32000R1072

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1072/2000

ze dne 19. května 2000,

kterým se mění nařízení (EHS) č. 1538/91, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1906/90 o některých obchodních normách pro drůbeží maso

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1906/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro drůbeží maso [1], naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1101/98 [2], a zejména na články 7 a 9 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení Komise (EHS) č. 1538/91 [3] naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1000/96 [4] stanoví prováděcí pravidla pro obchodní normy v odvětví drůbežího masa.

(2) Nařízení Rady (ES) č. 1101/98 rozšířilo oblast působnosti nařízení (EHS) č. 1906/90 na kontrolu obsahu vody v děleném drůbežím mase. V důsledku toho je nezbytné stanovit pravidla pro provádění těchto kontrol, které jsou podobné kontrolám prováděným u nedělených zmrazených a hluboce zmrazených jatečně upravených těl, jakož i seznam příslušných produktů a vhodné metody kontroly.

(3) Rovněž je nutné změnit ustanovení o kontrole obsahu vody, aby odpovídala vnitrostátním předpisům o provádění kontroly ve všech fázích uvádění na trh, jakož i aktualizovat seznam referenčních laboratoří.

(4) Věk pro porážku mladých hus, jejichž hrudní kost ještě nezkostnatěla, musí být stanoven na základě příslušného způsobu chovu.

(5) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro drůbeží maso a vejce,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení (EHS) č. 1538/91 se mění takto:

1. V čl. 1 odst. 2 se vkládá nové písmeno n), které zní:

„n) vykostěná krůtí stehna: horní stehna nebo spodní stehna, vykostěná, tj. bez stehenní, holenní a lýtkové kosti, celá, nakrájená na kostičky nebo na plátky.“

2. Článek 14a se mění takto:

— v odst. 3 první pododstavec se slovo „čtyřhodinový“ nahrazuje slovem „osmihodinový“,

— odstavec 13 se nahrazuje tímto:

„13. Členské státy přijmou praktická opatření k provádění kontrol podle tohoto článku ve všech fázích uvádění produktů na trh, včetně kontrol dovozů ze třetích zemí prováděných při celním odbavení podle příloh V a VI. O těchto opatřeních uvědomí ostatní členské státy a Komisi do 1. září 2000. Všechny důležité změny musí být okamžitě oznámeny ostatním členským státům a Komisi.“

3. Vkládá se nový článek 14b, který zní:

„Článek 14b

1. Čerstvé, zmrazené nebo hluboce zmrazené dělené drůbeží maso uvedené níže může být uváděno na trh Společenství za účelem výkonu povolání nebo k obchodním účelům pouze za předpokladu, že obsah vody nepřekračuje technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené analytickou metodou uvedenou v příloze VIa (chemický test). Týká se to těchto skupin děleného drůbežího masa:

a) kuřecí prsní řízek, s klíční kostí nebo bez ní, bez kůže;

b) kuřecí prsa, s kůží;

c) kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, zadní čtvrtky, s kůží;

d) krůtí prsní řízek, bez kůže;

e) krůtí prsa, s kůží;

f) krůtí horní stehna, spodní stehna, stehna, s kůží;

g) vykostěná krůtí stehna, bez kůže.

2. Příslušné orgány pověřené členskými státy zajistí, aby jatka a porcovací závody, které mohou či nemusí být součástí jatek, přijaly veškerá opatření nezbytná pro splnění požadavků podle odstavce 1, a zejména aby:

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

— absorpce vody byla na jatkách pravidelně kontrolována podle čl. 14a odst. 3 rovněž u jatečně upravených těl kuřat a krůt určených k výrobě čerstvého, zmrazeného a hluboce zmrazeného děleného drůbežího masa podle odstavce 1. Tyto kontroly se provádějí minimálně jednou za osmihodinovou pracovní dobu. Limitní hodnoty uvedené v příloze VII bod 9 se vztahují rovněž na jatečně upravená těla krůt,

— výsledky kontrol byly zaznamenány a uchovány po dobu jednoho roku,

— každá šarže byla označena tak, aby bylo možné zjistit datum její výroby; toto označení šarže musí být zapsané ve výrobních záznamech.

3. Minimálně jednou za tři měsíce se provádějí kontroly obsahu vody ve zmrazeném a hluboce zmrazeném děleném drůbežím mase podle odstavce 1 na základě vzorků odebraných v každém porcovacím závodě, který dělené drůbeží maso vyrábí, a to způsobem stanoveným v příloze VIa. Tyto kontroly se neprovádějí u děleného drůbežího masa, u nějž je příslušnému orgánu uspokojivě doloženo, že je určeno výhradně na vývoz.

Po roce kontrolních měření může být četnost kontrol snížena na půlroční interval u těch porcovacích závodů, které dosáhly uspokojivých výsledků. Pokud by však od tohoto okamžiku přestaly splňovat některý z požadavků stanovených v příloze VIa, kontroly by opět musely být prováděny nejméně jednou za tři měsíce po dobu minimálně dvou let, během nichž se četnost kontrol nemůže snížit.

4. Článek 14a odstavce 5 až 13 se použije přiměřeně na dělené drůbeží maso podle odstavce 1.“

4. V příloze IV se vkládají nové položky týkající se minimálního věku pro porážku:

— v písmenu b) „Extenzivní způsob“:

— „chov v drůbežárně: 60 dnů nebo později u mladých hus (nebo housat)“,

— v písmenu d) „Tradiční volný výběh“:

— „60 dnů u mladých hus (nebo housat)“.

5. Příloha tohoto nařízení se vkládá jako příloha VIa.

6. Příloha VII se mění takto:

— bod 1 se nahrazuje tímto:

„1. Nejméně jednou za osmihodinový pracovní blok: se namátkově vybere z linky na kuchání drůbeže 25 jatečně upravených těl okamžitě po vykuchání a odstranění drobů a tuku a před prvním umytím.“,

— vkládá se nový bod 8a, který zní:

„8a. Místo ručního vážení jatečně upravených těl podle bodů 1 až 8 lze použít automatické váhy ke stanovení procenta absorbované vody u téhož počtu jatečně upravených těl a podle týchž zásad, a to za předpokladu, že příslušný orgán již automatické váhy pro tento účel schválil.“

7. V příloze VIII se adresy referenčních laboratoří mění takto:

REFERENČNÍ LABORATOŘ SPOLEČENSTVÍ:

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200AB Lelystad
Nizozemsko

BELGIE

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

ŘECKO

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

ITÁLIE

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

NIZOZEMSKO

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York Y04 1LZ
Spojené Království

RAKOUSKO

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

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*. Použije se ode dne 1. července 2000, s výjimkou článku 1 bodů 2, 3 a 5, které se použijí ode dne 1. září 2000.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. května 2000.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

PŘÍLOHA

„PŘÍLOHA VIa

STANOVENÍ CELKOVÉHO OBSAHU VODY V DĚLENÉM DRŮBEŽÍM MASE

(Chemický test)

1. **Předmět a oblast působnosti**

Tato metoda se používá ke stanovení celkového obsahu vody u některých skupin děleného drůbežího masa. Zahrnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaného děleného drůbežího masa. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle vzorců v odstavci 6.4, aby se zjistilo, zda během zpracování došlo k nadměrné absorpci vody či nikoliv. Pokud má osoba provádějící analýzu podezření na výskyt látek, které by mohly ovlivnit výsledky, musí přijmout veškerá nezbytná opatření.

2. **Definice a odběry vzorků**

Na výrobky uvedené v článku 14b se vztahují definice čl. 1 odst. 2. Velikost vzorku musí:

u kuřecích prsou a kuřecích prsních řízků odpovídat minimálně polovině prsou (vykostěných),

u krůtích prsou, krůtích prsních řízků a vykostěných krůtích stehen odpovídat minimálně dílu o hmotnosti přibližně 100 gramů,

u ostatních skupin děleného masa splňovat požadavky stanovené v čl. 1 odst. 2.

V případě volně ložených zmrazených a hluboce zmrazených produktů (dělené maso nebalené jednotlivě) mohou být velká balení, z nichž se odebírají vzorky, udržována při teplotě 0 °C, dokud nebude možné odebrat jednotlivé kusy děleného masa.

3. **Princip**

Obsah vody a bílkovin se stanoví s použitím uznávaných metod ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) nebo jinými metodami či analýzami schválenými Radou.

Nejvyšší přípustný celkový obsah vody v děleném drůbežím mase se stanoví na základě obsahu bílkovin v děleném mase, který lze přirovnat k obsahu fyziologického roztoku.

4. **Přístroje, pomůcky a činidla**

4.1 Váhy určené k vážení děleného drůbežího masa a jeho obalu s přesností minimálně na 1 gram.

4.2 Sekáček nebo pilka na maso k porcování děleného drůbežího masa na kusy, které mohou být zpracovány v mlýnku na maso.

4.3 Výkonný mlýnek na maso a mixér schopný homogenizovat dělené drůbeží maso.

Poznámka: Nedoporučuje se žádný speciální mlýnek. Měl by mít dostatečný výkon, aby nasekal rovněž zmrazené a hluboce zmrazené maso a kosti, a vytvořil tak homogenní směs, která by odpovídala směsi připravené v mlýnku na maso vybaveném kotoučem se 4 mm otvory.

4.4 Přístroje podle specifikace v ISO 1442 ke stanovení obsahu vody.

4.5 Přístroje podle specifikace v ISO 937 ke stanovení obsahu bílkovin.

5. **Postup**

5.1 Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere pět kusů děleného drůbežího masa, které až do zahájení analýzy podle bodů 5.2 až 5.6 musí zůstat zmrazené nebo chlazené.

Vzorky z volně ložených zmrazených a hluboce zmrazených výrobků podle bodu 2 mohou být do začátku analýzy uchovány při teplotě 0 °C.

Lze provádět buď analýzu každého z pěti kusů děleného masa nebo analýzu celého vzorku sestávajícího z pěti kusů.

5.2 Příprava musí být zahájena do jedné hodiny po vyjmutí děleného masa z mrazicího nebo chladicího boxu.

5.3 a) a) Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Každý kus se zváží a vyjme z obalu. Po rozřezání kusů na menší kousky se stanoví hmotnost kusu se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu, a to po odečtení hmotnosti odstraněného obalového materiálu; vypočtená hmotnost se označí P_1.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví celková hmotnost pěti kusů připravených podle bodu 5.3 a) a výsledná hodnota se označí P_5.

5.4 a) a) Celý kus, jehož hmotnost je P_1, se naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž může být odebrán reprezentativní vzorek z každého kusu.

b) V případě analýzy složeného vzorku se všech pět kusů o hmotnosti P_5 naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3 (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž mohou být odebrány dva reprezentativní vzorky z pěti kusů.

Tyto dva vzorky se analyzují postupem podle bodů 5.5 a 5.6.

5.5 Odebere se vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu vody podle metody popsané v normě ISO 1442 vyjádřeném v ‚a %'.

5.6 Rovněž se odebere vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu dusíku podle metody popsané v normě ISO 937. Vynásobením koeficientem 6,25 se tento obsah dusíku převede na obsah surových proteinů ‚b %'.

6. **Výpočet výsledků**

6.1 a) a) Hmotnost vody (W) v každém kusu děleného masa je dána $aP_1/100$ a hmotnost bílkovin (RP) je dána $bP_1/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

Stanoví se celková hmotnost vody (W_5) a hmotnost bílkovin (RP_5) z pěti analyzovaných kusů.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody (W_5) u pěti kusů je dána $aP_5/100$ a hmotnost bílkovin (RP_5) je dána $bP_5/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

6.2 Průměrná hmotnost vody (W_A) a bílkovin (RP_A) se vypočte vydělením W_5 a RP_5 pěti.

6.3 Průměrný teoretický poměr hmotnosti vody W k hmotnosti bílkovin RP, stanovený touto metodou, je u:

— kuřecích prsních řízků: 3,19 ± 0,12,

— u kuřecích stehen a zadních čtvrtek: 3,78 ± 0,19,

— krůtích prsních řízků: 3,05 ± 0,15,

— krůtích stehen: 3,58 ± 0,15,

— u vykostěných krůtích stehen: 3,65 ± 0,17.

6.4 Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %, 4 % nebo 6 % [1], podle druhu produktů a použité metody chlazení, pak nejvyšší přípustný poměr W/RP stanovený touto metodou může dosahovat těchto hodnot:

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postřikem	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Kuřecí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Kuřecí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, přední čtvrtky, s kůží	4,05	4,15	4,30
Krůtí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Krůtí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60

[1] Vypočtený na základě dílu bez absorbované vody. Pro krůtí řízek bez kůže a pro krůtí vykostěná stehna jsou to 2 % u každé metody chlazení.

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postřikem	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Krůtí horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna, s kůží	3,80	3,90	4,05
Krůtí vykostěná stehna, bez kůže	3,95	3,95	3,95

Pokud průměrný poměr W_A/RP_A u daných pěti kusů vypočítaný na základě hodnot v bodě 6.2 není vyšší než poměrná čísla uvedená v bodě 6.4, pak je zkontrolovaný počet kusů považován za vyhovující.“