REGULAMENTO (CE) N.º 1072/2000 DA COMISSÃO

de 19 de Maio de 2000

que altera o Regulamento (CEE) n.º 1538/91 que estatui regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 1906/90 que estabelece normas de comercialização para as aves de capoeira

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 1906/90 do Conselho, de 26 de Junho de 1990, que estabelece normas de comercialização para as aves de capoeira [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1101/98 [2], e, nomeadamente, os seus artigos 7.º e 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CEE) n.º 1538/91 da Comissão [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1000/96 [4], estatui as regras de execução das normas de comercialização no sector da carne de aves de capoeira.

(2) O Regulamento (CE) n.º 1101/98 alargou o âmbito de aplicação do Regulamento (CEE) n.º 1906/90 ao controlo do teor de água dos pedaços de aves de capoeira. É, portanto, necessário estabelecer as regras de execução dessas acções de controlo, que são similares às regras aplicáveis às carcaças inteiras congeladas ou ultracongeladas e contemplam uma lista dos produtos abrangidos e os métodos de controlo apropriados.

(3) É igualmente necessário adaptar as disposições relativas ao controlo do teor de água no referente às medidas nacionais relativas à fiscalização em todos os estádios de comercialização e actualizar a lista dos laboratórios de referência.

(4) É ainda necessário fixar a idade de abate dos gansos cujo externo não esteja ainda ossificado no contexto da indicação dos diferentes tipos de criação.

(5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Aves de Capoeira e dos Ovos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CEE) n.º 1538/91 é alterado do seguinte modo:

1. Ao n.º 2 do artigo 1.º, é aditada uma alínea n) com a seguinte redacção:

«n) Carne desossada da perna inteira de peru: coxas e/ou pernas de peru desossadas, isto é, sem o fémur, a tíbia e o perónio, inteiras, aos cubos ou cortadas às tiras.».

2. O artigo 14.ºA é alterado do seguinte modo:

— no primeiro parágrafo do n.º 3, «quatro» é substituído por «oito»,

— o n.º 13 passa a ter a seguinte redacção:

«13. Os Estados-Membros adoptarão as medidas práticas para a realização das acções de controlo previstas no presente artigo em todos os estádios de comercialização, incluindo a fiscalização das importações provenientes de países terceiros no momento do desalfandegamento, de acordo com os anexos V e VI. Os Estados-Membros darão conhecimento dessas medidas aos outros Estados-Membros e à Comissão antes de 1 de Setembro de 2000. Qualquer alteração relevante será imediatamente comunicada aos outros Estados-Membros e à Comissão.».

3. É aditado um artigo 14.ºB com a seguinte redacção:

«Artigo 14.ºB

1. Os pedaços de aves de capoeira frescos, congelados ou ultracongelados a seguir indicados só podem ser vendidos na Comunidade com fins comerciais ou como actividade profissional se o teor de água não superar os valores tecnicamente inevitáveis, determinados pelo método de análise descrito no anexo VI A (método químico):

a) Carne do peito de frango, com ou sem fúrcula, sem pele;

b) Peito de frango, com pele;

c) Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da perna de frango, com pele;

d) Carne do peito de peru, sem pele;

e) Peito de peru, com pele;

f) Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele;

g) Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele.

2. As autoridades competentes designadas por cada Estado-Membro devem garantir que os matadouros e as instalações de desmancha (anexas ou não a matadouros) adoptem todas as medidas necessárias para respeitar o disposto no n.º 1, nomeadamente que:

[1] JO L 173 de 6.7.1990, p. 1.
[2] JO L 157 de 30.5.1998, p. 12.
[3] JO L 143 de 7.6.1991, p. 11.
[4] JO L 134 de 5.6.1996, p. 9.

— a água absorvida seja sujeita a acções regulares de fiscalização nos matadouros de acordo com o n.º 3 do artigo 14.ºA igualmente no respeitante às carcaças de frango e peru destinadas à produção dos pedaços frescos, congelados e ultracongelados indicados no n.º 1. Essa fiscalização deve ser efectuada pelo menos uma vez em cada período de tabalho de oito horas. Os valores-limite fixados no ponto 9 do anexo VII também se aplicam às carcaças de peru,

— os resultados das acções de fiscalização sejam registados e conservados durante um ano,

— cada lote seja marcado de maneira a ser possível identificar a sua data de produção; essa marcação deve figurar no registo de produção.

3. O teor de água referido no n.º 1 será verificado por amostragem de acordo com o anexo VI A, pelo menos trimestralmente, em pedaços congelados e ultracongelados de aves de capoeira relativamente aos quais tenha sido produzida prova considerada suficiente pela autoridade competente de que se destinam exlusivamente a exportação não serão objecto de tal fiscalização.

Depois de um ano de análises satisfatórias numa determinada instalação de desmancha, a frequência das mesmas será reduzida para uma frequência semestral. Se for detectada ulteriormente alguma irregularidade no que respeita à satisfação dos critérios especificados no anexo VI A, a frequência de fiscalização voltará a ser pelo menos trimestral durante um período mínimo de dois anos antes de poder voltar a aplicar-se a frequência reduzida.

4. Os n.os 5 a 13 do artigo 14.ºA aplicam-se, *mutatis mutandis*, aos pedaços de aves de capoeira referidos no n.º 1.».

4. No anexo IV, é aditado o seguinte no referente à idade mínima de abate:

— na alínea b), «Produção extensiva em interior»:

«— gansos: com, pelo menos, 60 dias»

— na alínea d), «Produção tradicional ao ar livre»:

«— 60 dias para os gansos».

5. O anexo do presente regulamento é aditado como anexo VI A.

6. O anexo VII é alterado do seguinte modo:

— o ponto 1 passa a ter a seguinte redacção:

«1. Pelo menos uma vez por período de trabalho de oito horas:
Retirar aleatoriamente 25 carcaças da cadeia de evisceração imediatamente após a evisceração e a remoção das miudezas e da gordura e antes da primeira lavagem ulterior.»,

— é aditado um ponto 8A com a seguinte redacção:

«8 A Em vez da pesagem manual, objecto dos pontos 1 a 8, podem utilizar-se linhas de pesagem para determinar a percentagem de água absorvida relativamente a igual número de carcaças e de acordo com os mesmos princípios, desde que a linha em questão seja previamente aprovada para o efeito pela autoridade competente.».

7. No anexo VIII, os endereços dos laboratórios de referência a seguir indicados passam a ser os seguintes:

LABORATÓRIO COMUNITÁRIO DE REFERÊNCIA

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Países Baixos

BÉLGICA

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

GRÉCIA

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
15, Notara Street
GR-26442 Patra

ITÁLIA

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

PAÍSES BAIXOS

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

REINO UNIDO

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1 LZ

ÁUSTRIA

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

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*. É aplicável a partir de 1 de Julho de 2000. Todavia, os n.os 2, 3 e 5 do artigo 1.º são aplicáveis a partir de 1 de Setembro de 2000.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 19 de Maio de 2000.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO

«ANEXO VI A

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA EM PEDAÇOS DE AVES DE CAPOEIRA

(Método químico)

1. **Objectivo e campo de aplicação**

O presente método é utilizado para determinar o teor total de água de determinados pedaços de aves da capoeira, procedendo-se à determinação dos teores de água e proteínas de amostras homogeneizadas de pedaços dessas aves. O teor total de água assim determinado é comparado com o valor-limite, calculado segundo as fórmulas indicadas no ponto 6.4, para se detectar se a absorção de água no decurso da preparação foi excessiva ou não. Se o analista suspeitar da presença de qualquer substância susceptível de interferir na determinação, competir-lhe-á tomar as devidas precauções.

2. **Definições e amostragem**

As definições do n.º 2 do artigo 1.º são aplicáveis aos pedaços de aves de capoeira referidos no artigo 14.ºB. Os tamanhos mínimos das amostras são os seguintes:

Peito de frango e carne do peito de frango: metade de um peito (desossado).

Peito de peru, carne do peito de peru e carne desossada da perna inteira de peru: porções de aproximadamente 100 g.

Outros pedaços: conforme definido no n.º 2 do artigo 1.º

No caso dos produtos congelados ou ultracongelados a granel (pedaços não embalados individualmente), as embalagens maiores das quais se vão retirar as amostras podem ser mantidas a 0 °C até se poderem retirar pedaços individualizados.

3. **Fundamento**

Os teores de água e proteínas são determinados segundo os métodos ISO (Organização Internacional de Normalização) ou outros métodos de análise aprovados pelo Conselho.

O teor máximo total de água dos pedaços de aves de capoeira permitido é determinado a partir do teor de proteínas dos pedaços, que pode ser relacionado com o teor de água fisiológico.

4. **Aparelhos, utensílios e reagentes**

4.1. Uma balança para pesar os pedaços de aves de capoeira e respectivas embalagens com a aproximação de ± 1 g.

4.2. Um cutelo ou uma serra de carne para cortar os pedaços de forma a poderem ser introduzidos no picador.

4.3. Um picador e um misturador potentes que permitam homogeneizar os pedaços ou partes de pedaços de aves de capoeira.

Nota: Não é recomendado qualquer picador de carne em especial. Este deverá ser suficientemente potente para picar também carne e ossos congelados ou ultracongelados de modo a obter-se uma mistura homogénea, correspondente à que seria obtida com um picador equipado com um disco com perfurações de 4 mm.

4.4. Para a determinação do teor de água, os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 1442.

4.5. Para a determinação do teor de proteínas, os aparelhos e utensílios especificados na norma ISO 937.

5. **Técnica**

5.1. Retirar aleatoriamente cinco pedaços da quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita à acção de controlo e mantê-los congelados ou refrigerados, consoante o caso, até se iniciar a análise descrita nos pontos 5.2 a 5.6.

As amostras de produtos congelados e ultracongelados a granel referidas no ponto 2 podem ser mantidas a 0 °C até ao início das análises.

Pode proceder-se quer à análise separada de cada um dos cinco pedaços, quer à análise de uma amostra composta pelos cinco pedaços.

5.2. Iniciar a preparação na hora seguinte à retirada dos pedaços do congelador ou frigorífico.

5.3. a) Limpar o gelo e a água aderentes ao exterior da embalagem. Pesar cada pedaço e retirá-lo da sua embalagem. Cortar os pedaços em pedaços mais pequenos e determinar o peso (P_1) de cada pedaço de ave de capoeira com a aproximação de 1 g, deduzido o peso do material de embalagem eventualmente retirado.

b) Em caso de análise de uma amostra composta, determinar o peso total (P_5) dos cinco pedaços, preparados conforme descrito na alínea a).

5.4. a) Picar a totalidade do pedaço, de peso P_1, no picador especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, misturar, com a ajuda do misturador), de modo a obter um produto homogéneo, do qual possa ser retirada uma amostra representativa do pedaço.

b) Em caso de análise de uma amostra composta, picar a totalidade dos cinco pedaços, de peso P_5, no picador especificado no ponto 4.3 (e, se necessário, misturar, com a ajuda do misturador), de modo a obter um produto homogéneo, do qual possam ser retiradas duas amostras representativas dos cinco pedaços.

Analisar as duas amostras conforme descrito nos pontos 5.5 e 5.6.

5.5. Tomar uma amostra do produto homogeneizado e utilizá-la de imediato para determinar o teor de água (a %) segundo o método ISO 1442.

5.6. Tomar uma segunda amostra do produto homogeneizado e utilizá-la igualmente de imediato para determinar o teor de azoto segundo o método ISO 937. Converter o teor de azoto em teor de proteínas brutas (b %), multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

6. **Cálculo dos resultados**

6.1. a) O peso (W) da água contida em cada pedaço é dado por $aP_1/100$ e o peso (RP) de proteínas por $bP_1/100$, sendo ambos expressos em gramas.

Calcular o somatório dos pesos de água (W_5) e dos pesos de proteínas (RP_5) dos cinco pedaços analisados.

b) Em caso de análise de uma amostra composta, calcular o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso (W_5) da água contida nos cinco pedaços é dado por $aP_5/100$ e o peso (RP_5) das proteínas por $bP_5/100$, sendo ambos expressos em gramas.

6.2. Calcular o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_5 e RP_5 por 5.

6.3. A relação W/RP fisiológica média determinada pelo método descrito é a seguinte:

— carne do peito de frango: 3,19 ± 0,12,

— pernas inteiras e quartos da perna de frango: 3,78 ± 0,19,

— carne do peito de peru: 3,05 ± 0,15,

— pernas inteiras de peru: 3,58 ± 0,15,

— carne desossada da perna inteira de peru: 3,65 ± 0,17.

6.4. Admitindo que o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvido durante a preparação é de 2 %, 4 % ou 6 % ([1]), consoante o tipo de produto e o método de refrigeração aplicado, o valor máximo admissível da relação W/RP determinada pelo método descrito é o seguinte:

	Refrigeração por ventilação	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigeração por imersão
Carne do peito de frango, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de frango, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da perna de frango, com pele	4,05	4,15	4,30
Carne do peite de peru, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de peru, com pele	3,40	3,50	3,60

([1]) Relativamente ao pedaço, excluída a água absorvida. No caso da carne do peito (sem pele) e da carne desossada da perna inteira de peru, a percentagem é de 2 % para todos os métodos de refrigeração.

	Refrigeração por ventilação	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigeração por imersão
Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele	3,80	3,90	4,05
Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele	3,95	3,95	3,95

Se o valor médio da relação W_A/RP_A dos cinco pedaços calculado a partir dos valores determinados no ponto 6.2 não exceder os valores indicados no ponto 6.4, a quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita à acção de controlo será considerada conforme.»