

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1072/2000 DER KOMMISSION**

**vom 19. Mai 2000**

**zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften  
zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für  
Geflügelfleisch**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch <sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1101/98 <sup>(2)</sup>, insbesondere auf die Artikel 7 und 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1000/96 <sup>(4)</sup>, wurden ausführliche Durchführungsvorschriften zu den Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch festgelegt.
- (2) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1101/98 wurde der Anwendungsbereich der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 auf den Wassergehalt von Teilstücken von Geflügel ausgedehnt. Daher müssen die ausführlichen Durchführungsvorschriften zu den diesbezüglichen Kontrollen festgelegt werden, die denjenigen für ganze gefrorene und tiefgefrorene Schlachtkörper entsprechen und das Verzeichnis der betreffenden Erzeugnisse und das angemessene Kontrollverfahren umfassen.
- (3) Die Vorschriften über die Kontrolle des Wassergehalts sollten auch hinsichtlich der einzelstaatlichen Maßnahmen für Kontrollen auf allen Vermarktungsstufen angepaßt, und die Liste der Referenzlaboratorien sollte auf den neuesten Stand gebracht werden.
- (4) Das Schlachalter junger Gänse, deren Brustbeinfortsatz noch nicht verknöchert ist, muß im Rahmen der Angabe der unterschiedlichen Haltungsformen festgesetzt werden.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Geflügelfleisch und Eier —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1 Nummer 2 wird folgender Buchstabe n) angefügt:

<sup>(1)</sup> ABl. L 173 vom 6.7.1990, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 157 vom 30.5.1998, S. 12.

<sup>(3)</sup> ABl. L 143 vom 7.6.1991, S. 11.

<sup>(4)</sup> ABl. L 134 vom 5.6.1996, S. 9.

„n) entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: Putenschenkel und/oder -oberschenkel, entbeint, d. h. ohne Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein), ganz, gewürfelt oder in Streifen geschnitten.“

2. Artikel 14a wird wie folgt geändert:

— In Absatz 3 Unterabsatz 1 wird das Wort „vierstündigen“ durch das Wort „achtstündigen“ ersetzt.

— Absatz 13 erhält folgende Fassung:

„(13) Die Mitgliedstaaten erlassen alle zweckdienlichen Vorkehrungen für die in diesem Artikel genannten Stichproben auf allen Vermarktungsstufen einschließlich der Stichproben von Einfuhren aus Drittländern zum Zeitpunkt der Zollabfertigung gemäß den Anhängen V und VI. Sie unterrichten die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission vor dem 1. September 2000 darüber. Diesbezügliche Änderungen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission umgehend mitzuteilen.“

3. Folgender Artikel 14b wird eingefügt:

*„Artikel 14b*

(1) Die nachstehend genannten frischen, gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücke dürfen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VIa (chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet:

- a) Hähnchenbrustfilets, mit oder ohne Schlüsselbein, ohne Haut;
- b) Hähnchenbrust, mit Haut;
- c) Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut;
- d) Putenbrustfilets, ohne Haut;
- e) Putenbrust, mit Haut;
- f) Putenoberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut;
- g) entbeintes Putenschenkelfleisch, ohne Haut.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, daß Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe — unabhängig davon, ob diese zu Schlachthöfen gehören — alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Anforderungen gemäß Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, daß

- in den Schlachthöfen regelmäßige Kontrollen der Wasseraufnahme gemäß Artikel 14a Absatz 3 auch bei Schlachtkörpern von Hähnchen und Puten durchgeführt werden, die für die Erzeugung der in Absatz 1 aufgeführten frischen, gefrorenen oder tiefgefrorenen Teilstücke bestimmt sind. Diese Kontrollen werden mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase durchgeführt. Die in Anhang VII Nummer 9 festgesetzten Grenzwerte gelten auch für Putenschlachtkörper;
- die Kontrollergebnisse aufgezeichnet und ein Jahr lang aufbewahrt werden;
- jedes Los so gekennzeichnet wird, daß das Herstellungsdatum festgestellt werden kann; diese Loskennzeichnung muß im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

(3) Mindestens einmal alle drei Monate wird der Wassergehalt gemäß Absatz 1 von gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücken aus sämtlichen solche Teilstücke erzeugenden Zerlegungsbetrieben anhand von Stichprobenuntersuchungen gemäß Anhang VI kontrolliert. Diese Kontrollen gelten nicht für Geflügelteilstücke, bei denen zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachgewiesen werden kann, daß sie ausschließlich zur Ausfuhr bestimmt sind.

Nachdem die Kontrollen in einem Zerlegungsbetrieb ein Jahr lang zufriedenstellend verlaufen sind, müssen sie nur noch einmal alle sechs Monate durchgeführt werden. Werden die Vorschriften von Anhang VI anschließend nicht eingehalten, so müssen die Kontrollen mindestens zwei Jahre lang wieder mindestens alle drei Monate durchgeführt werden, bevor die Kontrollhäufigkeit wieder verringert werden kann.

(4) Artikel 14a Absätze 5 bis 13 gilt sinngemäß für Geflügelteilstücke gemäß Absatz 1.“

4. In Anhang IV wird hinsichtlich des Mindestschlalters folgendes eingefügt:
- unter Buchstabe b) „Extensive Bodenhaltung“:
    - „jungen Gänsen frühestens mit 60 Tagen“;
  - unter Buchstabe d) „Bäuerliche Auslaufhaltung“:
    - „60 Tage bei jungen Gänsen“.
5. Der Anhang dieser Verordnung wird als Anhang VIa eingefügt.
6. Anhang VII wird wie folgt geändert:
- Nummer 1 erhält folgende Fassung:
 

„1. Mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase:  
Unmittelbar nach dem Ausnehmen und dem Entfernen der Innereien und des Fetts und vor dem ersten nachfolgenden Waschen werden 25 beliebige Schlachtkörper vom Schlachtband genommen.“
  - Folgende Nummer 8a wird eingefügt:
 

„8a. Anstelle des manuellen Wiegens gemäß den Nummern 1 bis 8 dürfen für die Bestimmung des Prozentsatzes der Wasseraufnahme bei derselben

Anzahl Schlachtkörper und nach denselben Grundsätzen automatische Wiegekettens eingesetzt werden, sofern sie von der zuständigen Behörde für diesen Zweck vorher zugelassen wurden.“

7. In Anhang VIII erhalten die Anschriften nachstehender Referenzlaboratorien folgende Fassung:

GEMEINSCHAFTLICHES REFERENZLABORATORIUM

ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad  
Niederlande

BELGIEN

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

GRIECHENLAND

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

ITALIEN

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

NIEDERLANDE

ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad

VEREINIGTES KÖNIGREICH

CSL Food Science Laboratory  
Sand Hutton  
York  
Y04 1LZ

ÖSTERREICH

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

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft. Sie gilt ab 1. Juli 2000. Die Nummern 2, 3 und 5 des Artikels 1 gelten jedoch ab 1. September 2000.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Mai 2000

*Für die Kommission*  
Franz FISCHLER  
*Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG

## „ANHANG VIa

**BESTIMMUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON GEFLÜGELTEILSTÜCKEN****(Chemischer Test)****1 Zweck und Anwendungsbereich**

Dieses Verfahren dient der Bestimmung des Gesamtwassergehalts bestimmter Geflügelteilstücke und beinhaltet die Messung des Wasser- und Proteinanteils von Proben homogenisierter Geflügelteilstücke. Der ermittelte Wassergehalt wird mit dem einschlägigen Grenzwert gemäß Nummer 6.4 verglichen, um festzustellen, ob bei der Verarbeitung überflüssiges Wasser aufgenommen wurde oder nicht. Befürchtet der Techniker das Vorhandensein von Stoffen, die das Testergebnis beeinflussen könnten, so trifft er/sie die erforderlichen Vorkehrungen.

**2 Definitionen und Probenahmeverfahren**

Die Definitionen gemäß Artikel 1 Absatz 2 gelten für die in Artikel 14b genannten Geflügelteilstücke. Die Proben sollten folgende Mindestgröße haben:

Hähnchenbrust, Hähnchenbrustfilet: eine (entbeinte) Brusthälfte;

Putenbrust, Putenbrustfilet und entbeintes Schenkelfleisch: Portionen von ungefähr 100 g;

andere Teilstücke: entsprechend den Definitionen von Artikel 1 Absatz 2.

Bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung (nicht einzeln verpackte Teilstücke) dürfen die Großpackungen, aus denen die Proben entnommen werden, bei einer Temperatur von 0 °C aufbewahrt werden, bis einzelne Teilstücke entfernt werden können.

**3 Prinzip**

Der Wasser- und Proteingehalt wird nach anerkannten ISO-Methoden (Internationale Normenorganisation) oder nach anderen vom Rat genehmigten Analysemethoden bestimmt.

Der höchstzulässige Gesamtwassergehalt der Geflügelteilstücke wird anhand des Proteingehalts der Teilstücke errechnet, der zu dem physiologischen Wassergehalt in Beziehung gestellt werden kann.

**4 Geräte und Reagenzien**

4.1 Waagen für die Gewichtsmessung der Teilstücke und ihrer Umhüllungen mit einer Wiegegenauigkeit von  $\pm 1$  g oder kleiner (besser).

4.2 Hackbeil oder Säge zum Zerlegen der Teilstücke in zerkleinerungsgerechte Portionen.

4.3 Hochleistungszerkleinerungs- und -mischgerät zur Homogenisierung von Geflügelteilstücken oder Portionen davon.

*Anmerkung:* Es wird kein spezielles Zerkleinerungsgerät empfohlen. Das verwendete Gerät sollte leistungsstark genug sein, um auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch sowie Knochen zerkleinern zu können, bis eine homogene Mischung entsteht, die dem Mischergebnis eines Zerkleinerungsgeräts mit einer 4-mm-Lochscheibe entspricht.

4.4 Gerät nach der ISO-Norm 1442 zur Bestimmung des Wassergehalts.

4.5 Gerät nach der ISO-Norm ISO 937 zur Bestimmung des Proteingehalts.

**5 Verfahren**

5.1 Aus der zu kontrollierenden Menge Geflügelteilstücke nach dem Zufallsprinzip fünf Teilstücke auswählen und gekühlt bzw. gefroren halten, bis mit der Analyse gemäß 5.2 bis 5.6 begonnen wird.

Proben von gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung gemäß Nummer 2 können bei 0 °C aufbewahrt werden, bis die Analyse beginnt.

Die Analyse kann als fünf Einzelproben oder als Sammelprobe vorgenommen werden.

- 5.2 Mit der Vorbereitung innerhalb einer Stunde nach Entfernung der Teilstücke aus dem Kühl- oder Gefrierschrank beginnen.
- 5.3 a) Außenseite der Verpackung zur Entfernung von Eis- und Wasserpartikeln abwischen. Teilstücke einzeln wiegen und Umhüllungsmaterial entfernen. Nach Portionierung der Teilstücke Gewicht  $P_1$  des Geflügelteilstücks bis auf das nächste Gramm bestimmen, abzüglich des Gewichts des Umhüllungsmaterials.
- b) Bei Sammelprobenanalyse das Gesamtgewicht  $P_5$  der gemäß Nummer 5.3 Buchstabe a) vorbereiteten fünf Teilstücke bestimmen.
- 5.4 a) Das gesamte Teilstück mit dem Gewicht  $P_1$  in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der eine für jedes Teilstück repräsentative Probe entnommen werden kann.
- b) Bei Sammelprobenanalyse alle fünf Teilstücke mit dem Gewicht  $P_5$  in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der zwei für die fünf Teilstücke repräsentative Proben entnommen werden können.
- Beide Proben gemäß den Nummern 5.5 und 5.6 analysieren.
- 5.5 Eine Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 1442 unverzüglich den Wassergehalt  $a\%$  bestimmen.
- 5.6 Eine weitere Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 937 unverzüglich den Stickstoffgehalt bestimmen. Aus dem Stickstoffgehalt durch Multiplikation mit 6,25 den Rohproteingehalt  $b\%$  errechnen.

## 6 Errechnung der Ergebnisse

- 6.1 a) Das Gewicht des Wassers  $W$  in jedem Teilstück entspricht dem Wert  $aP_1/100$ , das Gewicht des Proteins  $RP$  dem Wert  $bP_1/100$ , beide ausgedrückt in Gramm.
- Die Gesamtwassergewichte ( $W_5$ ) und Gesamtproteingewichte ( $RP_5$ ) der fünf analysierten Teilstücke errechnen.
- b) Bei Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt  $a\%$  und den durchschnittlichen Proteingehalt  $b\%$  der beiden analysierten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers ( $W_5$ ) in den fünf Teilstücken entspricht dem Wert  $aP_5/100$  und das Gewicht des Proteins ( $RP_5$ ) dem Wert  $bP_5/100$ , beide ausgedrückt in Gramm.
- 6.2 Das durchschnittliche Wassergewicht ( $W_A$ ) und das durchschnittliche Proteingewicht ( $RP_A$ ) errechnen, indem  $W_5$  und  $RP_5$  jeweils durch 5 geteilt werden.
- 6.3 Das nach diesem Verfahren ermittelte physiologische W/RP-Verhältnis beträgt:
- Hähnchenbrustfilet:  $3,19 \pm 0,12$ ,
  - Hähnchenschenkel und Hähnchenhinterviertel:  $3,78 \pm 0,19$ ,
  - Putenbrustfilet:  $3,05 \pm 0,15$ ,
  - Putenschenkel:  $3,58 \pm 0,15$ ,
  - entbeintes Fleisch von Putenschenkeln:  $3,65 \pm 0,17$ .
- 6.4 Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Vorbereitung beträgt 2 %, 4 % oder 6 %<sup>(1)</sup>, so entspricht das nach diesem Verfahren ermittelte höchstzulässige W/RP-Verhältnis folgendem Wert:

	Luftgekühlt	Luftsprühgekühlt	Tauchgekühlt
Hähnchenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Hähnchenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut	4,05	4,15	4,30
Putenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Putenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60

<sup>(1)</sup> Berechnet anhand des Teilstücks ohne Fremdwasseraufnahme. Bei Filet (ohne Haut) und entbeintem Fleisch von Putenschenkeln beläuft sich der Prozentsatz auf 2 % für jedes der Kühlverfahren.

	Luftgekühlt	Luftsprühgekühlt	Tauchgekühlt
Puten Oberschenkel, Puten Unterschenkel, Puten schenkel, mit Haut	3,80	3,90	4,05
entbeintes Fleisch von Putenschenkeln, ohne Haut	3,95	3,95	3,95

Liegt das gemäß Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche  $W_A/RP_A$ -Verhältnis der fünf Teilstücke unter dem Verhältniswert gemäß Nummer 6.4, so gilt die kontrollierte Menge Geflügelteilstücke als konform.“

---