISO 24276:2006/A1:2013, ISO 24276:2006/Amd 1:2013

**67.100.01 MLEKO I PRZETWORY MLECZNE. ZAGADNIENIA OGÓLNE**

**PN-ISO 22935-3:2013-07P**

Mleko i przetwory mleczne – Analiza sensoryczna – Część 3: Wytyczne do oceny zgodności właściwości cech sensorycznych ze specyfikacjami produktu z zastosowaniem metody punktowej

Wprowadza: ISO 22935-3:2009

**PN-ISO 22935-2:2013-07P**

Mleko i przetwory mleczne – Analiza sensoryczna – Część 2: Zalecane metody oceny sensorycznej

Wprowadza: ISO 22935-2:2009

**67.100.10 MLEKO I PRZETWORY MLECZNE PRZETWORZONE**

**PN-EN ISO 5536:2013-08E**

Przetwory z tłuszczu mlecznego – Oznaczanie zawartości wody – Metoda Karla Fischera

Wprowadza: EN ISO 5536:2013, ISO 5536:2009

**67.100.30 SERA**

**PN-EN ISO 9233-2:2013-08E**

Ser, skórka sera i ser topiony – Oznaczanie zawartości natamycyny – Część 2: Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej dla sera, skórki sera i sera topionego

Wprowadza: EN ISO 9233-2:2013, ISO 9233-2:2007, ISO 9233-2:2007/Amd 1:2012

**PN-EN ISO 9233-1:2013-08E**

Ser, skórka sera i ser topiony – Oznaczanie zawartości natamycyny – Część 1: Metoda absorpcyjnej spektrometrii molekularnej dla skórki sera

Wprowadza: EN ISO 9233-1:2013, ISO 9233-1:2007/Amd 1:2012, ISO 9233-1:2007

**67.100.99 INNE PRZETWORY MLECZNE**

**PN-EN ISO 12779:2013-08E**

Laktoza – Oznaczanie zawartości wody – Metoda Karla Fischera

Wprowadza: EN ISO 12779:2013, ISO 12779:2011

**67.200.10 OLEJE I TŁUSZCZE ROŚLINNE ORAZ ZWIERZĘCE**

**PN-EN ISO 3657:2013-10E**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby zmydlenia

Wprowadza: EN ISO 3657:2013, ISO 3657:2013

**PN-EN ISO 3961:2013-10E**

Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby jodowej

Wprowadza: EN ISO 3961:2013, ISO 3961:2013

**67.200.20 NASIONA OLEISTE**

**PN-EN ISO 9167-1:1999/A1:2013-10E**

Nasiona rzepaku – Oznaczanie zawartości glukozydów – Część 1: Metoda z zastosowaniem wysokociśnieniowej chromatografii cieczowej

Wprowadza: EN ISO 9167-1:1995/A1:2013, ISO 9167-1:1992/Amd 1:2013

**67.240 ANALIZA SENSORYCZNA**

**PN-ISO 22935-3:2013-07P**

Mleko i przetwory mleczne – Analiza sensoryczna – Część 3: Wytyczne do oceny zgodności właściwości cech sensorycznych ze specyfikacjami produktu z zastosowaniem metody punktowej

Wprowadza: ISO 22935-3:2009

**67.260 WYTWÓRNIE I WYPOSAŻENIE DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO**

**PN-EN 13378+A1:2013-06E**

Maszyny do produkcji makaronów – Wytłaczarki makaronu – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny

Wprowadza: EN 13378:2001+A1:2013

**PN-EN 13379+A1:2013-05E**

Maszyny do produkcji makaronów – Maszyny do zawieszania, zdejmowania i cięcia, przenośniki powrotne prętów, magazyny prętów – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny

Wprowadza: EN 13379:2001+A1:2013

**PN-EN 13289+A1:2013-05E**

Maszyny do produkcji makaronów – Suszarki i schładzarki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny

Wprowadza: EN 13289:2001+A1:2013

**65.120 PASZE DLA ZWIERZĄT**

**PN-EN ISO 17180:2013-07E**

Pasze – Oznaczanie lizyny, metioniny i treoniny w komercyjnych produktach aminokwasowych i premiksach

Wprowadza: EN ISO 17180:2013, ISO 17180:2013

Opracowała: Katarzyna Szczepańska  
Joanna Piepiórka-Stepuk  
źródło: <http://www.pkn.pl/>