KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1072/2000

av den 19 maj 2000

om ändring av förordning (EEG) nr 1538/91 om tillämpningsföreskrifter för förordning (EEG) nr 1906/90 om vissa handelsnormer för fjäderfäkött

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1906/90 av den 26 juni 1990 om vissa handelsnormer för fjäderfä [1], senast ändrad genom rådets förordning (EG) nr 1101/98 [2], särskilt artiklarna 7 och 9 i denna, och

av följande skäl:

(1) I kommissionens förordning (EEG) nr 1538/91 [3], senast ändrad genom förordning (EG) nr 1000/96 [4], fastställs tillämpningsföreskrifter rörande vissa handelsnormer för fjäderfäkött.

(2) Genom förordning (EG) nr 1101/98 utvidgades räckvidden för förordning (EEG) nr 1906/90 till att även omfatta kontroll av vattenhalten i styckningsdelar av fjäderfä. Det är därför nödvändigt att fastställa närmare föreskrifter för kontrollerna som är ungefär desamma som kontrollerna för hela frysta och djupfrysta slaktkroppar och att upprätta en förteckning över vilka produkter som berörs och över lämpliga kontrollmetoder.

(3) Föreskrifterna för kontroll av vattenhalten bör också anpassas med hänsyn till nationella bestämmelser om kontroll i samtliga led i saluföringen och förteckningen av referenslaboratorier bör aktualiseras.

(4) När det gäller unga gäss, vars bröstben ännu inte broskförbenats, måste slaktåldern fastställas med angivande av uppfödningsform.

(5) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för fjäderfäkött och ägg.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EEG) nr 1538/91 ändras på följande sätt:

1. I artikel 1.2 skall följande införas som punkt n:

”n) Urbenat kalkonkött av klubba: urbenat kött från kalkonöverlår och/eller kalkonben, dvs. utan lårben, skenben och vadben, helt, tärnat eller strimlat.”

2. Artikel 14a skall ändras på följande sätt:

— I punkt 3 första stycket skall ”fyra” ersättas med ”åtta”.

— Punkt 13 skall ersättas med följande:

”13. Medlemsstaterna skall utarbeta praktiska åtgärder för de kontroller i alla led i saluföringen som föreskrivs i den här artikeln, inbegripet kontroll av import från tredje land i samband med tullklareringen i enlighet med bilagorna 5 och 6. De skall informera de övriga medlemsstaterna och kommissionen om dessa åtgärder före den 1 september 2000. Alla relevanta ändringar skall genast anmälas till de övriga medlemsstaterna och kommissionen.”

3. Följande artikel skall införas som artikel 14b:

”Artikel 14b

1. Följande färska, frysta och djupfrysta styckningsdelar av fjäderfäkött får saluföras inom gemenskapen, genom försäljning till konsumenten eller genom handel, endast om vattenhalten inte överstiger vad som är tekniskt ofrånkomligt enligt den analysmetod som beskrivs i bilaga 6a (kemisk analysmetod):

a) Kycklingbröstfiléer, med eller utan nyckelben, utan skinn.

b) Kycklingbröst, med skinn.

c) Överlår, ben, klubbor, klubbor med en del av ryggen och lårkvarter av kyckling, med skinn.

d) Kalkonbröstfilé, utan skinn.

e) Kalkonbröst, med skinn.

f) Överlår, ben och klubbor av kalkon, med skinn.

g) Urbenat kalkonkött av klubba, utan skinn.

2. Medlemsstaternas behöriga myndigheter skall se till att slakterier och styckningsanläggningar, oavsett om de är kopplade till ett slakteri eller inte, vidtar alla nödvändiga åtgärder för att följa bestämmelserna i punkt 1, och i synnerhet

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

— att regelbundna kontroller av vattenhalten görs i enlighet med artikel 14a.3, även när det gäller slaktkroppar av kalkon och kyckling avsedda för produktion av färska, frysta och djupfrysta styckningsdelar enligt punkt 1. Kontrollerna skall utföras minst en gång per arbetspass på åtta timmar. De gränsvärden som fastställs i bilaga 7.9 skall även gälla för slaktkroppar av kalkon,

— att resultatet av kontrollerna registreras och sparas under en period av ett år,

— att varje varuparti är märkt på ett sådant sätt att det är möjligt att fastställa produktionsdatum. Denna märkning måste framgå av produktionsregistret.

3. Kontroller av den vattenhalt som avses i punkt 1 skall utföras åtminstone en gång var tredje månad genom provtagning på frysta och djupfrysta styckningsdelar av fjäderfäkött från samtliga slakterier och styckningsanläggningar som producerar sådana styckningsdelar, i enlighet med bilaga 6a. Dessa kontroller skall inte utföras om den behöriga myndigheten har tillfredsställande belägg för att styckningsdelarna i fråga uteslutande är avsedda för export.

Om kontrollresultaten vid en viss anläggning har varit tillfredsställande under ett år skall kontrollfrekvensen sänkas till en kontroll var sjätte månad. Om det därefter uppdagas att kriterierna i bilaga 6a inte iakttas skall kontroller återigen göras var tredje månad under minst 2 år innan det åter är tillåtet att sänka kontrollfrekvensen.

4. Punkterna 5–13 i artikel 14a skall i tillämpliga delar också gälla de styckningsdelar av fjäderfäkött som avses i punkt 1."

4. I bilaga 4 skall följande läggas till beträffande lägsta ålder på slaktdjur:

— I punkt b (Extensivt uppfödd inomhus) skall följande strecksats läggas till:

— "Unga gäss (gässlingar): lägst 60 dagar".

— I punkt d (Fri tillgång till utomhusvistelse) skall följande strecksats läggas till:

— "60 dagar för unga gäss (gässlingar)".

5. Bilagan till den här förordningen skall införas som bilaga 6a.

6. Bilaga 7 skall ändras på följande sätt:

— Punkt 1 skall ersättas med följande:

"1. Minst en gång per arbetsperiod om åtta timmar väljs 25 slaktkroppar slumpvis ut från bandet genast efter urtagningen och avlägsnandet av alla slaktbiprodukter och fett och före första därpå följande spolning."

— Följande skall införas som punkt 8a:

"8a. Istället för manuell vägning enligt punkt 1–8 får automatisk vägning användas för bestämningen av den procentuella vattenupptagningen på grundval av samma antal slaktkroppar och enligt samma principer, förutsatt att den behöriga myndigheten i förväg har godkänt att det automatiska vägningssystemet används för ändamålet."

7. I bilaga 8 skall adresserna till följande referenslaboratorier ges följande lydelse:

GEMENSKAPENS REFERENSLABORATORIER

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Nederländerna

BELGIEN

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

GREKLAND

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

NEDERLÄNDERNA

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

FÖRENADE KUNGARIKET

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ

ÖSTERRIKE

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

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*. Den skall tillämpas från och med den 1 juli 2000. Artikel 1.2, 1.3 och 1.5 skall emellertid tillämpas från och med den 1 september 2000.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 maj 2000.

På kommissionens vägnar
Franz FISCHLER
Ledamot av kommissionen

BILAGA

"BILAGA 6a

BESTÄMNING AV DEN TOTALA VATTENHALTEN I STYCKNINGSDELAR AV FJÄDERFÄKÖTT

(Kemisk analysmetod)

1. **Syfte och omfattning**

Metoden skall användas för att bestämma den totala vattenhalten i vissa styckningsdelar av fjäderfäkött. Den omfattar bestämning av vatten- och proteinhalten i homogeniserade prover från styckningsdelar av fjäderfäkött. Den totala vattenhalten enligt bestämningen skall jämföras med det gränsvärde som kan beräknas med hjälp av formeln i punkt 6.4, för att fastställa om mer vatten än vad som är tillåtet har tagits upp under bearbetningen. Om man vid analysen har anledning att tro att provet innehåller något ämne som kan påverka analysresultatet, ansvarar den som utför analysen för att lämpliga åtgärder vidtas.

2. **Definitioner och förfaranden för provtagning**

Definitionerna i artikel 1.2 skall tillämpas på de styckningsdelar av fjäderfäkött som avses i artikel 14b. Proverna skall omfatta åtminstone följande:

Kycklingbröst, kycklingbröstfilé: hälften av (det urbenade) bröstet.

Kalkonbröst, kalkonbröstfilé och urbenat kött av klubba: portioner på cirka 100 g.

Övriga styckningsdelar: se definitioner i artikel 1.2.

När det gäller frysta eller djupfrysta bulkprodukter (där styckningsdelarna inte är individuellt förpackade) får de större förpackningar från vilka proverna skall tas förvaras vid en temperatur på 0 °C tills att enskilda styckningsdelar kan tas loss.

3. **Princip**

Vatten- och proteinhalten bestäms i enlighet med vedertagna ISO-metoder eller andra metoder/analysförfaranden som godkänts av rådet.

Högsta tillåtna totala vattenhalt i styckningsdelarna av fjäderfäkött beräknas utifrån styckningsdelarnas proteinhalt, vilken skall stå i relation till den fysiologiska vattenhalten.

4. **Apparatur och reagens**

4.1 Vågar med en större noggrannhet än ± 1 g, för vägning av styckningsdelar och förpackningsmaterial.

4.2 Köttyxa eller såg för att bearbeta styckningsdelarna så att de blir lagom stora för köttkvarnen.

4.3 Kraftig köttkvarn och mixer som klarar av att homogenisera styckningsdelar av fjäderfäkött.

Anmärkning: Ingen speciell typ av köttkvarn får rekommenderas. Den måste bara vara tillräckligt kraftfull för att kunna sönderdela fryst eller djupfryst kött och ben till en homogen blandning som motsvarar vad man får med en kvarn vars skiva är försedd med hål på 4 mm.

4.4 Apparatur enligt ISO 1442 för bestämning av vattenhalten.

4.5 Apparatur enligt ISO 937 för bestämning av proteinhalten.

5. **Utförande**

5.1 Fem slumpvis valda styckningsdelar tas från det parti som skall kontrolleras. Alla styckningsdelar förvaras i kyl- eller frysskåp, beroende på omständigheterna, fram till dess att analysen enligt punkterna 5.2–5.6 påbörjas.

Prover från frysta eller djupfrysta bulkvaror av det slag som avses i punkt 2 får förvaras vid en temperatur på 0 °C fram till dess att analysen påbörjas.

Analysen kan göras antingen på var och en av de fem styckningsdelarna eller på ett generalprov av dem.

5.2 Beredningen påbörjas inom en timme från det att styckningsdelarna tagits ut ur kyl- eller frysskåpet.

5.3 a) Avlägsna utvändig is och utvändigt vatten med en trasa. Varje styckningsdel vägs, och eventuellt förpackningsmaterial avlägsnas från styckningsdelarna. Efter det att styckningsdelarna skurits upp i mindre bitar bestäms fjäderfäköttets vikt med en noggrannhet av 1 gram efter avdrag för vikten av eventuellt avlägsnat förpackningsmaterial. Den erhållna vikten betecknas "P_1".

b) Om man använder sig av ett generalprov bestäms den sammanlagda vikten av de fem styckningsdelar som beretts i enlighet med 5.3 a. Den erhållna vikten betecknas "P_5".

5.4 a) Hela styckningsdelen med vikten P_1 finfördelas i en köttkvarn på det sätt som anges i 4.3 (om så är nödvändigt används även en mixer) så att en homogen massa erhålls från vilken ett prov kan tas som är representativt för hela styckningsdelen.

b) Om man använder sig av ett generalprov finfördelas de fem styckningsdelar vars sammanlagda vikt är P_5 i en köttkvarn på det sätt som anges i 4.3 (om så är nödvändigt används även en mixer), så att en homogen massa erhålls från vilken två prover kan tas som är representativa för de fem styckningsdelarna.

De två proverna analyseras enligt 5.5 och 5.6.

5.5 Ett prov tas från det homogeniserade materialet och används omedelbart för att bestämma vattenhalten i procent i enlighet med ISO 1442.

5.6 Ytterligare ett prov tas från det homogeniserade materialet och används omedelbart för att bestämma kvävehalten i enlighet med ISO 937. Värdet på kvävehalten omvandlas till råproteinhalten b (i procent) genom att multipliceras med 6,25.

6. **Beräkning av resultat**

6.1 a) Vattnets vikt (W) i varje styckningsdel anges som $aP_1/100$, och proteinets vikt (RP) som $bP_1/100$. Båda värdena uttrycks i gram.

Summan av vattnets vikt (W_5) och proteinets vikt (RP_5) i de fem styckningsdelarna bestäms.

b) Om man använder sig av ett generalprov bestäms genomsnittshalten av vatten och protein i de två prover som analyseras. Dessa halter anges i procent och betecknas "a" respektive "b". Vattnets vikt (W_5) i de fem styckningsdelarna anges som $aP_5/100$, och proteinets vikt (RP_5) som $bP_5/100$. Båda värdena uttrycks i gram.

6.2 Genomsnittsvikten för vatten (W_A) och protein (RP_A) bestäms genom att W_5 respektive RP_5 divideras med 5.

6.3 Den genomsnittliga fysiologiska W/RP-kvoten enligt denna metod blir då

— kycklingbröstfilé: 3,19 ± 0,12,

— kycklingklubbor och lårkvarter: 3,78 ± 0,19,

— kalkonbröstfilé: 3,05 ± 0,15,

— kalkonklubbor: 3,58 ± 0,15,

— urbenat kalkonkött av klubba: 3,65 ± 0,17.

6.4 Om man antar att den lägsta tekniskt oundvikliga vattenhalt som absorberats under bearbetningen motsvarar 2 %, 4 % och 6 % [1] beroende på produkttyp och kylningsmetod blir det högsta tillåtna värdet på W/RP enligt denna metod följande:

	Luftkylning	Evaporativ kylning	Vattenkylning
Kycklingbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kycklingbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60
Överlår, ben, klubbor, klubbor med en del av ryggen och lårkvarter av kyckling, med skinn	4,05	4,15	4,30
Kalkonbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kalkonbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60

[1] Baserat på själva styckningsdelen, dvs. utan att något vatten absorberats utifrån. För filéer (utan skinn) och urbenat kalkonkött av klubba är procentsatsen 2 % för var och en av kylningsmetoderna.

	Luftkylning	Evaporativ kylning	Vattenkylning
Överlår, ben och klubbor av kalkon, med skinn	3,80	3,90	4,05
Urbenat kalkonkött av klubba, utan skinn	3,95	3,95	3,95

Om den genomsnittliga kvoten W_A/RP_A från de fem styckningsdelarna, beräknad utifrån de värden som erhålls i punkt 6.2, inte överstiger den kvot som anges i punkt 6.4, skall de styckningsdelar som är föremål för kontrollen anses uppfylla gällande krav.”