REGOLAMENTO (CEE) N. 2891/93 DELLA COMMISSIONE

del 21 ottobre 1993

con il quale si modifica il regolamento (CEE) n. 1538/91 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame [1], modificato dal regolamento (CEE) n. 317/93 [2], in particolare gli articoli 7 e 9,

considerando che il regolamento (CEE) n. 1538/91 della Commissione [3], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1980/92 [4], ha fissato le modalità di applicazione di tali norme per il settore delle carni di pollame;

considerando che l'esperienza acquisita induce a modificare alcune definizioni relative alle specie, all'età e alla presentazione delle carcasse, nonché alla conformazione anatomica; che è necessario definire il prodotto denominato « magret » o « maigret » al fine di prevenire pratiche fraudolente;

considerando che, ai fini dell'applicazione uniforme del regolamento (CEE) n. 1538/91, occorre definire le nozioni di commercializzazione e di lotto nel settore delle carni di pollame e modificare altresì le tolleranze specifiche per quanto riguarda la sorveglianza sull'uso delle definizioni di carcasse di pollame, delle denominazioni, delle presentazioni e delle categorie di qualità delle carcasse e dei tagli;

considerando che, per adeguare alla situazione reale il settore, occorre modificare taluni criteri attinenti alle condizioni di allevamento e ai limiti quantitativi ai fini della dicitura facoltativa concernente il tipo di allevamento;

considerando che, a norma dell'articolo 14 del regolamento (CEE) n. 1538/91, i termini da indicare devono essere formulati nella lingua o nelle lingue dello Stato membro in cui ha luogo la vendita al minuto o qualsiasi altra utilizzazione; che occorre modificare tale disposizione conformemente a quanto stabilito nella direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concerneni l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità [5], modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE [6], per agevolare la commercializzazione delle carni di pollame in fasi diverse dalla fornitura al consumatore finale;

considerando che studi effettuati a livello comunitario, basati sull'evoluzione economica e tecnica nella preparazione delle carni di pollame e nei controlli sul fatto che il tenore d'acqua riveste particolare importanza nella commercializzazione delle carni di polli congelati o surgelati, hanno rivelato la necessità di adeguare le disposizioni in materia; che è quindi opportuno fissare il limite massimo del tenore d'acqua nelle carcasse di polli congelati o surgelati nonché definire un sistema di controllo sia nei macelli che in tutte le fasi della commercializzazione, senza contravvenire al principio della libera circolazione delle merci in un mercato unico;

considerando che è necessario verificare l'assorbimento d'acqua nello stabilimento di produzione nonché mettere a punto metodi affidabili per la determinazione del tenore di acqua aggiunta nella fase di preparazione delle carcasse di polli congelati o surgelati senza distinzioni tra il liquido fisiologico e l'acqua estranea proveniente dalla preparazione delle carni, in quanto tale distinzione susciterebbe difficoltà pratiche;

considerando che è opportuno vietare la commercializzazione, senza un'apposita dicitura sull'imballaggio, dei polli congelati o surgelati ritenuti non conformi; che è quindi necessario adottare norme concrete in merito alle diciture da apporre sugli imballaggi individuali e su quelli collettivi secondo la loro detinazione, per agevolare i controlli ed impedire che i prodotti vengano deviati dall'uso cui sono destinati;

considerando che è necessario prevedere quali misure debbano essere prese in esito a controlli in cui si constati l'irregolarità della spedizione, quando le merci non sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento; che è opportuno stabilire una procedura per la composizione delle controversie che possono sorgere in merito alle spedizioni intracomunitarie;

[1] GU n. L 173 del 6. 7. 1990, pag. 1.
[2] GU n. L 37 del 13. 2. 1993, pag. 8.
[3] GU n. L 143 del 7. 6. 1991, pag. 11.
[4] GU n. L 198 del 17. 7. 1992, pag. 31.
[5] GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.
[6] GU n. L 42 del 15. 2. 1991, pag. 27.

considerando che in caso di controversia la Commissione deve avere la possibilità di intervenire, tramite sopralluogo e adozione degli opportuni provvedimenti;

considerando che l'armonizzazione dei requisiti relativi al tenore d'acqua presuppone che vengano designati laboratori comunitari e nazionali di riferimento;

considerando che è opportuno disporre che gli Stati membri adottino le modalità pratiche di controllo del tenore d'acqua dei polli congelati e surgelati; che per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento è opportuno disporre che essi ne informino la Commissione e gli altri Stati membri;

considerando che l'articolo 12 del regolamento (CEE) n. 1906/90 dispone che il regolamento (CEE) n. 2967/76 del Consiglio, del 23 novembre 1976, recante norme comuni relative al tenore d'acqua dei galli, galline e polli congelati e surgelati (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3204/83 (2), resti applicabile sino all'attuazione delle norme adottate ai sensi dell'articolo 7 dello stesso regolamento; che le misure per l'attuazione di tali norme sono incluse nel presente regolamento; che è quindi opportuno abrogare il regolamento in questione nonché il regolamento (CEE) n. 2785/80 della Commissione, del 30 ottobre 1990, che stabilisce modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2967/76 recante norme comuni relative al tenore d'acqua dei galli, galline, polli congelati o surgelati (3), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3759/85 (4);

considerando che il comitato di gestione per il pollame e le uova non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 1538/91 è modificato nel modo seguente:

1) All'articolo 1:

— (riguarda unicamente la versione olandese);

— il testo del punto 1, lettera a), quarto trattino è sostituito dal seguente:

« — Galletto: pollo con peso carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 651 g e 750 g possono essere denominati "galletti" se al momento della macellazione non hanno superato l'età di 28 giorni. Gli Stati membri possono applicare l'articolo 11 per accertare l'età alla macellazione »;

— il testo del punto 1, lettera c) è sostituito dal seguente:

« c) Anatra (Anas platyrhynchos dom., Cairina muschata), Anatra "Mulard" (C.m. X A.p.)

— (Giovane) anatra, (giovane) anatra muta, (giovane) anatra "mulard": animale nel quale la punta dello sterno è flessibile (non ossificata).

— Anatra, anatra muta, anatra "mulard": animale nel quale la punta dello sterno è rigida (ossificata). »;

— il testo del punto 2, lettera b) è sostituito dal seguente:

« b) Quarto: quarto della coscia o quarto del petto, ottenuti mediante sezionamento trasversale di una metà. »;

— il testo del punto 2, lettera f) è sostituito dal seguente:

« f) Coscetta: coscia di pollo con unita parte del dorso; la parte di dorso non deve incidere per più di 25 % sul peso complessivo del taglio. »;

— nel punto 2, è inserita la seguente lettera m):

« m) Magret, maigret: filetto di anatre od oche di cui al punto 3, compresi la pelle e lo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il muscolo del petto, escluso il muscolo pettorale profondo. »;

— nel punto 2, dopo il testo delle lettere da a) a m) è inserito il testo seguente:

« Per i prodotti indicati alle lettere e), g) e h), la frase "le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni" va intesa nel senso che i pezzi devono essere sezionati tra le due righe tratteggiate che delimitano l'articolazione nella figura riportata nell'allegato I bis. »

2) È inserito il seguente articolo 1 bis:

« *Articolo 1 bis*

Ai sensi del presente regolamento si intende per:

"commercializzazione" la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione;

"lotto": carni di pollame di specie e tipo uniformi, della stessa classe, dello stesso ciclo produttivo, provenienti dallo stesso macello o laboratorio di sezionamento, ubicati nello stesso luogo, che formano oggetto dell'ispezione; ai fini dell'articolo 8 e degli allegati V e VI, un lotto comprende esclusivamente preconfezionati appartenenti alla medesima categoria di peso nominale. »

(1) GU n. L 339 dell'8. 12. 1976, pag. 1.
(2) GU n. L 315 del 15. 11. 1983, pag. 17.
(3) GU n. L 288 del 31. 10. 1980, pag. 13.
(4) GU n. L 356 del 31. 12. 1985, pag. 64.

3) Il testo dell'articolo 2, paragrafo 3 è sostituito dal testo seguente :

« 3. Per tutte le presentazioni di carcasse, se la testa non è stata asportata, la trachea, l'esofago e il gozzo possono rimanere nella carcassa. »

4) L'articolo 7 è modificato nel modo seguente :

— il testo del paragrafo 1 è sostituito dal testo seguente :

« 1. I provvedimenti conseguenti alla mancata osservanza degli articoli 1, 2 e 6 devono riguardare l'intero lotto sottoposto a controllo a norma del presente articolo. » ;

— il paragrafo 2 è soppresso ;

— la tabella riportata al paragrafo 3 è sostituita dalla tabella seguente :

« Dimensione del lotto	Dimensione del campione	Tolleranza (Numero di unità inidonee)	
		Totale	Per articolo 1, paragrafi 1 (*) e 3, e articolo 6, paragrafo 1
1	2	3	4
da 100 a 500	30	5	2
da 501 a 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolleranza nell'ambito di ciascuna specie, non tra una specie e l'altra. »

— i paragrafi 4 e 5 sono sostituiti dal testo seguente :

« 4. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe A, è ammessa una tolleranza corrispondente al numero totale delle unità inidonee indicato nella colonna 3 della tabella contenuta nel paragrafo 3. Dette unità inidonee possono anche comprendere, per il filetto o la fesa, filetti o fese con non più del 2 % in peso di cartilagine (punta flessibile dello sterno).

Tuttavia, il numero di unità inidonee che non soddisfano i requisiti di cui all'articolo 1, punti 1 e 3 e all'articolo 6, paragrafo 1, non deve essere superiore a quello indicato nella colonna 4 della tabella contenuta nel paragrafo 3.

Per quanto riguarda i prodotti di cui all'articolo 1, punto 3, eventuali unità inidonee sono tollerate soltanto se di peso non inferiore a 240 g per i fegati d'anatra e a 385 g per i fegati d'oca.

5. Nell'ambito dell'ispezione di lotti di carni di pollame della classe B, la tolleranza relativa al numero di unità inidonee è raddoppiata. »

5) L'articolo 10 è modificato nel modo seguente :

— al paragrafo 1 la frase introduttiva è sostituita dal testo seguente :

« 1. Ai fini dell'indicazione dei tipi di allevamento, ad eccezione dell'allevamento organico o biologico, l'etichettatura, intesa ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 3, lettera a) della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, non può recare altri termini che quelli di seguito specificati e quelli corrispondenti nelle altre lingue comunitarie elencati nell'allegato III, ferme restando le condizioni stabilite nell'allegato IV : » ;

— (riguarda unicamente la versione olandese) ;

— il testo del paragrafo 2 è sostituito dal testo seguente :

« 2. L'età dell'animale alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o un riferimento a razze a crescita lenta possono figurare soltanto se viene utilizzata una delle diciture indicate al paragrafo 1 e purché l'età non sia inferiore a quella specificata all'allegato IV, lettere b), c) o d). La presente disposizione non si applica tuttavia per gli animali di cui all'articolo 1, lettera a), quarto trattino. »

6) Il testo dell'articolo 14 è sostituito dal testo seguente :

« *Articolo 14*

Le denominazioni dei prodotti e gli altri termini cui si fa riferimento nel presente regolamento sono indicati :

— per la vendita al minuto : in una lingua facilmente compresa dagli acquirenti nello Stato membro in cui detta vendita ha luogo, ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 79/112/CEE del Consiglio ; la presente disposizione non impedisce peraltro che tali indicazioni siano fornite in più lingue ;

— negli altri casi : in una o più lingue della Comunità. »

7) È inserito il seguente articolo 14 bis :

« *Articolo 14 bis*

1. Fermo restando il disposto dei paragrafi 6 e 10, i polli congelati e surgelati possono essere commercializzati all'interno della Comunità soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile, determinato secondo uno dei due metodi d'analisi descritti nell'allegato V (metodo dello sgocciolamento) e nell'allegato VI (metodo chimico).

2. Le competenti autorità designate da ciascuno Stato membro curano che i macelli adottino tutte le misure necessarie per conformarsi con quanto disposto dal paragrafo 1 ed in particolare che :

— siano prelevati campioni per il controllo dell'assorbimento d'acqua durante il raffredamento e del tenore di acqua dei polli congelati e surgelati ;

— i risultati delle verifiche siano registrati e conservati per un anno ;

— si proceda alla marcatura di ciascun lotto in modo tale da consentire la determinazione della data di produzione ; tale marcatura deve essere riportata nel registro di produzione.

3. Regolari verifiche dell'assorbimento di acqua vengono effettuate presso i macelli, conformemente a quanto indicato nell'allegato VII o conformemente a quanto indicato nell'allegato V, almeno una volta durante ciascun ciclo di lavorazione di quattro ore.

Qualora tali verifiche evidenzino un assorbimento di acqua superiore al tenore totale di acqua ammesso dal presente regolamento, tenuto conto dell'assorbimento d'acqua verificatosi nelle fasi della preparazione delle carcasse che non sono soggette a controllo e, comunque, qualora l'assorbimento di acqua sia superiore ai valori previsti dall'allegato VII, punto 9, o dall'allegato V, punto 7, i macelli apportano immediatamente al processo di lavorazione i necessari correttivi tecnici.

4. In tutti i casi contemplati al paragrafo 3, secondo comma e comunque almeno una volta ogni due settimane, si effettuano le verifiche del tenore di acqua di cui al paragrafo 1 procedendo ad un campionamento dei polli congelati e surgelati provenienti da ciascun macello, attenendosi alle disposizioni dell'allegato V o dell'allegato VI, a scelta della competente autorità dello Stato membro. I controlli non vengono effettuati sulle carcasse per le quali è fornita la prova — alla competente autorità — che sono destinate esclusivamente all'esportazione.

5. Le verifiche di cui ai paragrafi 3 e 4 vengono effettuate dalle competenti autorità o sotto la loro responsabilità. In casi specifici, le competenti autorità possono rendere più rigorose, per un determinato macello, le disposizioni di cui al paragrafo 3, con particolare riferimento all'allegato VII, punti 1 e 9, e al paragrafo 4, qualora ciò risulti necessario ai fini dell'osservanza del tenore totale d'acqua ammesso dal presente regolamento.

6. Se i risultati di una verifica condotta ai sensi del paragrafo 4 indicano un superamento dei limiti tollerati, il lotto in questione è considerato non conforme al presente regolamento, in tal caso tuttavia il macello interessato può chiedere che si proceda ad una controanalisi, da effettuarsi secondo un metodo scelto dall'autorità competente dello Stato membro.

7. Se, eventualmente dopo la controanalisi, il lotto di cui trattasi è considerato non conforme al presente regolamento, l'autorità competente provvede affinché il lotto stesso possa essere comercializzato nella Comunità soltanto se sugli imballaggi individuali e sugli imballaggi collettivi delle carcasse in questione siano apposti dal macello, sotto il controllo dell'autorità competente, un nastro adesivo o un'etichetta recanti almeno una delle seguenti diciture, in lettere maiuscole di colore rosso :

"Contenido en agua superior al límite CEE"

"Vandindhold overstiger EØF-Normen"

"Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert"

"Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ"

"Water content exceeds EEC limit"

"Teneur en eau supérieure à la limite CEE"

"Tenore d'acqua superiore al limite CEE"

"Watergehalte hoger dan het EEG-maximum"

"Teor de água superior ao limite CEE".

Il lotto di cui al primo comma resta sotto il controllo dell'autorità competente sino al momento in cui riceve un trattamento conforme con quanto stabilito dal presente paragrafo o viene altrimenti smaltito. Se si certifica all'autorità competente che il lotto di cui al primo comma è destinato all'esportazione, la medesima autorità competente adotta i provvedimenti più opportuni per impedire che tale lotto venga commercializzato all'interno della Comunità.

Le diciture previste nel primo comma sono apposte in un posto ben visibile, in maniera chiaramente leggibile e indelebile. Esse non devono essere occultate in nessun modo o rese indistinte o interrotte da scritte o figure. Le lettere devono avere un'altezza di almeno 1 cm nel caso di imballaggi individuali e di almeno 2 cm nel caso di imballaggi collettivi.

8. Lo Stato membro di destinazione può, ove sussistano fondati motivi per sospettare irregolarità, effettuare controlli non discriminatori su campioni casuali di polli congelati o surgelati, per verificare che una partita soddisfi i requisiti previsti dal presente articolo.

9. I controlli di cui al paragrafo 8 vengono effettuati nel luogo di destino della merce o in altra opportuna sede ; qualora si opti per la seconda ipotesi, il posto indicato non deve trovarsi alla frontiera, la sua scelta deve incidere quanto meno possibile sull'itinerario della merce e quest'ultima deve poter essere normalmente avviata a destino dopo il prelievo dei campioni necessari. Tali prodotti, tuttavia, possono essere venduti al consumatore finale solo dal momento in cui sarà disponibile il risultato del controllo.

I controlli in parola vanno effettuati appena possibile, in modo da non ritardare la collocazione sul mercato del prodotto o provocare ritardi che possano pregiudicare la qualità dello stesso. I risultati dei controlli, tutte le conseguenti decisioni e i motivi che hanno portato all'adozione delle stesse, sono notificati allo speditore, al destinatario o al loro rappresentante entro due giorni lavorativi dal prelievo dei campioni.

Le decisioni adottate dall'autorità competente dello Stato membro di destinazione devono essere comunicate, con le relative motivazioni, all'autorità competente dello Stato membro speditore.

A richiesta dello speditore o del suo rappresentante, le decisioni motivate devono essere loro comunicate per iscritto, con l'indicazione delle vie di ricorso offerte dalla legislazione vigente nello Stato membro di destinazione, nonché della forma e dei termini prescritti per il ricorso stesso.

10. Se i risultati dei controlli di cui al paragrafo 8 evidenziano un superamento della tolleranza ammessa, il detentore del lotto di cui trattasi può chiedere che una controanalisi mediante un metodo di sua scelta venga effettuata presso uno dei laboratori di riferimento di cui all'allegato VIII o presso un altro laboratorio all'uopo riconosciuto dalla competente autorità. Le spese inerenti all'esecuzione della controanalisi sono a carico del detentore del lotto. Le funzioni e le competenze dei laboratori di riferimento sono specificate dall'allegato IX.

11. Se, a seguito di un controllo effettuato a norma dei paragrafi 8 e 9, nonché, ove ne sia fatta richiesta, di una controanalisi, si constata che i polli congelati o surgelati non sono conformi a quanto disposto dal presente articolo, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione deve applicare le procedure indicate al paragrafo 7.

12. Nei casi previsti dai paragrafi 10 e 11, l'autorità competente dello Stato membro di destinazione si mette immediatamente in contatto con l'autorità competente dello Stato membro speditore. Quest'ultima prende tutte le misure necessarie e comunica alla competente autorità del primo Stato membro la natura dei controlli effettuati, le decisioni prese e le relative motivazioni.

Qualora i controlli di cui ai paragrafi 8 e 10 evidenziano ripetute irregolarità o quando questi controlli, secondo il parere dello Stato membro speditore, sono stati effettuati senza una giustificazione sufficiente, le autorità competenti dello Stato membro interessato ne informano la Commissione.

Se necessario, per garantire l'applicazione uniforme del presente regolamento o su richiesta dell'autorità competente dello Stato membro di destinazione, la Commissione può, tenuto conto della natura delle infrazioni :

— inviare una missione di esperti presso lo stabilimento di cui trattasi ed effettuare sopralluoghi di concerto con le competenti autorità nazionali, oppure

— chiedere all'autorità competente dello Stato membro di spedizione di intensificare i prelievi di campioni sulla produzione dello stabilimento di cui trattasi, applicando eventualmente sanzioni ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CEE) n. 1906/90.

La Commissione comunica agli Stati membri le proprie risultanze. Gli Stati membri sul cui territorio viene effettuata un'ispezione forniscono agli esperti l'assistenza necessaria all'espletamento delle loro mansioni.

In attesa delle risultanze della Commissione, lo Stato membro speditore deve, su richiesta dello Stato membro di destinazione, intensificare i controlli sui prodotti provenienti dallo stabilimento in questione.

Qualora tali provvedimenti siano adottati a seguito di ripetute irregolarità da parte di uno stabilimento, la Commissione pone a carico di quest'ultimo tutte le spese sostenute per l'applicazione delle disposizioni dei trattini del terzo comma.

13. Gli Stati membri adottano le modalità di esecuzione dei controlli previsti dal presente articolo e ne informano gli altri Stati membri e la Commissione anteriormente al 1° novembre 1993.

Qualsiasi modifica al riguardo è comunicata immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione. »

8) Gli allegati I, III e IV sono sostituiti dai corrispondenti allegati del presente regolamento.

9) Gli allegati I bis, V, VI, VII, VIII e IX del presente regolamento sono aggiunti al regolamento (CEE) n. 1538/91.

Articolo 2

I regolamenti (CEE) n. 2967/76 e (CEE) n. 2785/80 sono abrogati.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il 1° dicembre 1993.

L'articolo 1, punto 7 e l'articolo 2 si applicano a decorrere dal 1° marzo 1994.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 ottobre 1993.

Per la Commissione
René STEICHEN
Membro della Commissione

ALLEGATO I

ARTICOLO 1.1 — PARTI DI CARCASSE DI POLLAME — NOMI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagte-kylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « mulard »	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard"-eend	Pato, pato *Barbary*, Pato *Mulard*
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente (1) Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra « mulard »	Eend Barbarijse eend „Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

(1) Il termine « Flugente » può essere utilizzato fino al 31 dicembre 1995.

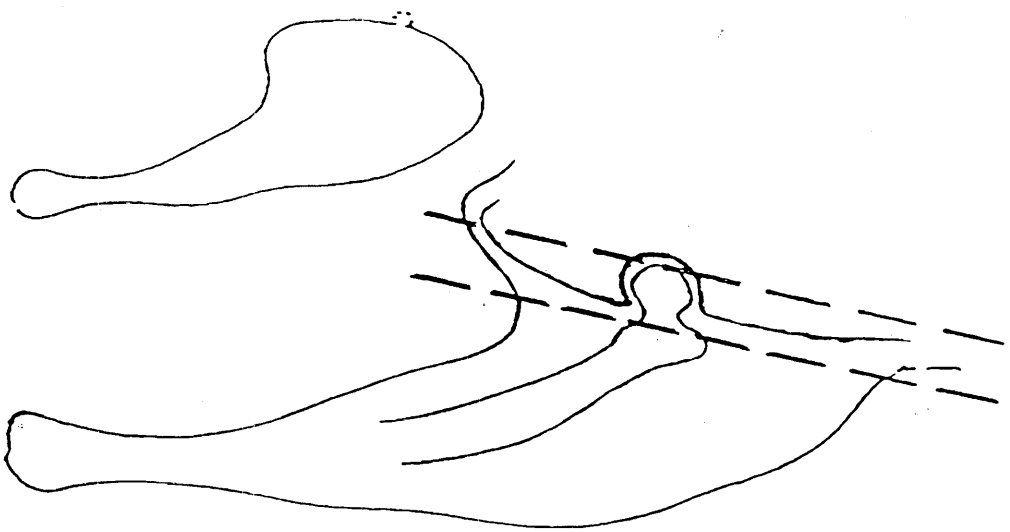
ARTICOLO 1.2 — PARTI DI CARCASSE DI POLLAME — NOMI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	*Magret, maigret*

ALLEGATO I bis

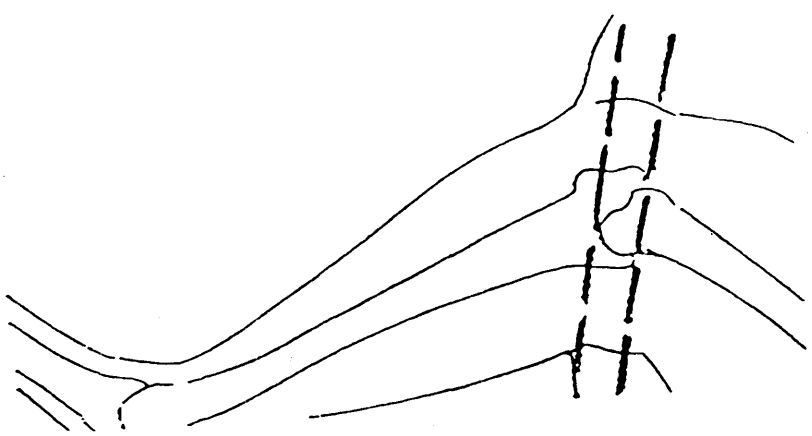
Sezionatura che separa la sovraccoscia/coscia dal dorso

— delimitazione dell'articolazione dell'anca



Sezionatura che separa la sovraccoscia dal fuso

— delimitazione dell'articolazione del ginocchio



ALLEGATO II

ARTICOLO 9 — METODI DI RAFFREDDAMENTO

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersión ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ALLEGATO III

ARTICOLO 10.1 — FORME DI ALLEVAMENTO

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fe goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ALLEGATO IV

a) *Razione alimentare*

Il riferimento ad uno dei particolari componenti del mangime di seguito precisati può comparire soltanto se :

— nel caso di cereali, essi costituiscono, in peso, almeno il 65 % del mangime somministrato per la maggior parte del periodo di ingrasso ; i sottoprodotti dei cereali non possono rappresentare più del 15 % di detta percentuale ; se tuttavia viene fatto riferimento ad un cereale specifico, questo deve rappresentare almeno il 35 % del mangime utilizzato e almeno il 50 % nel caso di granoturco ;

— nel caso di leguminose o di foraggi verdi, essi costituiscono, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato per gran parte del periodo di ingrasso ;

— nel caso di prodotti lattiero-caseari, essi costituiscono, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato durante la fase di finissaggio.

Il termine « oca ingrassata con avena » può tuttavia essere utilizzato se durante la fase di finissaggio di 3 settimane le oche ricevono giornalmente almeno 500 g di avena.

b) « *Estensivo al coperto* »

Questa dicitura può figurare soltanto se :

— la densità per metro quadrato di superficie non supera :

  — i 12 capi, ma non più di 25 kg peso vivo, nel caso dei polli,

  — i 25 kg di peso vivo nel caso delle anatre, delle faraone e dei tacchini,

  — i 15 kg di peso vivo nel caso delle oche ;

— gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'età di :

  — 56 giorni nel caso dei polli,

  — 70 giorni nel caso dei tacchini,

  — 112 giorni nel caso delle oche,

  — 49 giorni nel caso delle anatre pechino,

  — 70 giorni nel caso delle femmine di anatre mute,

  — 84 giorni nel caso dei maschi di anatre mute,

  — 65 giorni nel caso delle femmine di anatre « mulard »,

  — 82 giorni nel caso delle faraone.

c) « *All'aperto* »

Questa dicitura può figurare soltante se :

— la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 13, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato, e per i capponi, per i quali la densità non deve superare i 7,5 capi per metro quadrato, con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato ;

— per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno la costante possibilità di eccedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto comprendenti una superficie in gran parte rivestita di vegetazione pari ad almeno :

  — 1 m^2 per pollo o faraona,

  — 2 m^2 per anatra,

  — 4 m^2 per tacchino od oca ;

  nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno a quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera) ;

  — il mangime somministrato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali ;

  — il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m^2 di superficie dell'edificio.

d) « *Rurale all'aperto* »

Questa dicitura può figurare soltanto se :

— la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera :

  — i 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei polli ; tuttavia, qualora siano impiegati ricoveri mobili di superficie utile non superiore a 150 m^2 e che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può raggiungere i 20 capi, ma non più di 40 kg ;

— i 6,25 capi (fino all'età di 91 giorni, i 12 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei capponi ;

— gli 8 capi, ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei maschi di anatra muta o pechino ;

— i 10 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso delle femmine di anatra muta o pechino ;

— gli 8 capi, ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso delle anatre « mulard » ;

— i 13 capi, ma non più di 23 kg di peso vivo, nel caso delle faraone ;

— i 6,25 capi (fino all'età di 7 settimane, i 10 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo, nel caso dei tacchini ;

— i 5 capi (fino all'età di 6 settimane, i 10 capi), nel caso delle oche e i 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le tre ultime settimane dell'ingrassamento, ma non più di 30 kg di peso vivo ;

— la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m^2 ;

— ciascun ricovero non contiene più di :

— 4 800 polli,

— 5 200 faraone,

— 4 000 femmine di anatra muta o pechino o 3 200 maschi di anatra muta o pechino o 3 200 anatre « mulard »,

— 2 500 capponi, oche e tacchini ;

— il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m^2 di superficie dell'edificio ;

— gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto almeno fin dall'età di :

— 6 settimane nel caso di polli e capponi,

— 8 settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini ;

— i parchetti all'aperto comprendono una superficie in gran parte coperta di vegetazione almeno pari a :

— 2 m^2 per pollo, anatra muta, anatra pechino o faraona,

— 3 m^2 per anatra « mulard »,

— 4 m^2 per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m^2 fino al 91° giorno),

— 6 m^2 per tacchino,

— 10 m^2 per oca ;

nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera) ;

— gli animali ingrassati sono di una razza riconosciuta a crescita lenta ;

— il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali ;

— l'età minima alla macellazione è di :

— 81 giorni nel caso dei polli,

— 150 giorni nel caso dei capponi,

— 49 giorni nel caso delle anatre pechino,

— 70 giorni nel caso delle femmine di anatra muta,

— 84 giorni nel caso dei maschi di anatra muta,

— 92 giorni nel caso delle anatre « mulard »,

— 94 giorni nel caso delle faraone,

— 140 giorni nel caso dei tacchini e delle oche da carne,

— 95 giorni nel caso delle oche destinate alla produzione di fegato grasso e di « magret » ;

— il finissaggio in clausura non supera :

— 15 giorni nel caso dei polli di più di 90 giorni,

— 4 settimane nel caso dei capponi di più di 125 giorni,

— 4 settimane nel caso delle oche e delle anatre « mulard » di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di « magret ».

e) « *Rurale in libertà* »

L'impiego di questa dicitura presuppone il rispetto delle condizioni indicate alla lettera d) ; gli animali devono però avere anche la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a spazi all'aperto di superficie illimitata.

ALLEGATO V

DETERMINAZIONE DELLA QUANTITÀ DI ACQUA RISULTANTE DAL DECONGELAMENTO

(Prova di sgocciolamento)

1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questa tecnica è utilizzata per determinare la quantità d'acqua risultante dal decongelamento di polli congelati o surgelati. Se la quantità d'acqua proveniente dallo sgocciolamento, espressa in percentuale, in peso, della carcassa, comprese tutte le frattaglie commestibili contenute nell'imballaggio, supera il valore minimo fissato al punto 7, si ritiene che la carcassa abbia assorbito un eccesso d'acqua durante il trattamento.

Tale tecnica non è applicabile ai volatili trattati con polifosfati o altre sostanze che provochino un aumento della ritenzione d'acqua. I volatili che hanno subito un trattamento a base di tali sostanze sono sottoposti ad analisi secondo il metodo descritto all'allegato VI.

2. *Definizione*

La quantità d'acqua determinata con questa tecnica si esprime in percentuale, in peso d'acqua sogcciolata, calcolando tale percentuale rispetto al peso totale della carcassa congelata o surgelata, comprese le frattaglie commestibili.

3. *Principio*

La carcassa congelata o surgelata, comprese eventualmente le frattaglie commestibili, è decongelata in condizioni controllate che consentono di calcolare il peso dell'acqua sgocciolata.

4. *Attrezzatura*

4.1. Una bilancia in grado di pesare fino a 5 kg con una precisione non inferiore a 1 g.

4.2. Sacchetti di plastica sufficientemente grandi per contenere la carcassa e muniti di un sistema sicuro di fissazione.

4.3. Una bacinella d'acqua sottoposta a controllo termostatico, in grado di contenere le carcasse descritte ai punti 5.5 e 5.6. La bacinella deve contenere una quantità d'acqua pari a almeno 8 volte il volume dei volatili da controllare ed in grado di mantenere l'acqua ad una temperatura di 42 ± 2 °C.

4.4. Carta da filtro o altre salviette di carta assorbente.

5. *Tecnica*

5.1. Prelevare, a caso, 20 carcasse dalla quantità di volatili sottoposti al controllo. Conservarli ad una temperatura massima di − 18 °C finché essi possano essere sottoposti alla prova di cui ai punti 5.2-5.11.

5.2. Asciugare la parete esterna dell'imballaggio per togliere il ghiaccio e l'acqua che vi aderiscono. Pesare l'imballaggio ed il suo contenuto arrotondando il peso al grammo più prossimo ; si ottiene così M_0.

5.3. Togliere dalla carcassa, ed eventualmente dalle frattaglie commestibili vendute insieme ad essa, l'imballaggio esterno. Lasciare asciugare e pesare l'imballaggio, arrotondando il peso al grammo più prossimo ; si ottiene così M_1.

5.4. Calcolare il peso della carcassa e delle frattaglie congelate, deducendo M_1 da M_0.

5.5. Introdurre la carcassa, comprese le frattaglie commestibili, in un solido sacchetto di plastica impermeabile, dirigendo la cavità addominale verso la parte inferiore e chiusa del sacchetto. Le dimensioni di quest'ultimo devono essere tali da poterlo fissare saldamente durante l'immersione nella bacinella, ma non eccessive e tali da permettere alla carcassa di non presentarsi più in posizione verticale.

5.6. La parte del sacchetto contenente la carcassa e le frattaglie commestibili va completamente immersa nell'acqua, mentre l'imboccatura resta aperta per consentire la fuoriuscita di quanta più aria possibile. Con l'eventuale ausilio di apposite sbarre o con l'introduzione di pesi, il sacchetto viene tenuto in posizione verticale in modo che l'acqua della bacinella non possa entrarvi. I singoli sacchetti non devono toccarsi.

5.7. Il sacchetto va lasciato a bagno nell'acqua, mantenuta ad una temperatura costante di 42 ± 2 °C, muovendolo o agitando l'acqua di continuo, finché il centro termico della carcassa (corrispondente, per le presentazioni senza frattaglie, alla parte più interna del muscolo pettorale, in prossimità dello sterno, per le presentazioni con le frattaglie al centro delle stesse) abbia raggiunto la temperatura di + 4 °C. La misurazione della temperatura si effettua su due carcasse scelte a caso. Le carcasse non devono rimanere immerse per un tempo superiore a quello necessario per raggiungere la citata temperatura di + 4 °C. A titolo indicativo, la durata dell'immersione per carcasse conservate a − 18 °C è dell'ordine di :

Classe ponderale (g)	Peso carcassa + frattaglie (g)	Tempo indicativo di immersione in minuti	
		Polli con frattaglie	Polli senza frattaglie
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Oltre i 1 400 g i tempi si allungano di sette minuti per ogni 100 g supplementari. Se il tempo indicativo di immersione non è sufficiente a far raggiungere la temperatura di + 4 °C alle due carcasse controllate, il decongelamento deve proseguire finché il centro termico delle stesse è effettivamente a + 4 °C.

5.8. Togliere il sacchetto ed il suo contenuto dalla bacinella d'acqua ; forare la base del sacchetto per consentire l'uscita dell'acqua proveniente dal decongelamento. Lasciare sgocciolare il sacchetto ed il suo contenuto per un'ora ad una temperatura ambiente compresa tra + 18 °C + 25 °C.

5.9. Ritirare la carcassa decongelata dal sacchetto ed estrarre (ove sia presente) l'imballaggio contenente le frattaglie dalla cavità addominale. Asciugare l'interno e l'esterno della carcassa con carta filtro o salviette di carta. Forare l'imballaggio contenente le frattaglie e, una volta uscita l'acqua, asciugare il più possibile l'imballaggio e le frattaglie decongelate.

5.10. Determinare il peso totale della carcassa decongelata e delle frattaglie nonché del loro imballaggio arrotondandolo al grammo più prossimo ; si ottiene così M_2.

5.11. Determinare il peso dell'imballaggio che conteneva le frattaglie, arrotondandolo al grammo più prossimo ; si ottiene così M_3.

6. *Calcolo del risultato*

Si ottiene la quantità d'acqua proveniente da decongelamento, espressa in percentuale, in peso, della carcassa congelata o surgelata (comprese le frattaglie) applicando la formula seguente :

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. *Valutazione del risultato*

Se per il campione di 20 carcasse la quantità media d'acqua proveniente dal decongelamento è superiore alle percentuali di seguito indicate, si ritiene che la quantità d'acqua assorbita durante il trattamento superi il valore limite.

Le percentuali in parola sono :

— per il raffreddamento ad aria : 1,5 % ;

— per il raffreddamento per aspersione e ventilazione : 3,3 % ;

— per il raffreddamento per immersione : y 5,1 %.

ALLEGATO VI

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI POLLI

(Analisi chimica)

1. *Oggetto e campo di applicazione*

Questo metodo è utilizzato per valutare il tenore totale d'acqua dei polli congelati o surgelati. Il metodo comporta la determinazione dei tenori d'acqua e di proteine di campioni prelevati da carcasse omogeneizzate di tali volatili. Il tenore totale d'acqua così determinato è paragonato col valore limite espresso dalle formule di cui al punto 6.4 per determinare se sia stata o meno assorbita acqua in eccesso durante il processo. Se l'analisi sospetta la presenza di qualsiasi sostanza che possa influenzare la valutazione, prenderà precauzioni appropriate.

2. *Definizioni*

Carcassa : la carcassa del volatile con ossa, cartilagine ed eventualmente frattaglie.

Frattaglie : fegato, cuore, ventriglio e collo.

3. *Principio*

Il tenore d'acqua e di proteine è determinato con i metodi descritti nelle norme ISO (International Organization for Standardization) o con altri metodi di analisi approvati dal Consiglio.

Il limite massimo del tenore totale d'acqua della carcassa viene desunto dal tenore di proteine della carcassa, che può essere legato al tenore d'acqua fisiologica.

4. *Attrezzatura e reagenti*

4.1. Bilancia per pesare le carcasse e relativi involucri con una precisione non inferiore a 1 g.

4.2. Ascia o sega per carne per sezionare la carcassa in pezzi che possano essere introdotti nel trituratore.

4.3. Trituratore e miscelatore di grande potenza, in grado di omogeneizzare pezzi interi di volatile congelato o surgelato.

Nota : Non si raccomanda alcun tipo particolare di tritacarne. Esso dovrebbe essere abbastanza potente da permettere di minuzzare carni ed ossi surgelati o congelati, in modo da ottenere campioni omogenei corrispondenti a quelli che si potrebbero ottenere impiegando un tritacarne provvisto di un disco con perforazioni da 4 mm.

4.4. Per la determinazione del tenore d'acqua effettuata secondo la norma ISO 1442 : come specificato in questo metodo.

4.5. Per la determinazione del tenore di proteine secondo la norma ISO 937 : come specificato in questo metodo.

5. *Procedimento*

5.1. Prelevare a caso 7 carcasse dalla partita di volatili sottoposta al controllo e mantenerle allo stato congelato attendendo l'inizio dell'analisi di cui ai punti da 5.2 a 5.6.

Invece di effettuare un'analisi di ciascuna delle sette carcasse separatamente, si può anche procedere all'analisi di un campione composto dalle sette carcasse.

5.2. Procedere all'esame nell'ora successiva al ritiro delle carcasse dal congelatore.

5.3. a) Asciugare la parte esterna dell'imballaggio per togliere il ghiaccio e l'acqua che vi aderiscono. Pesare ogni carcassa e liberarla dall'imballaggio. Dopo aver tagliato la carcassa in piccoli pezzi, eliminare per quanto possibile i materiali di imballaggio che avvolgono le frattaglie. Determinare il peso totale della carcassa, comprese le frattaglie e il ghiaccio della carcassa, escluso il peso del materiale d'imballaggio tolto, arrotondandolo al grammo più prossimo per ottenere il valore P_1.

b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il peso totale delle sette carcasse, preparate conformemente al punto 5.3.a) per ottenere il valore P_7.

5.4. a) Tritare la totalità della carcassa, il cui peso dà il valore P_1 in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo sul quale può essere prelevato un campione rappresentativo di ogni carcassa.

b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, tritare la totalità delle sette carcasse di cui il peso dà il valore P_7 in un tritacarne corrispondente alle indicazioni del punto 4.3 (e, se necessario, mescolare con un miscelatore) in modo da ottenere un prodotto omogeneo sul quale possano essere prelevati due campioni rappresentativi delle sette carcasse.

Analizzare i due campioni come descritto ai punti 5.5 e 5.6.

5.5. Prelevare un campione dell'omogeneizzato e utilizzarlo immediatamente per determinare il suo tenore d'acqua secondo il metodo descritto nella norma ISO 1442, in modo da ottenere il tenore d'acqua indicato con « a % ».

5.6. Prelevare anche un altro campione dell'omogeneizzato e utilizzarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto secondo il metodo descritto nella norma ISO 937. Convertire questo tenore di azoto in tenore di proteine grezze indicato con « b % », moltiplicandolo per il coefficiente 6,25.

6. *Calcolo dei risultati*

6.1. a) Il peso dell'acqua (W) contenuta in ogni carcassa è dato dalla formula $aP_1/100$ e il peso delle proteine (RP) dalla formula $bP_1/100$, espressi in grammi.

Determinare i totali dei pesi dell'acqua (W_7) e dei pesi delle proteine (RP_7) delle sette carcasse analizzate.

b) Nel caso di un'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua (a %) e proteine (b %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua (W_7) delle sette carcasse è dato dalla formula $aP_7/100$ e il peso delle proteine (RP_7) dalla formula $bP_7/100$, espressi in grammi.

6.2. Determinare il peso medio d'acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo W_7 e RP_7 per sette.

6.3. Il tenore teorico di acqua fisiologica determinato mediante questo metodo può essere calcolato con la seguente formula :

— polli : $3{,}53 \times RP_A + 23$

6.4. a) Raffreddamento ad aria

Assumendo il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 2 % (1), i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule :

— polli : $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$

6.4. b) Raffreddamento per aspersione e ventilazione

Assumendo il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 4,5 % (1), i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule :

— polli : $W_G = 3{,}79 \times RP_A + 42$

6.4. c) Raffreddamento per immersione

Assumendo l'assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 7 % (1), i valori massimi tollerabili del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo, si ottengono dalle seguenti formule :

— polli : $W_G = 3{,}93 \times RP_A + 42$

6.5. Se il valor medio del tenore d'acqua (W_A) delle sette carcasse, determinato in base al punto 6.2, non è superiore ai valori massimi di cui al punto 6.4 (W_G), la quantità di pollame sottoposto a controllo è considerata conforme.

(1) Calcolato rispetto alla carcassa, esclusa l'acqua estranea assorbita.

ALLEGATO VII

VERIFICA DELL'ASSORBIMENTO DI ACQUA NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE

(Prova presso l'impianto)

1. Almeno una volta per periodo di lavorazione di quattro ore : prelevare a caso 25 carcasse dalla catena di eviscerazione, immediatamente dopo l'eviscerazione e la completa asportazione delle frattaglie e prima del primo lavaggio.
2. Se necessario, tagliare il collo lasciando la pelle del collo attaccata alla carcassa.
3. Identificare ciascuna carcassa individualmente. Pesare ciascuna carcassa e registrarne il peso, arrontondato al grammo più prossimo.
4. Rimettere le carcasse che sono oggetto di controllo sulla catena di eviscerazione, affinché esse proseguano il corso normale delle operazioni di lavaggio, di refrigerazione, di sgocciolamento, ecc.
5. Riprendere le carcasse etichettate al termine della catena di sgocciolamento, senza sottoporle ad uno sgocciolamento di durata superiore a quello normalmente praticato per i volatili della partita da cui proviene il campione.
6. Il campione è formato dalle prime 20 carcasse recuperate. Queste vengono nuovamente pesate. Il loro peso, arrotondato al grammo più prossimo, è indicato in corrispondenza del peso constatato all'atto della prima pesatura. La prova è nulla se si recuperano meno di 20 carcasse identificate.
7. Togliere i marchi di identificazione dalle carcasse della campionatura e sottoporre le carcasse alle abituali operazioni di imballaggio.
8. Determinare la percentuale di assorbimento d'acqua deducendo il peso totale delle 20 carcasse esaminate prima del lavaggio dal peso totale di tali carcasse dopo il lavaggio, la refrigerazione e lo sgocciolamento, dividendo la differenza per il peso iniziale e moltiplicando per 100.
9. Il risultato non deve superare le percentuali seguenti del peso iniziale della carcassa o qualsiasi altra cifra che consenta di rispettare il tenore totale tollerato di acqua estranea :
   - — per il raffreddamento ad aria : 0 %
   - — per il raffreddamento per aspersione o ventilazione : 2 %
   - — per il raffreddamento per immersione : 4,5 %.

ALLEGATO VIII

ELENCO DEI LABORATORI DI RIFERIMENTO

Laboratorio comunitario di riferimento

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services (COVP-DLO)
Spelderholt 9
PO Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Laboratori nazionali di riferimento

Belgio

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep « Diergeneeskundig toezicht op eetwaren »
Universiteit Gent
Woterslaan
B-9000 Gent

Danimarca

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Germania

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
E C.-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grecia

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Spagna

Centro de Alimentación Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda — Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Francia

L'Unité hygiène et qualité des Produits Avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — B P 53
F-22400 Ploufragan

Irlanda

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Fram Road
Cork

Italia

Istituto dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi di Roma
Via G. Raggini, 19
I-00149 Roma

Lussemburgo

Laboratoire National de Santé
42 Rue du Laboratoire
L-1911 Luxembourg

Paesi Bassi

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portogallo

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Regno Unito

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwick Research park
Colney
Norwich
NR4 7UQ

ALLEGATO IX

Competenze e compiti del laboratorio comunitario di riferimento

1. Al laboratorio comunitario di riferimento di cui all'allegato VIII sono affidati i seguenti compiti :

   — fornire ai laboratori nazionali di riferimento informazioni sui metodi di analisi e sulle prove comparative del tenore in acqua nella carne del pollame ;

   — coordinare l'applicazione, da parte dei laboratori nazionali di riferimento, dei metodi di cui al primo trattino, in particolare mediante l'organizzazione di prove comparative ;

   — coordinare la sperimentazione di nuovi metodi di analisi ed informare i laboratori nazionali di riferimento in merito ai progressi compiuti in questo campo ;

   — prestare assistenza tecnica e scientifica ai servizi della Commissione, segnatamente in caso di contestazione dei risultati di analisi tra Stati membri.

2. Il laboratorio comunitario di riferimento deve funzionare secondo le seguenti condizioni :

   — disporre di personale qualificato, dotato di una conoscenza sufficiente delle tecniche applicate all'analisi per il controllo del tenore in acqua ;

   — disporre dell'attrezzatura e del materiale necessari per espletare i compiti di cui al punto 1 ;

   — disporre di un'infrastrutture amministrativa adeguata ;

   — garantire il rispetto, da parte del personale, del carattere riservato di taluni argomenti, risultati o comunicazioni ;

   — rispettare i principi delle buone pratiche di laboratorio accettate a livello internazionale.

Compiti dei laboratori nazionali di riferimento

Ai laboratori nazionali di riferimento elencati nell'allegato VIII sono affidati i seguenti compiti :

— coordinare le attività dei laboratori nazionali incaricati dell'analisi del tenore in acqua nella carne del pollame ;

— assistere l'autorità competente dello Stato membro nell'organizzazione del sistema di controllo del tenore in acqua nella carne del pollame ;

— organizzare prove comparative tra i vari laboratori nazionali di cui al primo trattino ;

— provvedere alla diffusione delle informazioni fornite dal laboratorio comunitario di riferimento presso l'autorità competente dello Stato membro e i laboratori nazionali di cui al primo trattino ;

— collaborare con il laboratorio comunitario di riferimento.
