

Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα.

► **B**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1072/2000 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Μαΐου 2000

περί τροποποιήσεως του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

(ΕΕ L 119 της 20.5.2000, σ. 21)

Διορθώνεται από:

► **C1** Διορθωτικό, ΕΕ L 271 της 24.10.2000, σ. 39 (1072/2000)



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1072/2000 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Μαΐου 2000

περί τροποποιήσεως του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1101/98⁽²⁾, και ιδίως τα άρθρα 7 και 9,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 της Επιτροπής⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1000/96⁽⁴⁾, καθορίζει τους λεπτομερείς κανόνες για την εφαρμογή των κανόνων εμπορίας στον τομέα του κρέατος πουλερικών.
- (2) Με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1101/98 επεκτάθηκε το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 για να καλυφθεί ο έλεγχος της περιεκτικότητας σε νερό των τεμαχίων πουλερικών. Πρέπει, συνεπώς, να καθορισθούν οι λεπτομερείς διατάξεις των ελέγχων αυτών που είναι παρόμοιοι με εκείνους που διενεργούνται για ολόκληρα κατεψυγμένα και ταχυκατεψυγμένα σφάγια και οι οποίοι περιλαμβάνουν τον κατάλογο των σχετικών προϊόντων και τις κατάλληλες μεθόδους ελέγχου.
- (3) Πρέπει επίσης να προσαρμοσθούν οι διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο της περιεκτικότητας σε νερό προς τα εθνικά μέτρα που αφορούν τους ελέγχους και να ενημερωθεί ο κατάλογος των εργαστηρίων αναφοράς.
- (4) Η ηλικία σφαγής για τις νεαρές χήνες των οποίων το στέρνο δεν έχει ακόμη οστεοποιηθεί, πρέπει να αναφέρεται στην ένδειξη των ιδιαίτερων τύπων εκτροφής.
- (5) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής διαχείρισης κρέατος πουλερικών και αυγών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 τροποποιείται ως εξής:

1. Στο άρθρο 1 σημείο 2 προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο ιγ):

«ιγ) Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: μηροί ή/και κνήμες γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, δηλαδή χωρίς το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και την περόνη, ολόκληρο, σε κύβους ή σε λωρίδες.»

2. Το άρθρο 14α τροποποιείται ως εξής:

— στην παράγραφο 3 πρώτο εδάφιο, η λέξη «τετράωρη» αντικαθίσταται από τη λέξη «οκτάωρη»,

⁽¹⁾ ΕΕ L 173 της 6.7.1990, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 157 της 30.5.1998, σ. 12.

⁽³⁾ ΕΕ L 143 της 7.6.1991, σ. 11.

⁽⁴⁾ ΕΕ L 134 της 5.6.1996, σ. 9.

▼B

— η παράγραφος 13 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«13. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν τα πρακτικά μέτρα για τους ελέγχους που προβλέπονται στο παρόν άρθρο σε όλα τα στάδια εμπορίας, συμπεριλαμβανομένων των ελέγχων των εισαγωγών από τρίτες χώρες κατά τις τελωνειακές διασαφήσεις σύμφωνα με τα παραρτήματα V και VI. Ενημερώνουν τα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή σχετικά με τα εν λόγω μέτρα πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 2000. Οποιαδήποτε σχετική μεταβολή ανακοινώνεται αμέσως στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.»

3. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο άρθρο 14β:

«Άρθρο 14β

1. Τα ακόλουθα τεμάχια κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στο εσωτερικό της Κοινότητας όταν αποτελούν αντικείμενο επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνον εφόσον το περιεχόμενο σε αυτά νερό δεν υπερβαίνει την τεχνικά αναπόφευκτη αξία που καθορίζεται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VIα (χημική μέθοδος):

- α) φιλέτο στήθους κοτόπουλου, με ή χωρίς το οστόν του στέρνου, χωρίς δέρμα·
- β) στήθος κοτόπουλου, με δέρμα·
- γ) μηροί, κνήμες, πόδια, πόδια με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου, με δέρμα·
- δ) φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα·
- ε) στήθος γαλοπούλας, με δέρμα·
- στ) μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα·
- ζ) κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, χωρίς δέρμα.

2. Οι αρμόδιες αρχές που καθορίζονται από κάθε κράτος μέλος διασφαλίζουν ότι τα σφαγεία και οι μονάδες τεμαχισμού, ανεξαρτήτως του αν βρίσκονται ή όχι στο χώρο του σφαγείου, εφαρμόζουν όλα τα αναγκαία μέτρα για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις της παραγράφου 1, και ιδίως ότι:

- διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με το άρθρο 14α παράγραφος 3 όσον αφορά το νερό που έχει απορροφηθεί και στα σφάγια κοτόπουλου και γαλοπούλας που προορίζονται για την παραγωγή νωπών, κατεψυγμένων και ταχυκατεψυγμένων τεμαχίων που αναφέρονται στην παράγραφο 1. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να διενεργούνται τουλάχιστον μία φορά κάθε εργάσιμη περίοδο οκτώ ωρών. Οι ανώτατες τιμές που καθορίζονται στο παράρτημα VII σημείο 9 πρέπει να εφαρμόζονται και στα σφάγια γαλοπούλας,
- τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος,
- κάθε παρτίδα σημαίνεται κατά τρόπο ώστε η ημερομηνία παραγωγής να είναι εξακριβώσιμη· το σήμα της παρτίδας πρέπει να φαίνεται στο μητρώο της παραγωγής.

3. Οι έλεγχοι για την περιεκτικότητα σε νερό που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πραγματοποιούνται τουλάχιστον μία φορά ανά τρίμηνο, δειγματοληπτικώς, σε κατεψυγμένα και ταχυκατεψυγμένα τεμάχια κρέατος πουλερικών από και μονάδα τεμαχισμού που παράγει τέτοια τεμάχια σύμφωνα με το παράρτημα VIα. Οι έλεγχοι αυτοί δεν πραγματοποιούνται για τεμάχια κρέατος πουλερικών για τα οποία παρέχονται στην αρμόδια αρχή επαρκείς αποδείξεις όσον αφορά το γεγονός ότι προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή.

Μετά από ένα χρόνο ικανοποιητικών ελέγχων σε μια μονάδα τεμαχισμού, η συχνότητα των ελέγχων μπορούν να μειωθούν σε έναν ανά εξάμηνο. Οποιαδήποτε παράλειψη συμμορφώσεως με τα κριτήρια που καθορίζονται στο ►C1 παράρτημα VIα ◀ θα έχει

▼B

ως αποτέλεσμα την επαναφορά των ελέγχων τουλάχιστον ανά τρίμηνο για περίοδο όχι μικρότερη των δύο ετών πριν εφαρμοστεί εκ νέου η μειωμένη συχνότητα ελέγχων.

4. Οι παράγραφοι 5 έως 13 του άρθρου 14α εφαρμόζονται κατ' αναλογία για τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στην παράγραφο 1.»
4. Στο παράρτημα IV προστίθενται τα, ακόλουθα, όσον αφορά την ελάχιστη ηλικία σφαγής:
- κάτω από το στοιχείο β) «Εκτατικής εκτροφής»:
 - «νεαρές χήνες (χηνάκια): 60 ημέρες ή περισσότερο»·
 - κάτω από το στοιχείο δ) «πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής»,
 - «60 ημέρες για τις νεαρές χήνες (χηνάκια)».
5. Το παράρτημα του παρόντος κανονισμού προστίθεται ως παράρτημα VIα.
6. Το παράρτημα VII τροποποιείται ως εξής:
- το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Μία φορά τουλάχιστον ανά εργάσιμη περίοδο οκτώ ωρών:
Συλλέγονται τυχαίως 25 σφάγια από την αλυσίδα απεντερώσεως αμέσως μετά την απεντέρωση και την αφαίρεση των παραπροϊόντων και πριν την πρώτη επακόλουθη πλύση.».
 - παρεμβάλλεται το ακόλουθο σημείο 8α):

«8α Αντί για τη χειροκίνητη ζύγιση όπως περιγράφεται στα ανωτέρω σημεία 1 έως 8, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται γραμμές αυτόματης ζύγισης για τον προσδιορισμό της επί τοις εκατό απορρόφησης νερού για τον ίδιο αριθμό σφαγίων και σύμφωνα με τις ίδιες αρχές, υπό την προϋπόθεση ότι η γραμμή αυτόματης ζύγισης έχει εκ των προτέρων εγκριθεί για το σκοπό αυτό εκ μέρους της αρμόδιας αρχής.».
7. Στο παράρτημα VIII, οι διευθύνσεις των ακόλουθων εργαστηρίων αναφοράς αλλάζουν ως εξής:

ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

ID/Lelystad
Postbus 65
Edlhertweg 15
8200 AB Lelystad
Κάτω Χώρες

ΒΕΛΓΙΟ

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

ΕΛΛΑΔΑ

Υπουργείο Γεωργίας
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Πατρών
Νοταρά 15
GR-264 42 Πάτρα

ΙΤΑΛΙΑ

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



ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ

ΑΥΣΤΡΙΑ

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

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*. Εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 2000. Τα σημεία 2, 3 και 5 του άρθρου 1 εφαρμόζονται όμως από την 1η Σεπτεμβρίου 2000.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIα

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΤΩΝ
ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

(Χημική δοκιμασία)

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Η παρούσα μέθοδος χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό ορισμένων τεμαχίων κρέατος πουλερικών. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομοιογενοποιημένα τεμάχια κρέατος πουλερικών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζόμενη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται βάσει των τύπων που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιοριστεί αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σε αυτόν να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. Ορισμοί και διαδικασίες δειγματοληψίας

Οι ορισμοί του άρθρου 1 παράγραφος 2 εφαρμόζονται στα τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στο άρθρο 14β. Τα μεγέθη των δειγμάτων πρέπει να είναι τουλάχιστον ως ακολούθως:

Στήθος κοτόπουλου, φιλέτο στήθους κοτόπουλου: το ήμισυ του στήθους (χωρίς κόκαλο).

Στήθος γαλοπούλας, φιλέτο στήθους και κρέας ποδιού χωρίς κόκαλο γαλοπούλας: μερίδες περίπου 100 g.

Λοιπά τεμάχια: όπως ορίζονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2.

Στην περίπτωση χύμα κατεψυγμένων ή ταχυκατεψυγμένων προϊόντων (τα τεμάχια δεν συσκευάζονται ξεχωριστά), οι μεγάλες συσκευασίες από τις οποίες θα ληφθούν τα δείγματα μπορούν να διατηρούνται σε 0 °C μέχρις ότου καταστεί δυνατή η απομάκρυνση των ξεχωριστών τεμαχίων.

3. Αρχή

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις αναγνωρισμένες προδιαγραφές ISO (Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης) ή σύμφωνα με άλλες μεθόδους ανάλυσης εγκεκριμένες από το Συμβούλιο.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας των τεμαχίων κρέατος πουλερικών προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του σφαγίου σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατόν να συνδέεται με φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. Συσκευές και αντιδραστήρια

4.1. Ζυγοί για τη ζύγιση τεμαχίων και της συσκευασίας τους, ακριβείας τουλάχιστον ± 1 g.

4.2. Πέλεκυς τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για τον τεμαχισμό των τεμαχίων του κρέατος πουλερικών σε κομμάτια καταλλήλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής για κιμά.

4.3. Μηχανή κοπής κιμά και αναμείκτης εντατικής χρήσης, ικανός για την ομοιογενοποίηση τεμαχίων κρέατος πουλερικών ή τμημάτων τους.

Σημείωση: Δεν συνιστάται ορισμένος τύπος μηχανής κοπής κιμά. Θα πρέπει όμως η μηχανή να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή ταχυψυγμένου κρέατος και των οστών ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που λαμβάνονται με τη βοήθεια μηχανής κοπή κιμά εφοδιασμένης με δίσκο φέροντα οπές διαμέτρου 4 mm.

4.4. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.

▼B

4.5. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

5. Διαδικασία

5.1. Λαμβάνεται τυχαίο δείγμα πέντε τεμαχίων από την ποσότητα των προς έλεγχο τεμαχίων κρέατος πουλερικών και διατηρούνται, σε ψύξη ή κατάψυξη αναλόγως, μέχρι την έναρξη της αναλύσεως που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Τα δείγματα από κατεψυγμένα ή ταχυκατεψυγμένα χύμα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2 μπορούν να διατηρούνται σε 0 °C μέχρι την έναρξη της αναλύσεως.

Είναι δυνατόν να γίνει είτε ως ανάλυση κάθε ενός εκ των πέντε τεμαχίων, είτε ως ανάλυση σύνθετου δείγματος που αποτελείται από τα πέντε τεμάχια.

5.2. Η προπαρασκευή πρέπει να αρχίσει εντός μίας ώρας από την απόσυρση των τεμαχίων από τον καταψύκτη ή το ψυγείο.

5.3. α) Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί τυχόν επιφανειακός πάγος και νερό. Κάθε τεμάχιο ζυγίζεται και αφαιρείται το περιτύλιγμα του. Μετά τον τεμαχισμό των τεμαχίων σε μικρότερα κομμάτια, το βάρος του τεμαχίου του κρέατος πουλερικών προσδιορίζεται στρογγυλεμένο σε γραμμάρια, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που αφαιρέθηκε, για να ληφθεί η τιμή «P₁».

β) Σε περίπτωση ανάλυσεως ενός σύνθετου δείγματος, καθορίζεται το συνολικό βάρος των πέντε τεμαχίων που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5.3 στοιχείο α), για να ληφθεί η τιμή «P₅».

5.4. α) Ολόκληρο το τεμάχιο του οποίου το βάρος είναι «P₁», κόβεται σε μηχανή κοπής κρέατος, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής αναμείξεως) για να ληφθεί ομοιογενές προϊόν από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό δείγμα του κάθε τεμαχίου.

β) Σε περίπτωση ανάλυσεως ενός σύνθετου δείγματος, κόβεται σε μηχανή κοπής κρέατος το σύνολο των πέντε τεμαχίων κρέατος πουλερικών, το βάρος των οποίων δίνει την τιμή «P₅», όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, εάν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής αναμείξεως) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο αντιπροσωπευτικά δείγματα των πέντε τεμαχίων.

Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.5 και 5.6.

5.5. Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητάς τους σε νερό σύμφωνα με την μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό «α %».

5.6. Λαμβάνεται επίσης δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με την μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες «β %» πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων

6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε τεμάχιο (W) λαμβάνεται από τον τύπο $\alpha P_1/100$ και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $\beta P_1/100$, εκφρασμένα αμφότερα σε γραμμάρια.

Καθορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W₅) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP₅) των πέντε τεμαχίων που έχουν υποστεί ανάλυση.

β) Σε περίπτωση ανάλυσεως ενός σύνθετου δείγματος καθορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό (α %) και πρωτεΐνες (β %) των δύο δειγμάτων που έχουν υποστεί ανάλυση. Το βάρος του νερού (W₅) των πέντε τεμαχίων λαμβάνεται από τον τύπο $\alpha P_5/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP₅) από τον τύπο $\beta P_5/100$, αμφότερα εκφρασμένα σε γραμμάρια.

6.2. Καθορίζεται το μέσο βάρος σε νερό (W_A) και σε πρωτεΐνες (RP_A) διακρίνοντας διά πέντε το W₅ και το RP₅ αντιστοίχως.

▼B

6.3. Ο μέσος φυσιολογικός όρος W/RP όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή είναι ο εξής:

- φιλέτο στήθους κοτόπουλου: $3,19 \pm 0,12$,
- πόδια κοτόπουλου και κάτω τεταρτημόρια: $3,78 \pm 0,19$,
- φιλέτο στήθους γαλοπούλας: $3,05 \pm 0,15$,
- πόδια γαλοπούλας: $3,58 \pm 0,15$,
- κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. Αν υποθεθεί ότι η ελάχιστη από τεχνική άποψη αναπόφευκτη περιεκτικότητα σε νερό που απορροφάται κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας ανέρχεται σε 2, 4 ή 6 % ⁽¹⁾, ο ανώτατος επιτρεπτός λόγος W/RP, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο που εξαρτάται από τον τύπο των προϊόντων και από τις μεθόδους ψύξεως που χρησιμοποιήθηκαν αυτή, είναι ο εξής:

	Ψύξη με αέρα	Ψύξη με ψεκασμό	Ψύξη με βύθιση
Φιλέτο στήθους κατόπουλου, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος κατόπουλου, με δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια, με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου με δέρμα	4,05	4,15	4,30
Φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα	3,80	3,90	4,05
Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, χωρίς δέρμα	3,95	3,95	3,95

Αν ο μέσος λόγος W_A/RP_A των πέντε τεμαχίων, όπως υπολογίζεται από τις τιμές σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει το λόγο που αναφέρεται στο σημείο 6.4, η ποσότητα των τεμαχίων κρέατος πουλερικών που υπόκεινται στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.»

⁽¹⁾ Υπολογίζεται με βάση τεμάχιο που δεν περιέχει νερό εξωτερικής προέλευσης που απορροφήθηκε. Για το (χωρίς δέρμα) φιλέτο και το κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, το ποσοστό είναι 2 % για κάθε μία από τις μεθόδους ψύξεως.