KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1072/2000

af 19. maj 2000

om ændring af forordning (EØF) nr. 1538/91 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød [1], senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1101/98 [2], særlig artikel 7 og 9, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 [3], senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1000/96 [4], fastsættes gennemførelsesbestemmelser til handelsnormerne for fjerkrækød.

(2) Ved forordning (EF) nr. 1101/98 blev anvendelsesområdet for forordning (EØF) nr. 1906/90 udvidet til at omfatte kontrol af vandindholdet i fjerkræudskæringer. Der bør derfor fastsættes gennemførelsesbestemmelser for denne kontrol, som svarer til dem, der gælder for hele frosne og dybfrosne slagtekroppe, og som omfatter en liste over relevante produkter og den kontrolmetode, der skal anvendes.

(3) Bestemmelserne om kontrol af vandindholdet bør også tilpasses med hensyn til nationale kontrolforanstaltninger i alle afsætningsled og for at ajourføre listen over referencelaboratorier.

(4) Slagtealderen for unggæs, hvis brystben endnu ikke er forbenet, skal fastsættes i forbindelse med særlige driftsformer.

(5) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Fjerkrækød og Æg —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EØF) nr. 1538/91 foretages følgende ændringer:

1) I artikel 1, nr. 2, indsættes som litra n):

»n) udbenet kød af hele kalkunlår: udbenede kalkunoverlår og/eller -underlår, dvs. uden lårben, skinneben og lægben, hele, skåret i småstykker eller strimler.«

2) I artikel 14a foretages følgende ændringer:

— I stk. 3, første afsnit, ændres »fire« til »otte«.

— Stk. 13 affattes således:

»13. Medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger med henblik på kontrol, som omhandles i denne artikel, i alle afsætningsled, herunder kontrol af import fra tredjelande ved fortoldningen i henhold til bilag V og VI. De giver inden den 1. september 2000 de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om disse foranstaltninger. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes straks om relevante ændringer.«

3) Følgende indsættes som artikel 14b:

»*Artikel 14b*

1. Følgende ferske, frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer må, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun afsættes i EF, hvis vandindholdet ikke overstiger den teknisk uundgåelige værdi, der bestemmes eller analysemetoden i bilag VIa (kemisk metode):

a) kyllingebrystfilet, også med ønskeben, uden skind

b) kyllingebryst, med skind

c) kyllingeoverlår, underlår, hele lår, lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind

d) kalkunbrystfilet uden skind

e) kalkunbryst, med skind

f) kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind

g) udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind.

2. De myndigheder, som er udpeget af hver medlemsstat, påser, at slagterierne og opskæringsvirksomhederne, som kan være tilknyttet et slagteri, træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk. 1 og navnlig, at:

[1] EFT L 173 af 6.7.1990, s. 1.
[2] EFT L 157 af 30.5.1998, s. 12.
[3] EFT L 143 af 7.6.1991, s. 11.
[4] EFT L 134 af 5.6.1996, s. 9.

— der foretages regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til artikel 14a, stk. 3, også i kyllinge- og kalkunkroppe til fremstilling af ferske, frosne eller i dybfrosne udskæringer som nævnt i stk. 1. Denne kontrol foretages mindst én gang i løbet af hver arbejdsdag på otte timer. De grænseværdier, der er fastsat i bilag VII, stk. 9, gælder også for kalkunkroppe

— kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år

— hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

3. Mindst én gang hver tredje måned foretages der kontrol af vandindholdet som nævnt i stk. 1 ved stikprøvekontrol af frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer fra hver opskæringsvirksomhed, der producerer sådanne udskæringer, i henhold til bilag VIa. Fjerkræudskæringer, for hvis vedkommende det over for myndighederne godtgøres, at de udelukkende er beregnet til eksport, skal ikke kontrolleres.

Efter et år med tilfredsstillende kontrol af en bestemt opskæringsvirksomhed nedsættes kontrolhyppigheden til en gang hver sjette måned. Overtrædes kriterierne i bilag VI siden hen, skal der igen foretages kontrol mindst hver tredje måned i mindst to år, før hyppigheden igen kan nedsættes.

4. Artikel 14a, stk. 5-13, finder tilsvarende anvendelse på fjerkræudskæringer som nævnt i stk. 1.«

4) I bilag IV indsættes følgende i forbindelse med mindstealder ved slagtning:

— under litra b) Ekstensivt staldopdræt:

— »unggæs: 60 dage eller derover«

— under litra d) Frilands:

— »unggæs: 60 dage«.

5) Bilaget til nærværende forordning indsættes som bilag VIa.

6) I bilag VII foretages følgende ændringer:

— Punkt 1 affattes således:

»1. Mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer:
udtages 25 tilfældige kroppe fra opskæringsbåndet umiddelbart efter udtagning af indvolde og fjernelse af slagteaffald og fedt og før den første afskylning.«

— Som punkt 8a indsættes:

»8 a) I stedet for manuel vejning som beskrevet i punkt 1-8 kan der benyttes bånd med automatisk vejning til bestemmelse af procentsatsen for vandoptagelse i det samme antal kroppe efter de samme principper, såfremt myndighederne forinden har godkendt båndet med automatisk vejning til dette formål.«

7) I bilag VIII ændres adressen på følgende referencelaboratorier:

FÆLLESSKABSREFERENCELABORATORIUM:

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Nederland

BELGIEN

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep »Diergeneeskundig toezicht op eetwaren«
Universiteit Gent
Salisburylaan 133
B-9820 Merelbeke

GRÆKENLAND

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
15, Notara Street
GR-264 42 Patra

ITALIEN

Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Via Jacopo Cavedone n. 29
I-41100 Modena

NEDERLANDENE

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Nederland

DET FORENEDE KONGERIGE

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ
United Kingdom

ØSTRIG

Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft
Spargelfeldstr. 191
A-1220 Wien.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*. Den anvendes fra den 1. juli 2000. Artikel 1, nr. 2, 3 og 5, anvendes dog fra den 1. september 2000.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. maj 2000.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

BILAG

»BILAG VIa

BESTEMMELSE AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I FJERKRÆUDSKÆRINGER

(kemisk test)

1. **Formål og anvendelse**

Denne metode anvendes til at bestemme det samlede vandindhold i fjerkræudskæringer. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede fjerkræudskæringer. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i punkt 6.4 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Hvis den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal vedkommende træffe de nødvendige forholdsregler.

2. **Definitioner og stikprøveprocedurer**

Definitionerne i artikel 1, stk. 2, gælder for de fjerkræudskæringer, som er nævnt i artikel 14b. Stikprøverne skal mindst være af følgende størrelse:

Kyllingebryst, kyllingebrystfilet: halvdelen af brystet/det udbenede bryst

Kalkunbryst, kalkunbrystfilet og udbenet kød fra hele lår: portioner på ca. 100 g

Andre udskæringer: som defineret i artikel 1, stk. 2.

Når det drejer sig om frosne eller dybfrosne bulkvarer (udskæringer, der ikke er pakket enkeltvis), kan de store pakninger, som der skal tages prøver af, opbevares ved 0 °C, indtil der kan fjernes enkeltudskæringer.

3. **Princip**

Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (Den Internationale Standardiseringsorganisation) eller ved andre analysemetoder godkendt af Rådet.

Maksimumsgrænsen for fjerkræudskæringernes samlede vandindhold afledes af udskæringernes proteinindhold, der kan sættes i relation til det fysiologiske vandindhold.

4. **Apparatur og reagenser**

4.1. Vægt til vejning af udskæringerne og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.

4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af udskæringerne i stykker passende til kødhakkeren.

4.3. Kraftig kødhakker og blender, som kan homogenisere fjerkræudskæringer og dele deraf.

Bemærkning: Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.

4.4. Til bestemmelse af vandindhold: det ISO 1442 foreskrevne apparatur.

4.5. Til bestemmelse af proteinindhold: det i ISO 937 foreskrevne apparatur.

5. **Fremgangsmåde**

5.1. Fem udskæringer udtages tilfældigt af det parti fjerkræudskæringer, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen eller kølet tilstand, indtil den under punkt 5.2 til 5.6 nævnte analyse påbegyndes.

Prøver af frosne eller dybfrosne bulkvarer som nævnt i punkt 2 kan opbevares ved 0 °C, indtil analysen begynder.

Der kan enten foretages en analyse af de fem udskæringer enkeltvis eller af en blandingsprøve af de fem udskæringer.

5.2. Forbehandlingen påbegyndes senest en time efter, at udskæringerne er taget ud af fryseren eller køleskabet.

5.3. a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver udskæring vejes og tages ud af emballagen. Udskæringen skæres i småstykker, og den samlede vægt eksklusive indpakningsmaterialets vægt bestemmes, idet den afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes »P_1«.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de fem udskæringer, som er forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes »P_5«.

5.4. a) Hele udskæringen, hvis vægt er P_1, hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for hver udskæring.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes alle fem udskæringer, hvis vægt er P_5, i en kødhakker, som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de fem udskæringer.

De to prøver analyseres som beskrevet i punkt 5.5 og 5.6.

5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, som straks anvendes til efter ISO 1442-metoden at bestemme prøvens vandindhold »a %«.

5.6. En anden prøve udtages af det homogeniserede materiale, som straks anvendes til at bestemme kvælstofindholdet efter ISO 937-metoden. Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.

6. **Beregning af resultaterne**

6.1. a) Vægten af hver udskærings vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af protein (RP) ved $bP_1/100$ begge i gram.

Summen af vandindholdet (W_5) og summen af proteinindholdet (RP_5) i de fem analyserede udskæringer beregnes.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_5) i de fem udskæringer udtrykkes ved $aP_5/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_5) ved $bP_5/100$, begge i gram.

6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (RP_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_5 og RP_5 med 5.

6.3. Efter denne metode er det gennemsnitlige fysiologiske W/RP-forhold som følger:

— kylingebrystfilet: 3,19 ± 0,12
— hele kyllingelår og bagkvarte: 3,78 ± 0,19
— kalkunbrystfilet: 3,05 ± 0,15
— hele kalkunlår: 3,58 ± 0,15
— udbenet kød af hele kalkunlår: 3,65 ± 0,17.

6.4. Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, 4 % eller 6 % [1] afhængig af produkttype og kølemetode, er det højeste tilladte W/RP-forhold bestemt efter denne metode som følger:

	Luftkølet	Luft-spray/kølet	Immersionskølet
Kyllingebrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kyllingebryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kyllingeoverlår, underlår, hele lår, hele lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind	4,05	4,15	4,30
Kalkunbrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kalkunbryst, med skind	3,40	3,50	3,60

[1] Beregnet på grundlag af udskæringen ekskl. optaget vand. For filet (uden skind) og udbenet kød af hele kalkunlår er procentdelen 2 for hver af kølemetoderne.

	Luftkølet	Luft-spray/kølet	Immersionskølet
Kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind	3,80	3,90	4,05
Udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind	3,95	3,95	3,95

Hvis det gennemsnitlige W_A/RP_A-forhold i de fem udskæringer beregnet på grundlag af værdierne i punkt 6.2 ikke overstiger forholdet i punkt 6.4, anses det kontrollerede parti fjerkræudskæringer for at opfylde kravene.«