32000R1072

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1072/2000

z 19. mája 2000,

ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (EHS) č. 1538/91 zavádzajúce podrobné pravidlá pre implementáciu nariadenia (EHS) č. 1906/90 o určitých normách predaja hydinového mäsa

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 1906/90 z 26. júna 1990 o určitých normách predaja hydinového mäsa [1], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1101/98 [2], a najmä články 7 a 9,

keďže:

(1) Nariadenie Komisie (EHS) č. 1538/91 [3], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1000/96 [4], stanovuje podrobné pravidlá pre implementáciu noriem predaja v sektore hydinového mäsa.

(2) Nariadením (ES) č. 1101/98 sa rozsah nariadenia (EHS) č. 1906/90 rozšíril tak, že zahŕňa kontrolu obsahu vody v hydinových kusoch. Je preto nevyhnutné ustanoviť podrobné ustanovenia pre takéto kontroly, ktoré sú podobné kontrolám pre celé mrazené a rýchlo mrazené trupy a ktoré obsahujú zoznam výrobkov, ktorých sa to týka, a primeranú metódu kontroly.

(3) Rovnako by sa mali upraviť opatrenia pre kontrolu vody vo vzťahu k národným opatreniam týkajúcim sa kontrol na všetkých stupňoch obchodovania a aktualizovať zoznam referenčných laboratórií.

(4) Vek porážky u mladých husí, v ktorých ešte nie je osifikovaná hrudná kosť, sa musí ustanoviť v kontexte indikácie určitých typov chovu.

(5) Opatrenia, ktoré sú stanovené v tomto nariadení, sú v súlade so stanoviskom Výboru pre hydinové mäso a vajcia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Nariadenie (EHS) č. 1538/91 sa mení a dopĺňa takto:

1. Do článku 1 (2) sa dopĺňa nasledujúce písmeno n):

„n) vykostené mäso z morčacieho stehna: morčacie horné stehná a/alebo dolné stehná, vykostené, t.j. bez stehennej kosti, holennej kosti a predkolennej kosti, celé alebo nakrájané na kocky alebo rezané na pásy."

2. Článok 14 a) sa mení a dopĺňa takto:

— v odseku 3 prvý pododsek, „štyri" sa nahrádza „osem",

— odsek 13 sa nahrádza nasledovným textom:

„13. Členské štáty prijmú praktické opatrenia pre kontroly ustanovené v tomto článku na všetkých stupňoch obchodovania vrátane kontrol dovozov z tretích krajín v čase colného vybavovania v súlade s prílohami V a VI. O týchto opatreniach informujú ostatné členské štáty a Komisiu do 1. septembra 2000. Akékoľvek relevantné zmeny sa okamžite oznámia ostatným členským štátom a Komisii."

3. Vkladá sa nasledovný článok 14 b):

„ *Článok 14b*

1. Je možné obchodovať s nasledujúcimi čerstvými, mrazenými alebo rýchlo mrazenými hydinovými kusmi prostredníctvom obchodnej činnosti alebo výmeny v rámci spoločenstva iba vtedy, ak obsah vody nepresahuje technicky nevyhnutné hodnoty stanovené prostredníctvom metódy analýzy popísanej v prílohe VIa (chemická metóda):

a) filety z kuracích pŕs, s alebo bez vidlicovej kosti, bez kože;

b) kuracie prsia, s kožou;

c) horné časti kuracích stehien, dolné časti kuracích stehien, celé stehná, stehná s časťou chrbta, štvrťky s celými stehnami, s kožou;

d) filety z morčacích pŕs, bez kože;

e) morčacie prsia, s kožou;

f) horné časti morčacích stehien, dolné časti kuracích stehien, celé stehná, s kožou;

g) vykostené mäso z celého morčacieho stehna, bez kože.

2. Príslušné orgány vytvorené v každom členskom štáte zaistia, že bitúnky a závody pre porcovanie (dorábku) mäsa bez ohľadu na to, či sú spojené s bitúnkami, alebo nie, prijmú všetky opatrenia, ktoré sú potrebné pre zaistenie súladu s ustanoveniami odseku 1 a najmä to, aby:

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

— sa pravidelné kontroly absorbovanej vody vykonávali na bitúnkoch v súlade s článkom 14a (3) taktiež u tých kurčiat a moriek, ktoré sú určené pre výrobu čerstvých, mrazených a rýchlo mrazených kusov vymenovaných v odseku 1. Tieto kontroly sa vykonajú aspoň raz za pracovnú dobu, ktorej dĺžka je osem hodín. Limitné hodnoty stanovené v prílohe VII (9) sa vzťahujú tiež na trupy moriek,

— sa výsledky kontroly zaznamenali a uchovali po dobu jedného roka,

— sa každá séria označila takým spôsobom, aby bolo možné identifikovať dátum jej výroby; toto označenie série sa musí objaviť v zázname o výrobe.

3. Kontroly týkajúce sa obsahu vody uvedené v odseku 1 sa vykonávajú aspoň každé tri mesiace pomocou výberu vzoriek mrazených a rýchlo mrazených hydinových kusov z každého závodu pre porcovanie (dorábku) mäsa, ktorý produkuje takéto kusy, podľa prílohy VIa. Tieto kontroly sa nevykonávajú u tých hydinových kusov, u ktorých existuje doklad, ktorý je dostatočný pre príslušný orgán, že sú určené výlučne na vývoz.

Po jednom roku uspokojivého testovania v určitom závode na porcovanie (dorábku) mäsa sa frekvencia testov zníži na jeden test každých šesť mesiacov. Akýkoľvek nesúlad s kritériami ustanovenými v prílohe VIa má za následok opätovné zavedenie kontrol aspoň každé tri mesiace po dobu aspoň dvoch rokov, ktoré musia uplynúť, aby bolo možné opäť zaviesť zníženú frekvenciu testovania.

4. Odseky 5 až 13 článku 14a sa vzťahujú, *mutatis mutandis*, na hydinové kusy uvedené v odseku 1.“

4. V prílohe IV sa vo vzťahu k minimálnemu veku porážky vkladá nasledujúce:

— b) „extenzívne domáce“:

— „mladé husi (húsatá): 60 dní a viac“,

— d) „tradičné voľné“:

— „60 dní u mladých husí (húsat)“.

5. Príloha k tomuto nariadeniu sa vkladá ako príloha VIa.

6. Príloha VII sa mení a dopĺňa takto:

— bod 1 sa nahrádza nasledovným:

„1. Najmenej raz za pracovnú dobu v trvaní ôsmich hodín: vybrať náhodne 25 trupov hydiny z pitvacej linky bezprostredne po vypitvaní a odstránení vnútorností a tuku a pred prvým následným umytím“,

— vkladá sa nasledovný bod 8a:

„8a. Namiesto ručného váženia, ako je popísané v bodoch 1 až 8, je možné použiť pre stanovenie percenta absorpcie vlhkosti automatické vážiace linky u rovnakého počtu trupov hydiny a podľa rovnakých zásad za predpokladu, že automatická vážiaca linka je schválená vopred na tento účel príslušným orgánom.“

7. V prílohe VIII sa menia adresy týchto referenčných laboratórií:

REFERENČNÉ LABORATÓRIUM SPOLOČENSTVA:

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
The Netherlands

BELGICKO

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

GRÉCKO

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

TALIANSKO

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

HOLANDSKO

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

VEĽKÁ BRITÁNIA

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

RAKÚSKO

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

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmy deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*. Bude sa uplatňovať od 1. júla 2000. Avšak body 2, 3 a 5 článku 5 sa budú uplatňovať od 1. septembra 2000.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. mája 2000

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

PRÍLOHA

„PRÍLOHA VIa

STANOVENIE CELKOVÉHO OBSAHU VODY V HYDINOVÝCH KUSOCH

(Chemický test)

1. **Predmet a rozsah**

Táto metóda sa používa na stanovenie celkového obsahu vody v určitých hydinových kusoch. Metóda zahŕňa stanovenie obsahu vody a bielkovín vo vzorkách z homogenizovaných hydinových kusov. Celkový obsah vody tak, ako sa stanoví, sa porovná s limitnou hodnotou danou formulami uvedenými v odseku 6.4, aby sa stanovilo, či sa ubrala alebo neubrala nadbytočná voda počas spracovania. Ak sa analytik obáva prítomnosti akejkoľvek látky, ktorá môže prekážať odhadu, vykoná nevyhnutné predbežné bezpečnostné opatrenia.

2. **Definície a postupy výberu vzoriek**

Definície uvedené v článku 1 (2) sa vzťahujú na hydinové kusy uvedené v článku 14b. Veľkosti vzoriek by mali byť najmenej takéto:

kuracie prsia, filety z kuracích pŕs: polovička (vykostených) pŕs

morčacie prsia, filety z morčacích pŕs a vykostené mäso z celých morčacích stehien: približne 100 g kúsky

ostatné kusy: tak ako je to definované v článku 1 (2).

V prípade mrazených alebo rýchlo mrazených produktov s veľkým objemom (kusy, ktoré nie sú jednotlivo zabalené) sa môžu veľké balenia, z ktorých sa majú vybrať vzorky, udržiavať pri teplote 0 °C, až kým sa nevyberú jednotlivé kusy.

3. **Princíp**

Obsah vody a bielkovín sa určí v súlade s uznávanými ISO (International Organisation for Standardisation) metódami alebo inými metódami alebo analýzou schválenou radou.

Najvyšší povolený celkový obsah vody v hydinových kusoch sa odhadne na základe obsahu bielkovín v kusoch, ktorý sa môže vzťahovať na fyziologický obsah vody.

4. **Prístroje a roztoky**

4.1. Váhy pre váženie kusov a obalov, schopné vážiť s presnosťou lepšou než ± 1 g.

4.2. Sekera alebo píla na mäso na krájanie hydiny na kúsky primeranej veľkosti pre mlynček na mäso.

4.3. Výkonný mlecí stroj a miešač schopný homogenizovať hydinové kusy alebo ich časti.

Poznámka: Neodporúča sa žiaden špeciálny mlecí stroj. Mal by mať dostatočnú silu aj na pomletie mrazeného alebo rýchlo mrazeného mäsa a kostí, aby bolo možné vyrobiť homogénnu zmes zodpovedajúcu tej, ktorá sa získa z mlecieho stroja s kotúčom s otvormi s priemerom 4 mm.

4.4. Prístroje špecifikované v ISO 1442, pre stanovenie obsahu vody.

4.5. Prístroje špecifikované v ISO 937, pre stanovenie obsahu bielkovín.

5. **Postup**

5.1. Z určitého množstva hydinových kusov, ktoré sa má skontrolovať, sa náhodne vyberie päť kusov a v každom prípade sa udržiavajú mrazené alebo chladené, kým nezačne analýza v súlade s bodmi 5.2 až 5.6.

Vzorky mrazených alebo rýchlo mrazených produktov s veľkým objemom uvedené v bode 2 možno udržiavať pri teplote 0 °C, kým nezačne analýza.

Môže sa vykonávať buď ako analýza každého z piatich kusov, alebo ako analýza kombinovanej vzorky piatich kusov.

5.2. Príprava sa začne do jednej hodiny po vybraní kusov z mrazničky alebo chladničky.

5.3. a) Vonkajšok obalu sa utrie, aby sa odstránil povrchový ľad a voda. Každý kus sa odváži a odstráni sa z neho akýkoľvek obalový materiál. Po rozrezaní kusov na menšie kúsky sa stanoví hmotnosť hydinového kusa so zaokrúhlením na najbližší gram po odpočítaní hmotnosti akéhokoľvek odstráneného obalového materiálu, čím dostaneme ‚P_1'.

b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa stanoví celková hmotnosť piatich kusov, pripravených v súlade s 5.3 a), čím dostaneme ‚P_5'.

5.4. a) Celý kus, hmotnosť ktorého je P_1, sa pomelie v mlecom stroji tak, ako je uvedené v bode 4.3 (a, ak je to nevyhnutné, zmieša sa pomocou mixéra), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého možno vybrať typickú vzorku.

b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa všetkých päť kusov, ktorých hmotnosť je P_5, pomelie v mlecom stroji tak, ako je to špecifikované v bode 4.3 (a, ak je to nevyhnutné, zmieša sa pomocou mixéra), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého potom možno vybrať dve typické vzorky týchto piatich kusov.

Dve vzorky je potrebné analyzovať tak, ako je to popísané v bodoch 5.5 až 5.6.

5.5. Vzorka homogenizovaného materiálu sa vyberie a použije bezprostredne pre stanovenie obsahu vody v súlade s ISO 1442, čím získame obsah vody ‚a %'.

5.6. Vzorka homogenizovaného materiálu sa taktiež vyberie a použije bezprostredne pre stanovenie obsahu dusíka v súlade s ISO 937. Tento obsah dusíka sa prepočíta na približný obsah bielkovín ‚b %' vynásobením činiteľom 6,25.

6. **Výpočet výsledkov**

6.1. a) Hmotnosť vody (W) v každom kuse bude daná $aP_1/100$ a hmotnosť bielkovín (RP) $BP_1/100$, pričom obe sú vyjadrené v gramoch.

Stanoví sa celková hmotnosť vody (W_5) a celková hmotnosť bielkovín (RP_5) v analyzovaných piatich kusoch.

b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa priemerný obsah vody a bielkovín z dvoch analyzovaných vzoriek stanoví tak, aby sme dostali a % a potom b %. Hmotnosť vody (W_5) v piatich kusoch je daná pomocou $aP_5/100$ a hmotnosť bielkovín (RP_5) pomocou $bP_5/100$, pričom obe je potrebné vyjadriť v gramoch.

6.2. Priemerná hmotnosť vody (W_A) a bielkovín (RP_A) sa vypočíta delením W_5 a RP_5 piatimi.

6.3. Priemerný fyziologický pomer W/RP stanovený touto metódou je takýto:

— filety z kuracích pŕs: 3,19 ± 0,12

— kuracie stehná a štvrťky stehien: 3,78 ± 0,19

— filety z morčacích pŕs: 3,05 ± 0,15

— morčacie stehná: 3,58 ± 0,15

— vykostené mäso z morčacích stehien: 3,65 ± 0,17

6.4. Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovaný počas prípravy je až 2 %, 4 % alebo 6 % [1], v závislosti na type produktov a metód chladenia (mrazenia), ktoré sa použili, najvyšší povolený pomer W/RP, určený touto metódou, je takýto:

	Vzduchom chladené	Chladené vzduchovým sprejom	Chladené ponorom
Filety z kuracích pŕs; bez kože	3,40	3,40	3,40
Kuracie prsia; s kožou	3,40	3,50	3,60
Horné časti kuracích stehien, dolné časti kuracích stehien, stehná, stehná s časťou chrbta, štvrťky stehien, s kožou	4,05	4,15	4,30
Filety z morčacích pŕs, bez kože	3,40	3,40	3,40
Morčacie prsia, s kožou	3,40	3,50	3,60

[1] Vypočítané na základe kusa, bez absorbovanej vonkajšej vody. U filiet (bez kože) a vykosteného morčacieho stehna sú to 2 % pre každú z metód chladenia.

	Vzduchom chladené	Chladené vzduchovým sprejom	Chladené ponorom
Horné časti morčacích stehien, dolné časti kuracích stehien, stehná, s kožou;	3,80	3,90	4,05
Vykostené mäso z morčacieho stehna, bez kože	3,95	6,95	3,95

Ak priemerný pomer W_A/RP_A piatich kusov vypočítaný z hodnôt uvedených v bode 6.2 nepresahuje pomer uvedený v bode 6.4, možno množstvo hydinových kusov podliehajúce kontrole považovať za štandard.“