32000R1072

20.5.2000 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 119/21

# ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1072/2000

**z dnia 19 maja 2000 r.**

**zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1538/91 wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1906/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1906/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1101/98 [2], w szczególności jego art. 7 i 9,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1538/91 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1000/96 [4], ustanawia szczegółowe zasady wykonywania norm handlowych w sektorze mięsa drobiowego.

(2) Zakres rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 został rozszerzony rozporządzeniem (WE) nr 1101/98, by objąć kontrolę zawartości wody w kawałkach drobiu. Dlatego konieczne jest określenie szczegółowych przepisów dla takich kontroli, które są podobne do kontroli dla tusz całkowicie mrożonych i głęboko mrożonych oraz które zawierają wykaz wspomnianych produktów i odpowiednią metodę kontroli.

(3) Przepisy w sprawie kontroli wody powinny być także dostosowane do krajowych środków kontroli na wszystkich etapach obrotu oraz uaktualniać wykaz laboratoriów referencyjnych.

(4) Wiek, w którym dokonuje się uboju młodych gęsi, u których nie skostniał jeszcze mostek, musi zostać określony w kontekście wskazania poszczególnych systemów chowu.

(5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne ze opinią Komitetu ds. Mięsa Drobiowego i Jaj,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W rozporządzeniu (EWG) nr 1538/91 wprowadza się następujące zmiany:

1) W art. 1 ust. 2 dodaje się lit. n) w brzmieniu:

„n) mięso z nóg indyków pozbawione kości: indycze uda i/lub podudzia pozbawione kości, tj. bez kości udowej, piszczelowej i strzałkowej, całe, krojone w kostki lub paski."

2) W art. 14a wprowadza się następujące zmiany:

— w ust. 3 akapit pierwszy wyraz „cztery" zastępuje się wyrazem „osiem",

— ust. 13 otrzymuje brzmienie:

„13. Państwa Członkowskie przyjmują praktyczne środki kontroli przewidziane w niniejszym artykule na wszystkich etapach obrotu, włączając kontrole przywozu z państw trzecich w czasie odprawy celnej, zgodnie z załącznikiem V i VI. Poinformują one inne Państwa Członkowskie oraz Komisję do dnia 1 września 2000 r o podjętych środkach. Informacje o jakichkolwiek istotnych zmianach przekazywane są niezwłocznie do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich i Komisji."

3) Dodaje się art. 14b w brzmieniu:

*„Artykuł 14b*

1. Wymienione poniżej świeże, mrożone i głęboko mrożone kawałki drobiu mogą być wprowadzanie do obrotu między firmami lub do handlu we Wspólnocie, jedynie jeżeli zawartość wody nie przekracza nieuniknionych z technologicznego punktu widzenia wartości ustalonych metodą analizy opisaną w załączniku VIa (metoda chemiczna):

a) filet z piersi kurczaka, z obojczykiem lub bez, bez skóry;

b) pierś kurczaka, ze skórą;

c) uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkami grzbietu, ćwiartki z nogami, ze skórą;

d) filet z piersi indyka, bez skóry;

e) pierś indyka, ze skórą;

f) uda indycze, podudzia, nogi, ze skórą;

g) pozbawione kości mięso indycze z nóg, bez skóry.

2. Właściwe władze wyznaczone przez każde Państwo Członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnie i zakłady zajmujące się rozbiorem, połączone z rzeźnią lub nie, wszelkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności że:

[1] Dz.U. L 173 z 6.7.1990, str. 1.
[2] Dz.U. L 157 z 30.5.1998, str. 12.
[3] Dz.U. L 143 z 7.6.1991, str. 11.
[4] Dz.U. L 134 z 5.6.1996, str. 9.

— regularne kontrole zaabsorbowanej wody przeprowadzane są w rzeźniach zgodnie z art. 14a ust. 3, także w przypadku tusz kurcząt i indyków przeznaczonych do produkcji świeżego, mrożonego i głęboko mrożonego mięsa w kawałkach wymienionych w ust. 1. Kontrole te przeprowadza się co najmniej raz na każdy okres roboczy trwający osiem godzin. Wartości dopuszczalne ustalone w załączniku VII pkt 9 stosuje się także do tusz indyków,

— wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku,

— każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

3. Przynajmniej raz na każde trzy miesiące przeprowadza się, przez pobierane próbek, kontrole zawartości wody, określone w ust. 1, w mrożonych i głęboko mrożonych kawałkach drobiu z każdego zakładu rozbioru produkującego takie kawałki, zgodnie z załącznikiem VIa. Z kontroli tych wyłączone są kawałki drobiu przeznaczone jedynie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

Po roku zadowalających testów w określonym zakładzie rozbioru częstotliwość testów zmniejsza się do jednego na każde sześć miesięcy. Od tego czasu każde niedopełnienie kryteriów ustanowionych w załączniku VIa skutkuje przywróceniem częstotliwości kontroli do przynajmniej jednej na każde trzy miesiące na okres nie mniejszy niż dwa lata, nim obniżona częstotliwość kontroli może być zastosowana ponownie.

4. Artykuł 14a ust. 5–13 stosuje się *mutatis mutandis* do kawałków drobiu określonych w ust. 1."

4) W załączniku IV dodaje się, co następuje, w odniesieniu do minimalnego wieku uboju:

— pod lit. b) „ekstensywna hodowla w pomieszczeniu":

— „młode gęsi (pisklęta gęsie): w 60 dniu lub później"

— pod d) „tradycyjny chów z wolnym wybiegiem":

— „60 dni w przypadku młodych gęsi (pisklęta gęsie)"

5) Załącznik do niniejszego rozporządzenia dodaje się jako załącznik VIa.

6) W załączniku VII wprowadza się następujące zmiany:

— pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1) Co najmniej raz na ośmiogodzinny okres pracy: wybrać losowo 25 tusz z linii patroszenia, niezwłocznie po patroszeniu i usunięciu wnętrzności i tłuszczu, a przed pierwszym myciem, które następuje potem"

— dodaje się pkt 8a w brzmieniu:

„8a Zamiast ręcznego ważenia opisanego w pkt 1–8, do określenia procentowej absorpcji wilgotności w tej samej ilości tusz i zgodnie z tymi samymi zasadami użyć można automatycznych linii ważących, pod warunkiem że automatyczna linia ważąca jest zatwierdzona wcześniej przez właściwe władze do wykorzystania w tym celu."

7) W załączniku VIII zmieniły się adresy następujących laboratoriów referencyjnych, jak to oznaczono poniżej:

LABORATORIUM REFERENCYJNE WSPÓLNOTY:

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Niderlandy

BELGIA

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskunding toetzicht op eetwaren"
Universiteit Gent
Salisburylaan 133
B-9820 Merelbeke

GRECJA

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

WŁOCHY

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

NIDERLANDY

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

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

AUSTRIA

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

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2000 r. Jednakże pkt 2, 3 i 5 oraz art. 1 stosuje się od dnia 1 września 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 maja 2000 r.

*W imieniu Komisji*
Franz FISCHLER
*Członek Komisji*

*ZAŁĄCZNIK*

*„ZAŁĄCZNIK VIa*

**OKREŚLANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KAWAŁKACH DROBIU**

**(Test chemiczny)**

1. **Cel i zakres**

Metoda ta stosowana jest do oznaczania całkowitej zawartości wody w niektórych kawałkach drobiu. Metoda polega na oznaczaniu zawartości wody i białek w próbkach homogenizowanych kawałków drobiu. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną wyliczaną na postawie wzoru podanego w ust. 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiejkolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. **Definicje i procedury pobierania próbek**

Definicje podane w art. 1 ust. 2 stosowane są do kawałków drobiu określonych w art. 14b. Wielkość próbki powinna być co najmniej następująca:

pierś kurczaka, filet z piersi kurczaka: połowa (pozbawionej kości) piersi

pierś indycza, filet z piersi indyczej i pozbawione kości mięso z nogi: porcje ok. 100 g

inne kawałki: jak określono w art. 1 ust. 2.

W przypadku mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem (kawałki niezapakowane indywidualnie), opakowania transportowe, z których pobierane mają być próbki, mogą być trzymane w temp 0 °C, do czasu aż możliwe będzie wydzielenie pojedynczego kawałka.

3. **Zasada**

Zawartość wody i białek oznacza się zgodnie z metodami uznanymi przez ISO (Międzynarodową Organizację Normalizacyjną) lub innymi metodami, albo analizami zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w kawałkach drobiu oznaczana będzie na podstawie zawartości białek w kawałkach, która może być powiązana z zawartością wód fizjologicznych.

4. **Aparatura oraz odczynniki**

4.1. Waga do ważenia kawałków oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż ± 1 g.

4.2. Tasak lub piła do cięcia kawałków na części o wielkości pozwalającej na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.

4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania kawałków mięsa lub ich części.

*Uwaga:*
Nie zaleca się stosowania żadnego szczególnego rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalająca na rozdrabnianie mięsa mrożonego lub głęboko mrożonego oraz kości, celem uzyskania jednorodnej mieszanki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442.

4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białek, wymieniona w normie ISO 937.

5. **Procedura**

5.1. Pobiera się losowo pięć kawałków z kontrolowanej partii kawałków drobiu i w każdym przypadku przechowuje się je zamrożone lub w warunkach chłodniczych, w zależności od wymagań, do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Próbki z mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem określonych w pkt 2, mogą być przechowywane w temperaturze 0 °C do momentu rozpoczęcia analizy.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdego z pięciu kawałków lub jako analizę złożonej próbki składającej się z pięciu kawałków.

5.2. Przygotowanie należy rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu kawałków z zamrażarki lub chłodziarki.

5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przeciera się w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdy kawałek waży się oddzielnie i wyjmuje z opakowania. Po pocięciu kawałków na mniejsze części określa się wagę kawałków drobiu z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości '$P_1$'.

b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się całkowitą masę pięciu kawałków, przygotowanych zgodnie z pkt 5.3. lit. a), co daje wartość '$P_5$'.

5.4. a) Cały kawałek o masie $P_1$ rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdego kawałka.

b) W przypadku analizy próbki złożonej wszystkie pięć kawałów o masie P5 rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki), w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla pięciu kawałków.

Dwie próbki analizuje się w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.

5.5. Próbkę homogenizowanego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody' a %'.

5.6. Próbkę homogenizowanego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą ISO 937. Zawartość azotu przelicza się na zawartość białek surowych określoną jako 'b %', przez przemnożenie przez współczynnik 6,25.

## 6. **Obliczanie wyników**

6.1. a) Masa wody (W) w każdym kawałku odpowiada wartości $aP_1/100$, a masa białka (RP) odpowiada wartości bP1/100, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.

Należy oznaczyć sumę masy wody ($W_5$) oraz białka ($RP_5$) w pięciu badanych kawałkach.

b) W przypadku analizy złożonej próbki, oznacza się średnią zawartość wody oraz białka, w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody ($W_5$) w pięciu kawałkach odpowiada wartości $aP_5/100$, a ciężar białka ($RP_5$) odpowiada wartości $bP_5/100$, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.

6.2. Średnią masę wody ($W_A$) i białka ($RP_A$) oblicza się przez podzielenie odpowiednio $W_5$ i $P_5$ przez pięć.

6.3. Średni fizjologiczny współczynnik W/RP wyznaczony tą metodą jest następujący:

— filet z piersi kurczaka: 3,19 ± 0,12

— nogi i ćwiartki kurczaka z nogami: 3,78 ± 0,19

— filet z piersi indyczej: 3,05 ± 0,15

— nogi indycze: 3,58 ± 0,15

— pozbawione kości mięso z nogi indyka: 3,65 ± 0,17.

6.4. Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia wynosi do 2 %, 4 % lub 6 % [1], w zależności od typu produktów i zastosowanych metod chłodzenia, najwyższy dopuszczalny współczynnik W/RP wyznaczony niniejszą metodą wynosi:

| | Schładzanie owiewowe | Schładzanie owiewowo-natryskowe | Schładzanie zanurzeniowe |
|---|---|---|---|
| Filet z piersi kurczaka, bez skóry | 3,40 | 3,40 | 3,40 |
| Pierś kurczaka, ze skórą | 3,40 | 3,50 | 3,60 |
| Uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkiem grzbietu, ćwiartki z nogą, ze skórą | 4,05 | 4,15 | 4,30 |
| Filet z piersi indyczej, bez skóry | 3,40 | 3,40 | 3,40 |
| Pierś indycza, ze skórą | 3,40 | 3,50 | 3,60 |

[1] Obliczany na podstawie kawałków, bez brania pod uwagę niezwiązanej wody. Dla (pozbawionych skóry) filetów i pozbawionego kości mięsa z nóg indyczych poziom ten wynosi 2 % dla każdej z metod chłodzenia.

| | Schładzanie owiewowe | Schładzanie owiewowo-natryskowe | Schładzanie zanurzeniowe |
|---|---|---|---|
| Uda, podudzia, nogi indycze, ze skórą | 3,80 | 3,90 | 4,05 |
| Pozbawione kości mięso z nóg indyczych, bez skóry | 3,95 | 3,95 | 3,95 |

Jeżeli średni współczynnik $W_A/RP_A$ dla pięciu kawałków, wyliczony z wartości uzyskanych w pkt 6.2, nie przekracza współczynnika podanego w pkt 6.4, liczbę kawałków drobiu poddaną kontroli uznaje się za odpowiadającą standardom."