32000R1072

REGULAMENTUL (CE) NR. 1072/2000 AL COMISIEI
din 19 mai 2000
de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1538/91 privind normele de aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 1906/90 privind unele standarde de comercializare a cărnii de pasăre

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 al Consiliului din 26 iunie 1990 privind unele standarde de comercializare a cărnii de pasăre [1], astfel cum a fost modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1101/98 [2], în special articolele 7 și 9,

întrucât:

(1) Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 [3] al Comisiei, astfel cum a fost modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1000/96 [4], stabilește normele de aplicare a standardelor de comercializare în sectorul cărnii de pasăre.

(2) Prin Regulamentul (CE) nr. 1101/98 se extinde domeniul de aplicare al Regulamentului (EEC) nr. 1906/90 astfel încât să includă controlul conținutului de apă al bucăților de carne de pasăre. În consecință, este necesar să se stabilească normele de aplicare a unor astfel de controale, care sunt similare cu cele ale carcaselor congelate și congelate rapid și care includ lista bucăților în cauză și a metodei adecvate de control.

(3) De asemenea, dispozițiile cu privire la controlul cantităților de apă trebuie adaptate la măsurile naționale de control de la toate nivelurile de comercializare, iar lista laboratoarelor de referință trebuie actualizată.

(4) Vârsta de sacrificare pentru puii de gâscă, la care sternul nu este încă osificat, trebuie stabilită în contextul indicării diferitelor tipuri de creștere a animalelor.

(5) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a cărnii de pasăre și ouălor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 se modifică după cum urmează:

1. La articolul 1 alineatul (2) se adaugă litera (n):

„(n) pulpă dezosată de curcan: pulpă dezosată superioară și/sau inferioară de curcan, adică fără femur, tibie sau peroneu, întreagă, tăiată cuburi sau fâșii."

2. Articolul 14a se modifică după cum urmează:

— la alineatul (3) primul paragraf, „patru" se înlocuiește cu „opt";

— alineatul (13) se înlocuiește cu următorul text:

„(13) Statele membre adoptă măsurile practice pentru controalele prevăzute la prezentul articol, la toate nivelurile de comercializare, inclusiv controalele importurilor din țările terțe desfășurate în momentul vămuirii în conformitate cu anexele V și VI. Acestea informează celelalte state membre și Comisia cu privire la măsurile respective înainte de 1 septembrie 2000. Orice modificări aduse acestor măsuri se comunică imediat celorlalte state membre și Comisiei."

3. Se inserează următorul articol 14b:

„Articolul 14b

(1) Bucățile de carne de pasăre proaspete, congelate sau congelate rapid pot fi comercializate în cadrul Comunității numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile care nu pot fi evitate din punct de vedere tehnic determinate prin metoda de analiză descrisă în anexa VIa (metoda chimică):

(a) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele;

(b) piept de pui, cu piele;

(c) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;

(d) file din piept de curcan, fără piele;

(e) piept de curcan, cu piele;

(f) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele;

(g) pulpe de curcan dezosate, fără piele.

(2) Autoritățile competente desemnate de către fiecare stat membru se asigură că toate abatoarele și unitățile de tranșare, independente sau nu, adoptă măsurile necesare pentru aducerea la îndeplinire a alineatului (1) și în special că:

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

— în conformitate cu articolul 14a alineatul (3), în abatoare și halele de tranșare se efectuează controale regulate ale cantităților de apă absorbite, inclusiv pentru carcasele de pui și curcan destinate producerii bucăților proaspete, congelate sau congelate rapid prevăzute la alineatul (1). Aceste controale se efectuează cel puțin o dată la 8 ore (în cadrul programului de lucru). Valorile limită prevăzute în anexa VII(9) se aplică si carcaselor de curcan;

— rezultatele controalelor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

— fiecare lot este marcat în așa fel încât să poată fi identificată data fabricării; marca lotului respectiv trebuie să apară în evidența producției.

(3) Conform anexei VIa, cel puțin o dată la trei luni se efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate sau congelate rapid prevăzute la alineatul (1), prin prelevare în mod aleatoriu de mostre de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucățile de carne de pasăre destinate exclusiv exportului iar autoritatea competentă primește dovada acestui fapt.

După efectuarea timp de un an de controale satisfăcătoare într-o anumită unitate de tranșare, frecvența testelor poate fi redusă la un control la șase luni. În cazul în care nu se îndeplinesc criteriile prevăzute în anexa VIa se reiau controalele o dată la trei luni pentru o perioadă de cel puțin doi ani înainte ca reducerea frecvenței acestora să poată fi aplicată din nou.

(4) La articolul 14a alineatele (5)-(13) se aplică *mutatis mutandis* pentru bucățile de carne de pasăre prevăzute la articolul 1."

4. La anexa IV se adaugă următoarele dispoziții cu privire la vârsta minimă de sacrificare:

— la litera (b) „creștere în interior - sistem extensiv":

— „gâște tinere (pui de gâscă): 60 de zile sau mai mult,"

— la litera (d) „creștere în sistem tradițional a păsărilor în aer liber":

— „60 de zile pentru gâștele tinere și puii de gâscă".

5. Anexa la prezentul regulament se inserează ca anexa VIa.

6. Anexa VII se modifică după cum urmează:

— punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Cel puțin o dată la opt ore în timpul programului de lucru:

se aleg la întâmplare 25 de carcase de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor comestibile și a grăsimilor și înainte de spălare.";

— se inserează următorul punct 8a:

„8a. În locul cântăririi manuale, în conformitate cu punctele 1-8, se folosesc linii automate de cântărire pentru stabilirea procentului de absorbție a apei pentru același număr de carcase și în conformitate cu aceleași principii, cu condiția ca linia automată de cântărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea competentă."

7. În anexa VIII se modifică adresele laboratoarelor de referință după cum urmează:

LABORATORUL DE REFERINȚĂ COMUNITAR:

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

BELGIA

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

GRECIA

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

ITALIA

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

ȚĂRILE DE JOS

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

REGATUL UNIT

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

AUSTRIA

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

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptesprezecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*. Se aplică de la 1 iulie 2000. Cu toate acestea, articolul 1 punctele 2, 3 și 5 se aplică de la 1 septembrie 2000.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 19 mai 2000.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXĂ

„ANEXA VIa

STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ AL BUCĂȚILOR DE CARNE DE PASĂRE

(Test chimic)

1. **Obiect și domeniu de aplicare**

Această metodă se folosește pentru stabilirea conținutului total de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre. Metoda implică stabilirea conținutului de apă și proteine al mostrelor prelevate de la bucăți omogenizate de carne de pui. Conținutul total de apă astfel stabilit se compară cu valoarea limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a stabili dacă în timpul procesării s-a acumulat sau nu un surplus de apă. În cazul în care analistul suspectează prezența oricărei substanțe ce ar putea afecta procesul de evaluare, acesta trebuie să ia măsurile necesare de precauție.

2. **Definiții și proceduri de eșantionare**

Definițiile prevăzute la articolul 1 alineatul (2) se aplică bucăților de carne de pasăre prevăzute la articolul 14b. Dimensiunile eșantioanelor trebuie să fie cel puțin:

pentru piept de pui și file din piept de pui: jumătate de piept (dezosat)

piept de curcan, file din piept de curcan și pulpă de curcan dezosată: bucăți de aproximativ 100 g

alte bucăți: în conformitate cu articolul 1 alineatul (2).

În cazul produselor congelate sau congelate rapid vrac (produse care nu sunt ambalate individual), bucățile mari de la care se prelevează mostre pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până când se pot tăia bucăți separate.

3. **Principiu**

Conținuturile de apă și proteine se stabilesc în conformitate cu metodele prevăzute de normele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) sau în conformitate cu alte metode aprobate de către Consiliu.

Limita maximă admisă în ceea ce privește conținutul total de apă al bucăților de carne de pasăre se estimează în funcție de conținutul de proteine aferent conținutului fiziologic de apă al acestora.

4. **Aparate și reactivi**

4.1. Cântare a căror precizie este mai mare de ± 1 g, destinate cântăririi bucăților și a ambalajelor lor.

4.2. Satâre sau ferăstraie pentru tranșare, astfel încât bucățile obținute să aibă mărimi compatibile cu mașina de tocat.

4.3. Mixere și mașini de tocat industriale, capabile să omogenizeze bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid.

Notă: Nu se recomandă o mașină de tocat anume. Aceasta trebuie să fie suficient de puternică încât să poată toca oase și carne congelate rapid și să producă mostre omogene corespunzătoare cu cele obținute de la o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile având diametrul de 4 mm.

4.4. Dispozitive pentru determinarea conținutului de apă, în conformitate cu ISO 1442.

4.5. Dispozitive pentru determinarea conținutului de proteine, în conformitate cu ISO 937.

5. **Procedura**

5.1. Se prelevează aleatoriu cinci bucăți din cantitatea de carne de pasăre destinată verificării care se păstrează congelate sau înghețate până la începerea analizei în conformitate cu punctele 5.2-5.6.

Mostrele prelevate de la produsele în vrac prevăzute la punctul 2 pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până la începerea analizei.

Se poate efectua fie analiza fiecăreia dintre cele cinci bucăți, fie analiza lor comună.

5.2. Analiza trebuie începută în cursul orei ce urmează scoaterii bucăților din congelator sau frigider.

5.3. (a) Se îndepărtează gheața și apa de pe pachetele de carne. Fiecare pachet se cântărește, apoi se îndepărtează ambalajul. După mărunțirea bucăților, se calculează greutatea bucăților de carnea de pasăre prin rotunjire, după scăderea greutății ambalajui și se notează cu «P_1».

(b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, se calculează greutatea totală a celor cinci bucăți, procesate în conformitate cu punctul 5.3 litera (a) și se notează cu «P_5.»

5.4. (a) Se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat bucata a cărei greutate se notează cu P_1, în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se poate preleva o mostră reprezentativă pentru fiecare tranșă.

(b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, toate cele cinci bucăți a căror greutate este notată cu P_5 se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se pot preleva două mostre reprezentative pentru cele cinci bucăți.

Cele două mostre se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6.

5.5 Se prelevează o mostră din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului său de apă în conformitate cu ISO 1442, pentru a calcula astfel conținutul de apă «a%».

5.6. Se prelevează o mostră din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine «b%» prin înmulțirea sa cu factorul 6,25.

6. **Calcularea rezultatelor**

6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută de fiecare bucată se calculează conform formulei $aP_1/100$, iar cantitatea proteinelor (RP) conform formulei $bP_1/100$, ambele fiind exprimate în grame.

Se calculează sumele cantităților de apă (W_5) și ale cantităților de proteine (RP_5) conținute de cele cinci bucăți.

(b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a%) și proteine (b%) din cele două mostre analizate. Conținutul de apă (W_5) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei $aP_5/100$, iar conținutul de proteine (RP_5), conform formulei $bP_5/100$; ambele se exprimă în grame.

6.2. Media aritmetică a conținutului de apă (W_A) și a celui de proteine (RP_A) se calculează prin împărțirea lui W_5 și, respectiv, a lui RP_5 la cinci.

6.3 Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:

— file din piept de pui și piept de pui: 3,19 ± 0,12

— pulpe și sferturi de pulpe de pui: 3,78 ± 0,19

— file din piept de curcan și piept de curcan: 3,05 ± 0,15

— pulpe de curcan: 3,58 ± 0,15

— pulpe de curcan dezosate: 3.65 ± 0,17.

6.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, care tehnic nu poate fi evitat, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 % [1] în funcție de tipul și metodele de răcire folosite, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculat prin această metodă, sunt următoarele:

	Răcire prin folosirea aerului	Răcire prin stropire	Răcire prin imersiune
File din piept de pui, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui, cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30
File din piept de curcan, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,50	3,60

[1] Calculat pe bucată, independent de surplusul de apă absorbit. Pentru file-ul fără piele și pentru pulpe dezosate de curcan, procentul este 2 % pentru fiecare dintre metodele de răcire.

	Răcire prin folosirea aerului	Răcire prin stropire	Răcire prin imersiune
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05
Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95

Dacă raportul mediu W_A/RP_A pentru cele cinci bucăți, calculat pe baza valorilor de la punctul 6.2, nu depășește raportul prevăzut la punctul 6.4, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele."