32000R1072

20.5.2000 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* L 119/21

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1072/2000,

19. mai 2000,

millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 1538/91, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EMÜ) nr 1906/90 (teatavate kodulinnuliha turustusnormide kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrust (EMÜ) nr 1906/90 teatavate kodulinnuliha turustusnormide kohta, [1] viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1101/98, [2] eriti selle artikleid 7 ja 9,

ning arvestades järgmist:

(1) Komisjoni määrusega (EMÜ) nr 1538/91 [3] (viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1000/96 [4]) sätestatakse kodulinnulihasektori turustusnormide üksikasjalikud rakenduseeskirjad.

(2) Määrusega (EÜ) nr 1101/98 on määruse (EMÜ) nr 1906/90 reguleerimisala laiendatud, nii et see hõlmab linnuliha jaotustükkide veesisalduse kontrolli. Seepärast on vaja sätestada sellise kontrolli üksikasjalikud eeskirjad, mis vastavad külmutatud ja sügavkülmutatud tervete rümpade jaoks ettenähtud eeskirjadele ning sisaldavad asjaomaste toodete loetelu ja asjakohast kontrollimeetodit.

(3) Veesisalduse kontrolli eeskirju tuleks samuti kohandada vastavalt riiklikele kontrollimeetmetele kõikides turustusetappides ja selleks, et ajakohastada referentlaboratooriumide loetelu.

(4) Veel luustumata rinnakuga noorhanede tapavanuse sätestamisel tuleb osutada eri linnupidamisviisidele.

(5) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas kodulinnuliha- ja munaturu korralduskomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määrust (EMÜ) nr 1538/91 muudetakse järgmiselt.

1. Artikli 1 lõikele 2 lisatakse punkt n:

"n) kalkuni konditustatud koivaliha: kalkuni reie- ja/või sääretükid, konditustatud, st reie-, sääre- ja pindluuta, terved, kuubikuteks või ribadeks lõigatud."

2. Artiklit 14a muudetakse järgmiselt:

— lõike 3 esimeses lõigus asendatakse sõna "neljatunnise" sõnaga "kaheksatunnise",

— lõige 13 asendatakse järgmisega:

"13. Liikmesriigid võtavad kõikides turustusetappides konkreetsed meetmed käesolevas artiklis sätestatud kontrollide tegemiseks, sealhulgas kolmandatest riikidest imporditava kauba kontrollimiseks tollivormistuse ajal vastavalt V ja VI lisale. Liikmesriigid teatavad kõnealustest meetmetest teistele liikmesriikidele ja komisjonile enne 1. septembrit 2000. Kõigist asjakohastest muudatustest teatatakse kohe teistele liikmesriikidele ja komisjonile."

3. Lisatakse artikkel 14b:

"Artikkel 14b

1. Ühenduses võib äri- või kaubandustegevuse raames turustada järgmisi värskeid, külmutatud ja sügavkülmutatud linnuliha jaotustükke üksnes juhul, kui jaotustükkide veesisaldus ei ületa VIa lisas (keemiline meetod) kirjeldatud analüüsimeetoditega määratud tehniliselt vältimatuid väärtusi:

a) kana nahata rinnafilee harkluuga või ilma;

b) kana rinnatükk koos nahaga;

c) kana reie- ja sääretükid, koivad, seljaosaga koivad, tagaveerandid koos nahaga;

d) kalkuni nahata rinnafilee;

e) kalkuni rinnatükk koos nahaga;

f) kalkuni reie- ja sääretükid, koivad koos nahaga;

g) kalkuni konditustatud koivaliha ilma nahata.

2. Iga liikmesriigi poolt määratud pädevad asutused tagavad, et tapamajad ja nende juures või neist eraldi asuvad lihalõikusettevõtted võtavad kõik vajalikud meetmed lõikes 1 ettenähtud sätete järgimiseks ja eelkõige selleks, et:

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

— tapamajades kontrollitaks korrapäraselt ka lõikes 1 loetletud värskete, külmutatud või sügavkülmutatud jaotustükkide tootmiseks ettenähtud kana- ja kalkunirümpadesse imendunud vett vastavalt artikli 14a lõikele 3. Kõnealune kontroll viiakse läbi vähemalt kord kaheksatunnise tööaja jooksul. VII lisa punktis 9 kindlaksmääratud piirväärtusi kohaldatakse ka kalkunirümpade puhul,

— kontrollide tulemused registreeritaks ja neid säilitataks üks aasta,

— iga partii märgistataks viisil, mis võimaldab tootmiskuupäeva kindlakstegemist; kõnealune märgistus tuleb kanda toodanguaruandesse.

3. Igast linnuliha jaotustükke tootvast lihalõikusettevõttest pärit külmutatud ja sügavkülmutatud jaotustükkide puhul viiakse vähemalt kord kolme kuu jooksul läbi lõikes 1 osutatud veesisalduse kontroll proovide võtmise teel vastavalt VIa lisale. Kõnealust kontrolli ei teostata jaotustükkide puhul, mille kohta esitatakse pädevale asutusele tõend, et need on ette nähtud üksnes eksportdiks.

Kui ühe aasta jooksul on kontrolli tulemused konkreetses lihalõikusettevõttes olnud rahuldavad, hakatakse kontrolli teostama kord kuue kuu jooksul. Kui pärast seda ei täideta VIa lisas sätestatud kriteeriume, taastatakse vähemalt kaheks aastaks varasem kontrollimise sagedus (vähemalt kord kolme kuu jooksul), enne kui võib uuesti kohaldada vähendatud sagedust.

4. Artikli 14a lõikeid 5–13 kohaldatakse *mutatis mutandis* lõikes 1 osutatud linnuliha jaotustükkide suhtes."

4. IV lisasse lisatakse seoses minimaalse tapavanusega järgmine tekst:

— punkti b "Ekstensiivne seespidamine":

— "noorhaned (hanepojad): 60päevased või vanemad",

— punkti d "Traditsiooniline vabapidamine":

— "noorhanede (hanepoegade) puhul 60 päeva".

5. Käesoleva määruse lisa lisatakse VIa lisana.

6. VII lisa muudetakse järgmiselt:

— punkt 1 asendatakse järgmisega:

"1. Vähemalt kord kaheksatunnise tööaja jooksul: valitakse lahkamis-puhastusliinilt juhuslikult 25 rümpa kohe pärast siseelundite, rupsi ja rasva eemaldamist ning enne esimest sellele järgnevat pesemist.",

— lisatakse punkt 8a:

"8a Punktides 1–8 kirjeldatud käsitsi kaalumise asemel võib sama arvu rümpade niiskuse imendumise protsendi kindlakstegemiseks kasutada samade põhimõtete alusel automaatset kaalumisliini, tingimusel et pädev asutus on kõnealuse liini eelnevalt selleks otstarbeks heaks kiitnud."

7. VIII lisas muudetakse järgmiste referentlaboratooriumide aadresse järgmiselt:

ÜHENDUSE TUGILABOR

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Madalmaad

BELGIA

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

KREEKA

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

ITAALIA

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

MADALMAAD

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

ÜHENDKUNINGRIIK

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

AUSTRIA

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

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. juulist 2000.

Artikli 1 punkte 2, 3 ja 5 kohaldatakse siiski alates 1. septembrist 2000.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 19. mai 2000

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Franz FISCHLER

LISA

"VIa LISA

LINNULIHA JAOTUSTÜKKIDE KOGU VEESISALDUSE MÄÄRAMINE

(Keemiline katse)

1. **Eesmärk ja reguleerimisala**

Käesolevat meetodit kasutatakse teatavate linnuliha jaotustükkide kogu veesisalduse määramiseks. Meetod hõlmab homogeenitud linnuliha jaotustükkidest võetud proovide vee- ja proteiinisisalduse määramist. Määratud kogu veesisaldust võrreldakse lõikes 6.4 osutatud valemina esitatud piirväärtusega, et teha kindlaks, kas töötlemisel on imendunud üleliigset vett. Kui analüüsija kahtlustab hindamist häiriva aine olemasolu, võtab ta vajalikud asjakohased abinõud.

2. **Mõisted ja proovivõtumeetodid**

Artikli 1 lõikes 2 esitatud mõisted kehtivad artiklis 14b osutatud linnuliha jaotustükkide puhul. Proovid peaksid olema vähemalt järgmise suurusega:

kana rinnatükk, kana rinnafilee: pool (konditustatud) rinda

kalkuni rinnatükk, kalkuni rinnafilee ja konditustatud koivaliha: umbes 100grammised tükid

muud jaotustükid: vastavalt artikli 1 lõikele 2.

Üksikult pakkimata külmutatud või sügavkülmutatud toodete puhul võib suuri koguseid enne proovide võtmist hoida temperatuuril 0 °C seni, kuni on võimalik eraldada üksikuid jaotustükke.

3. **Põhimõte**

Vee- ja proteiinisisaldus määratakse vastavalt tunnustatud ISO (Rahvusvahelise Standardiorganisatsiooni) meetoditele või vastavalt muudele meetoditele või analüüsidele, mille nõukogu on heaks kiitnud.

Linnuliha jaotustükkide suurim lubatav koguveesisaldus arvestatakse jaotustükkide proteiinisisalduse alusel, mida saab seostada füsioloogilise veesisaldusega.

4. **Seadmed ja reaktiivid**

4.1. Kaalud jaotustükkide ja ümbrise kaalumiseks, täpsusega vähemalt ±1 g.

4.2. Lihakirves või saag jaotustükkide lõikamiseks hakkmasina jaoks sobivateks tükkideks.

4.3. Suure võimsusega hakkmasin ja segisti, mille abil saab linnuliha jaotustükkidest või nende osadest ühtlase massi.

Märkus: Erilist hakkmasinat ei ole vaja. Masinal peab olema piisavalt võimsust ka külmutatud või sügavkülmutatud lihast ja kontidest ühtlase massi tegemiseks, mis on samaväärne 4millimeetriste avadega restiga hakkmasinast saadava massiga.

4.4. Standardile ISO 1442 vastav seade veesisalduse määramiseks.

4.5. Standardile ISO 937 vastav seade proteiinisisalduse määramiseks.

5. **Menetlus**

5.1. Kontrollitavast linnulihast võetakse juhuslikult viis jaotustükki ja hoitakse vastavalt olukorrale külmutatuna või jahutatuna kuni punktides 5.2–5.6 kirjeldatud analüüsi alguseni.

Punktis 2 osutatud külmutatud või sügavkülmutatud pakkimata toodetest võetud proove võib hoida temperatuuril 0 °C kuni analüüsi alguseni.

Analüüsi võib teha kas viie eri jaotustüki analüüsidena või viiest jaotustükist koosneva liitproovi analüüsina.

5.2. Ettevalmistusi alustatakse tunni jooksul pärast jaotustükkide võtmist sügavkülmikust või külmikust.

5.3. a) a) Pakendi välispind pühitakse üleliigse jää ja vee eemaldamiseks. Iga jaotustükk kaalutakse ja see vabastatakse pakkematerjalist. Pärast jaotustükkide lõikamist väiksemateks tükkideks määratakse grammi täpsusega linnuliha jaotustüki mass P_1, arvates maha eemaldatud ümbrise massi.

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse punkti 5.3.a kohaselt ettevalmistatud viie jaotustüki kogumass P_5.

5.4. a) a) Kogu jaotustükk massiga P_1 hakitakse hakkmasinas vastavalt punktile 4.3 (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta iga jaotustükki esindava proovi.

b) Liitproovi analüüsi puhul hakitakse kõik viis jaotustükki massiga P_5 hakkmasinas vastavalt punktile 4.3 (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta viit jaotustükki esindavad kaks proovi.

Neid kahte proovi analüüsitakse punktides 5.5 ja 5.6 kirjeldatud viisil.

5.5. Ühtlasest massist võetakse proov, mida kasutatakse kohe veesisalduse a % määramiseks vastavalt standardile ISO 1442.

5.6. Samuti võetakse ühtlasest massist proov, mida kasutatakse kohe lämmastikusisalduse määramiseks vastavalt standardile ISO 937. Toorvalgu sisalduse b % saamiseks korrutatakse kõnealune lämmastikusisaldus koefitsiendiga 6,25.

6. **Tulemuste arvutamine**

6.1. a) a) Vee mass (W) igas jaotustükis esitatakse grammides väljendatuna suhtes $aP_1/100$ ja proteiini mass (RP) esitatakse grammides väljendatuna suhtes $bP_1/100$.

Tehakse kindlaks viie analüüsitud jaotustüki vee masside summa (W_5) ja proteiini masside summa (RP_5).

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse kahe analüüsitud proovi keskmine veesisaldus a % ja keskmine proteiinisisaldus b %. Viie jaotustüki vee mass (W_5) esitatakse grammides väljendatuna valemiga $aP_5/100$ ja proteiini mass (RP_5) esitatakse grammides väljendatuna valemiga $bP_5/100$.

6.2. Vee keskmise massi (W_A) ja keskmise proteiini massi (RP_A) saamiseks jagatakse vastavalt W_5 ja RP_5 viiega.

6.3. Käesoleva meetodiga määratud keskmine füsioloogiline W/RP suhe on järgmine:

— kana rinnafilee: 3,19 ± 0,12

— kanakoivad ja tagaveerandid: 3,78 ± 0,19

— kalkuni rinnafilee: 3,05 ± 0,15

— kalkunikoivad: 3,58 ± 0,15

— kalkuni konditustatud koivaliha: 3,65 ± 0,17.

6.4. Eeldusel et valmistamise ajal imendunud tehniliselt vältimatu minimaalne veesisaldus on sõltuvalt toote tüübist ja kohaldatavast jahutusmeetodist 2 %, 4 % või 6 %, [1] on käesoleva meetodiga määratud kõrgeim lubatud W/RP suhe järgmine:

	Õhkjahutus	Õhkpiserdus-jahutus	Sukeljahutus
Kana rinnafilee ilma nahata	3,40	3,40	3,40
Kana rinnatükid koos nahaga	3,40	3,50	3,60
Kana kintsu- ja sääretükid, koivad, seljaosaga koivad, tagaveerandid koos nahaga	4,05	4,15	4,30
Kalkuni rinnafilee ilma nahata	3,40	3,40	3,40
Kalkuni rinnatükid koos nahaga	3,40	3,50	3,60

[1] Arvutatakse jaotustüki alusel, arvestamata imendunud vett. Kalkuni (nahata) filee ja konditustatud koivaliha puhul on kõnealune veesisaldus kõikide jahutusmeetodite korral 2 %.

	Õhkjahutus	Õhkpiserdus-jahutus	Sukeljahutus
Kalkuni kintsu- ja sääretükid, koivad koos nahaga	3,80	3,90	4,05
Kalkuni konditustatud koivaliha ilma nahata	3,95	3,95	3,95

Kui punktis 6.2 esitatud väärtuste alusel arvutatud viie jaotustüki keskmine W_A/RP_A suhe ei ole suurem kui punktis 6.4 esitatud suhe, käsitatakse kontrollitavat linnuliha jaotustükkide kogust standardile vastavana.”