

32000R1072

2000.5.20.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 119/21

A BIZOTTSÁG 1072/2000/EK RENDELETE**(2000. május 19.)****a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló 1906/90/EGK rendelet végrehajtására részletes szabályainak bevezetéséről szóló 1538/91/EGK rendelet módosításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1101/98/EK rendelettel ⁽¹⁾ módosított, a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1906/90/EGK tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 7. és 9. cikkére,

mivel:

- (1) A legutóbb az 1000/96/EK rendelettel ⁽³⁾ módosított 1538/91/EGK bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ részletes szabályokat ír elő a forgalmazási előírások bevezetéséről a baromfihús-ágazatban.
- (2) Az 1101/98/EK rendelet az 1906/90/EGK rendelet hatályát kiterjesztette a darabolt baromfi víztartalmának ellenőrzésére. Ezért olyan részletes ellenőrzési szabályokat kell meghatározni, amelyek hasonlóak a fagyasztott és gyorsfagyasztott hasított testekre vonatkozókhöz, és amelyek tartalmazzák az érintett termékek listáját és a megfelelő ellenőrzési eljárást.
- (3) A víztartalom ellenőrzésének szabályait a forgalomba hozatal valamennyi szakaszához tartozó ellenőrzésre vonatkozó nemzeti rendelkezésekhez kell igazítani, a referencia laboratóriumok listáját pedig rendszeresen frissíteni kell.
- (4) Az olyan fiatal libák vágási életkorát, amelyeknél a szegycsont még nem csontosodott meg, az egyes termelési módok megjelölésénél kell meghatározni.
- (5) Az e rendeletben foglalt intézkedések összhangban vannak a Baromfihús- és Tojáspiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1538/91/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. Az 1. cikk (2) bekezdése a következő n) ponttal egészül ki:

„n) kicsontozott pulykacomb: pulyka felsőcomb és/vagy alsócomb, kicsontozott, azaz combcsont, sípcsont és szárkapocscsont nélkül, egészben, kockázva vagy csíkokra vágva.”

⁽¹⁾ HL L 157., 1998.5.30., 12. o.

⁽²⁾ HL L 173., 1990.7.6., 1. o.

⁽³⁾ HL L 134., 1996.6.5., 9. o.

⁽⁴⁾ HL L 143., 1991.6.7., 11. o.

2. A 14. cikk a) pontja a következőképpen módosul:

- a (3) bekezdés első albekezdésében a „négy” helyébe „nyolc” lép,
- a (13) bekezdés helyébe a következő lép:

„(13) A tagállamok elfogadják a forgalomba hozatal valamennyi szakaszához tartozó, az e rendeletben meghatározott ellenőrzésre vonatkozó gyakorlati előírásokat, beleértve a harmadik országokból származó importáru vizsgálatát a vámvizsgálat időpontjában, az V. és VI. mellékletnek megfelelően. Ezekről a rendelkezésekről a tagállamok 2000. szeptember 1-jéig tájékoztatják a többi tagállamot és a Bizottságot. Bármilyen lényeges változtatásról haladéktalanul értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.”

3. A 14b. cikk a következő cikkel egészül ki:

„14b. cikk

- (1) A következő friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfi a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozható forgalomba, ha víztartalma nem haladja meg a VI. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott technikailag elkerülhetetlen értékeket:

- a) bőr nélküli kicsontozott csirkemell, villacsonttal vagy anélkül;
- b) bőrös csirkemell;
- c) bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb farrészszelet, combnegyedek;
- d) bőr nélküli kicsontozott pulykamell;
- e) bőrös pulykamell;
- f) bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb, comb;
- g) bőr nélküli kicsontozott pulykacombhús.

- (2) Az egyes tagállamok által kijelölt illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy a vágóhidak és a vágóüzemek – függetlenül attól, hogy kapcsolódnak-e a vágóhidakhoz – megtettek-e minden szükséges intézkedést ahhoz, hogy megfeleljenek az (1) bekezdés rendelkezéseinek és különösen, hogy:

- az abszorbeált vízmennyiségre vonatkozó rendszeres ellenőrzéseket a vágóhidakon a 14a. cikk (3) bekezdésének megfelelően hajtották végre az (1) bekezdésben felsorolt friss, fagyasztott vagy gyorsfagyasztott darabokra szánt csirke, valamint pulyka hasított testek tekintetében. Ezeket az ellenőrzéseket minden nyolcórás munkaszakasz során legalább egyszer el kell végezni. A VII. melléklet 9. pontjában előírt határértékeket pulyka hasított test esetében is alkalmazni kell,
 - az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték és egy évig megőrizték,
 - valamennyi tételt oly módon jelölték meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.
- (3) A fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfira vonatkozóan az (1) bekezdésben szereplő víztartalomra vonatkozó ellenőrzéseket az ilyen darabolt baromfit gyártó valamennyi vágóüzemből származó darabolt baromfi tekintetében mintavételi eljárással, a VIa. mellékletben meghatározott módon három havonta legalább egyszer el kell végezni. Ezeket az ellenőrzéseket nem kell lefolytatni az olyan három hónapos darabolt baromfi tekintetében, mellyel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé megfelelően igazolták, hogy azt kizárólag exportra szánták.
- Ha az adott darabolóüzem egy éven keresztül megfelelt a vizsgálaton, a tesztek gyakoriságát félévente egy alkalomra kell csökkenteni. Ha a VI. mellékletben előírt feltételeket illetően bármilyen elégtelenség észlelhető, ezt követően két évig a tesztek három havonta legalább egyszer kell lefolytatni, mielőtt a csökkentett gyakoriságot újból visszaállítanák.
- (4) A 14a. cikk (5)–(13) bekezdését az (1) bekezdésben szereplő darabolt baromfi tekintetében megfelelően alkalmazni kell.”
4. A vágási életkor tekintetében a IV. melléklet a következőkkel egészül ki:
- a b) pontban „külderjes zárt tartás” címszó alatt:
 - „fiatal libák (kislibák): 60 napos vagy idősebb”,
 - a d) pontban „hagyományos szabadtartás” címszó alatt:
 - „60 nap fiatal libák (kislibák) esetében”.
5. E rendelet melléklete VIa. mellékletként kerül beillesztésre.
6. A VII. melléklet a következőképpen módosul:
- az 1. pont helyébe a következő rendelkezés lép:

„1. Nyolcórás munkaszakaszonként legalább egyszer: véletlenszerűen kell 25 hasított testet kiválasztani a zsigerelősből közvetlenül a zsigerezést és a belsőségek, valamint a háj leválasztását követően és az első atmoszféra megelőzően”,
 - beillesztésre kerül a következő 8a. pont:

„8a. Azonos számú hasított test nedvességabszorpciójának százalékos meghatározásához és azonos alapelveknek megfelelően az 1–8. pontban meghatározott kézi mérlegelés helyett automatikus

mérleg sor alkalmazható, amennyiben az automatikus mérleg sor az illetékes hatóság előzetesen e célból jóváhagyta.”

7. A VIII. mellékletben a következő referencialaboratóriumok címe a következőképpen változik:

KÖZÖSSÉGI REFERENCIALABORATÓRIUM:

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Hollandia

BELGIUM

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

GÖRÖGORSZÁG

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

OLASZORSZÁG

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

HOLLANDIA

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

EGYESÜLT KIRÁLYSÁG

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York YO4 1LZ
Egyesült Királyság

AUSZTRIA

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

2. cikk

Ez a rendelet az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba. Ezt a rendeletet 2000. július 1-jétől kell alkalmazni. Ugyanakkor az 1. cikk 2., 3. és 5. pontját 2000. szeptember 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2000. május 19-én.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

„VIa. MELLÉKLET

DARABOLT BAROMFI VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA

(Kémiai teszt)

1. Tárgy és hatály

Ez a módszer egyes baromfidarabok összes víztartalmának meghatározására szolgál. A módszer a homogenizált baromfi darabok mintájának víz- és fehérjetartalmának meghatározását is magában foglalja. Annak meghatározásához, hogy a feldolgozás során a hús szívott-e fel többlet vízmennyiséget, a meghatározott összes víztartalom értékét össze kell hasonlítani a (6.4.) bekezdésben megjelölt képlet alapján kapott határértékkel. Az elemzést végző személy megteszi a szükséges óvintézkedéseket, ha olyan anyag jelenlétére gyanakszik, amely a számításokat megzavarhatja.

2. Fogalommeghatározások és mintavételi eljárások

A 14b. cikkben szereplő darabolt baromfira az 1. cikk (2) bekezdésében foglalt meghatározásokat kell alkalmazni. A mintáknak legalább a következő mennyiségeket kell tartalmazniuk:

csirkemell, csirkemellfilé: a (csontozott) csirkemell fele

pulykamell, kicsontozott pulykamellfilé és kicsontozott combhús: kb. 100 g-os adagok

egyébbaromfi-darabok: az 1. cikk (2) bekezdésében meghatározottak szerint.

Fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek (nem egyenként csomagolt darabok) esetében azok a nagy csomagok, amelyekből a mintavétel történik, az egyes darabok kivételéig 0 °C-on tarthatók.

3. Alapelv

A víz- és fehérjetartalmat az elismert ISO-módszerek (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) vagy a Tanács által jóváhagyott egyéb módszerek, illetve elemzések szerint kell meghatározni.

A darabolt baromfi megengedhető legmagasabb összes víztartalma a darabok becsült fehérjetartalmából számítható ki, amely összefüggésben lehet a fiziológiai víztartalommal.

4. Készülékek és reagensek

4.1. A baromfidarabok és a csomagolás mérésére szolgáló legalább ± 1 g pontosságú mérlegek.

4.2. A baromfidarabokat a húsdaráló méretének megfelelő darabokra vágó hentesbárd vagy fűrész.

4.3. A darabolt baromfi és részeinek homogenizálására alkalmas nagy teljesítményű daráló- és turmixgép.

Megjegyzés: Különleges daráló nem javasolt. Elegendő, ha fagyasztott vagy gyorsfagyasztott húсок vagy csontok darálásával olyan homogén keverék előállítására képes, mint egy 4 mm lyukacsos koronggal felszerelt daráló.

4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.

4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

5. Eljárás

5.1. Az ellenőrzést az összes darabolt baromfi közül véletlenszerűen kiválasztott öt darabon kell elvégezni, és az 5.2–5.6. pontban meghatározott vizsgálat megkezdéséig valamennyit fagyasztva vagy gyorsfagyasztva kell tartani.

A 2. pontban meghatározott fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek esetében a vizsgálat megkezdéséig a mintákat 0 °C-on kell tartani.

A vizsgálatot vagy az egyes mintákon külön-külön, vagy az öt mintán egyszerre lehet elvégezni.

- 5.2. Az előkészületeket a darabok fagyasztóból vagy hűtőből való kivételét követő egy órán belül meg kell kezdeni.
- 5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes darabokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húsokat kisebb darabokra kell vágni, majd a csomagolóanyag tömegének levonása utáni legközelebbi grammérték adja a baromfidarabok „P1” tömegét.
- b) Ha az összes mintát egyszerre vizsgáljuk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített öt darab „P5” össztömegét határozzuk meg.
- 5.4. a) A P1 tömegű teljes baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón kell megdarálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az öt darab egy-egy reprezentatív mintáját lehet kivenni.
- b) Ha az összes mintát egyszerre vizsgáljuk, akkor a „P5” össztömegű öt baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre meg kell darálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy egy homogén masszát kapjunk, amiből majd az öt baromfidarab két reprezentatív mintáját lehet kivenni.
- A két mintát az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott módon vizsgáljuk meg.
- 5.5. A homogén masszából mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meg kell határozni az „a %”-os víztartalmat.
- 5.6. A homogén masszából ismét mintát kell venni, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meg kell határozni a nitrogéntartalmat. Ezt a nitrogéntartalmat 6,25 faktossal kell megszorozni, így megkapjuk a nyers fehérjetartalom „b %” értékét.

6. Eredmények számítása

- 6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi baromfidarab esetében $aP_1/100$, a fehérje (RP) tömege $bP_1/100$ lesz, mindkettő grammokban kifejezve.
- Meg kell határozni az öt vizsgált darab teljes víz(W_5)- és fehérje(RP_5)- tömegét.
- b) Ha az összes mintát egyszerre vizsgáljuk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát a %, illetőleg b % értékben kell meghatározni. Az öt minta (W_5) víztömege $aP_5/100$, (RP_5) fehérjetömege pedig $bP_5/100$ lesz, mindkettő grammokban kifejezve.
- 6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W_5 illetőleg az RP_5 értékeket elosztjuk öttel.
- 6.3. Az e módszerrel meghatározott fiziológiás W/RP középárány a következő lesz:
- csirkemellfilé: $3,19 \pm 0,12$
 - csirkecomb és combnegyedek: $3,78 \pm 0,19$
 - pulykamellfilé: $3,05 \pm 0,15$
 - pulykacomb: $3,58 \pm 0,15$
 - kicsontozott pulykacombhús: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Amennyiben az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke – a termék típusától és a fagyasztás módjától függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott W/RP arány elfogadható legmagasabb értéke a következő lehet:

	Levegős hűtés	Levegős hűtés permetezéssel	Merítéses hűtés
Bőr nélküli csirkemellfilé;	3,40	3,40	3,40
Bőrös csirkemell;	3,40	3,50	3,60
Bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb felezett hátrésszel, comb negyedelt háttal,	4,05	4,15	4,30
Bőr nélküli pulykamellfilé;	3,40	3,40	3,40
Bőrös pulykamell;	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ A darab alapján számítva, kivéve az abszorbeált külső vizet. (Bőr nélküli) filé és csontozott pulykacombhús esetében valamennyi hűtési módszerrel az arány 2%.

	Levegős hűtés	Levegős hűtés permetezéssel	Merítéses hűtés
Bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb, comb,	3,80	3,90	4,05
Bőr nélküli pulykacombhús;	3,95	3,95	3,95

Ha az öt hús 6.2. pont szerinti értékekből számított átlagos W_A/RP_A arány nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket, akkor a vizsgált darabolt baromfit előírás szerűnek kell tekinteni.”
