

REGOLAMENTO (CE) N. 1072/2000 DELLA COMMISSIONE

del 19 maggio 2000

che modifica il regolamento (CEE) n. 1538/91 recante modalità di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990, che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1101/98⁽²⁾, in particolare gli articoli 7 e 9,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CEE) n. 1538/91 della Commissione⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1000/96⁽⁴⁾, stabilisce le modalità di applicazione delle norme di commercializzazione per le carni di pollame.
- (2) Il regolamento (CE) n. 1101/98 ha esteso il campo di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 al controllo del tenore d'acqua dei tagli di pollame. È pertanto necessario stabilire le modalità di siffatti controlli, che sono simili a quelli previsti per le carcasse intere congelate e surgelate, e includere l'elenco dei prodotti considerati e il metodo appropriato di controllo.
- (3) Occorre inoltre adattare le disposizioni sul controllo del tenore d'acqua, tenendo conto delle misure nazionali in materia di controlli in tutte le fasi della commercializzazione, e aggiornare l'elenco dei laboratori di riferimento.
- (4) L'età per la macellazione delle oche giovani, nelle quali lo sterno non è ancora ossificato, deve essere fissata nel quadro dei tipi particolari di allevamento.
- (5) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per il pollame e le uova,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 1538/91 è modificato come segue:

⁽¹⁾ GU L 173 del 6.7.1990, pag. 1.
⁽²⁾ GU L 157 del 30.5.1998, pag. 12.
⁽³⁾ GU L 143 del 7.6.1991, pag. 11.
⁽⁴⁾ GU L 134 del 5.6.1996, pag. 9.

1) All'articolo 1, punto 2, è inserito il seguente testo:

«n) carne di coscia di tacchino disossata: sovraccoscia e/o fuso di tacchino disossati, ovvero privi di femore, tibia e fibula, interi, tagliati in cubetti o strisce.»

2) L'articolo 14 bis è modificato come segue:

— al primo comma del paragrafo 3, il termine «quattro» è sostituito da «otto»,

— il paragrafo 13 è sostituito dal testo seguente:

«13. Gli Stati membri adottano le modalità dei controlli di cui al presente articolo per tutte le fasi della commercializzazione, inclusi i controlli delle importazioni da paesi terzi al momento dello sdoganamento, conformemente agli allegati V e VI. Essi comunicano tali misure agli altri Stati membri e alla Commissione anteriormente al 1° settembre 2000. Qualsiasi modifica attinentemente deve essere comunicata immediatamente agli altri Stati membri e alla Commissione.»

3) È inserito il seguente articolo 14 ter:

«Articolo 14 ter

1. I seguenti tagli di pollame freschi, congelati e surgelati possono essere commercializzati nell'ambito di attività commerciali o di scambi all'interno della Comunità, soltanto se il loro tenore d'acqua non supera i valori tecnicamente inevitabili determinati col metodo di analisi descritto all'allegato VI bis (metodi chimici):

- a) filetto/fesa di pollo, con o senza forcina, senza pelle;
- b) petto di pollo, con pelle;
- c) sovraccosce, fusi, cosce, coscette di pollo, quarti di pollo, con pelle;
- d) filetto/fesa di tacchino, senza pelle;
- e) petto di tacchino, con pelle;
- f) sovraccosce, fusi, cosce di tacchino, con pelle;
- g) carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle.

2. Le autorità competenti designate da ciascuno Stato membro curano che i macelli e i laboratori di sezionamento, annessi o meno ai macelli, adottino tutte le misure necessarie per conformarsi alle disposizioni del paragrafo 1, ed in particolare che:

- controlli regolari sull'acqua assorbita siano effettuati conformemente all'articolo 14 bis, paragrafo 3, anche per le carcasse di polli e di tacchini destinate alla produzione dei tagli freschi, congelati e surgelati elencati al paragrafo 1. Detti controlli devono essere effettuati almeno una volta per ogni periodo di lavoro di otto ore. I valori limite di cui all'allegato VII, punto 9, si applicano anche alle carcasse di tacchino,
- i risultati dei controlli siano registrati e conservati per un periodo di almeno un anno,
- ciascun lotto sia contrassegnato in modo tale da poterne identificare la data di produzione; i marchi dei lotti debbono figurare sui registri di produzione.

3. Almeno ogni tre mesi devono essere effettuati controlli sul tenore d'acqua di cui al paragrafo 1, prelevando campioni su tagli di pollame congelati e surgelati in ciascun laboratorio di sezionamento che produce detti tagli, conformemente al disposto dell'allegato VI bis. Tali controlli non debbono essere eseguiti sui tagli di pollame per i quali è stato sufficientemente dimostrato, a giudizio dell'autorità competente, che sono destinati esclusivamente all'esportazione.

Dopo un anno di esami effettuati con risultati soddisfacenti in un determinato laboratorio di sezionamento, la frequenza degli esami sarà ridotta ad uno ogni sei mesi. Qualsiasi inadempienza dei criteri di cui all'allegato VI avrà come conseguenza il ripristino dei controlli, con frequenza di uno almeno ogni tre mesi, per un periodo non inferiore a due anni prima di ridurre nuovamente la frequenza.

4. I paragrafi da 5 a 13 dell'articolo 14 bis si applicano, *mutatis mutandis*, ai tagli di pollame di cui al paragrafo 1.»

4) All'allegato IV è aggiunto il seguente testo in relazione all'età minima per la macellazione:

- alla lettera b) «Estensivo al coperto»:
 - «60 giorni nel caso delle oche giovani»,
- alla lettera d) «Rurale all'aperto»:
 - «60 giorni nel caso delle oche giovani».

5) L'allegato al presente regolamento è inserito come allegato VI bis.

6) L'allegato VII è modificato come segue:

- il punto 1 è sostituito dal testo seguente:

«1. Almeno una volta per periodo di lavorazione di otto ore:
prelevare a caso 25 carcasse dalla catena di eviscerazione, immediatamente dopo l'eviscerazione e l'asportazione delle frattaglie e del grasso e prima del primo lavaggio successivo.»;

- è inserito il punto 8 bis seguente:

«8 bis. In luogo della pesatura manuale descritta sopra ai punti da 1 a 8, si può utilizzare la pesatura automatica per determinare la percentuale di

assorbimento d'acqua dello stesso numero di carcasse, applicando gli stessi principi, a condizione che la pesatura automatica sia stata precedentemente approvata a tale scopo dall'autorità competente.»

7) Nell'allegato VIII, gli indirizzi dei laboratori di riferimento sono modificati come segue:

LABORATORIO COMUNITARIO DI RIFERIMENTO

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

BELGIO

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

PAESI BASSI

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

REGNO UNITO

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
YO4 1LZ

AUSTRIA

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

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*. Esso è applicabile a decorrere dal 1° luglio 2000. Tuttavia, i punti 2, 3 e 5 dell'articolo 1 si applicano a decorrere dal 1° settembre 2000.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 maggio 2000.

Per la Commissione
Franz FISCHLER
Membro della Commissione

ALLEGATO

«ALLEGATO VI bis

DETERMINAZIONE DEL TENORE TOTALE D'ACQUA DEI TAGLI DI POLLAME

(Prova chimica)

1. Oggetto e campo d'applicazione

Il presente metodo deve essere impiegato per determinare il tenore totale d'acqua di certi tagli di pollame. Esso comporta la determinazione del tenore d'acqua e di proteine dei campioni a partire dai tagli di pollame omogeneizzati. Il tenore totale d'acqua così determinato deve essere confrontato col valore limite indicato dalle formule di cui al punto 6.4 per stabilire se durante la trasformazione sia stata trattenuta o meno acqua in eccesso. Qualora sospetti la presenza di una qualunque sostanza capace di interferire nella valutazione, l'analista deve prendere le precauzioni del caso.

2. Definizioni e procedure di campionamento

Le definizioni di cui all'articolo 1, paragrafo 2, si applicano ai tagli di pollame di cui all'articolo 14 ter. L'entità dei campioni deve essere almeno la seguente:

Petto di pollo, filetto/fesa di pollo: metà del petto (disossato).

Petto di tacchino, filetto/fesa di tacchino e carne di coscia di tacchino disossata: porzioni da 100 g circa.

Altri tagli: come definito all'articolo 1, paragrafo 2.

Nel caso di prodotti sfusi congelati o surgelati (tagli non imballati al pezzo), gli imballaggi dai quali devono essere prelevati i campioni possono essere mantenuti ad una temperatura di 0 °C fino al momento della rimozione dei singoli tagli.

3. Principio

Il tenore d'acqua e di proteine si determina conformemente ai metodi riconosciuti dall'ISO (Organizzazione internazionale di normalizzazione) o ad altri metodi di analisi approvati dal Consiglio.

Il tenore massimo totale ammissibile d'acqua nei tagli di pollame deve essere valutato a partire dal tenore di proteine dei tagli, che può essere correlato al tenore di acqua fisiologica.

4. Apparecchiatura e reattivi

4.1. Bilancia per pesare i tagli e gli involucri, capace di pesare con una precisione superiore a ± 1 grammo.

4.2. Mannaia o sega per ridurre i tagli in pezzi di dimensioni appropriate al tritacarne adoperato.

4.3. Tritacarne e miscelatore per lavoro pesante, capace di omogeneizzare i tagli di pollame o parti di essi.

Nota: Non si raccomanda nessun particolare modello di tritacarne. Questo deve essere abbastanza potente da poter sminuzzare anche le ossa e le carni allo stato congelato o surgelato, in modo da ottenere una miscela omogenea corrispondente a quella ottenuta con un tritacarne provvisto di un disco con fori da 4 mm.

4.4. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 1442, per la determinazione del tenore d'acqua.

4.5. Apparecchiatura come specificato nella norma ISO 937, per la determinazione del tenore di proteine.

5. Modo di operare

5.1. Prelevare a caso cinque tagli sulla quantità di tagli da pollame da controllare: in ogni caso, essi debbono essere mantenuti allo stato congelato o refrigerato, secondo i casi, fino al momento dell'analisi secondo i punti da 5.2 a 5.6.

I campioni di prodotti sfusi congelati o surgelati di cui al paragrafo 2 possono essere mantenuti ad una temperatura di 0 °C fino all'inizio dell'analisi.

L'analisi può essere eseguita sia su ciascuno dei cinque tagli, sia su un campione composto dai cinque tagli.

- 5.2. La preparazione deve essere iniziata nell'ora successiva alla rimozione dei tagli dal frigorifero o dal surgelatore.
- 5.3. a) Detergere l'esterno dell'imballaggio strofinandolo per rimuoverne l'acqua e il ghiaccio superficiale. Pesare i singoli tagli, allontanando l'eventuale materiale che li avvolge. Dopo aver ridotto i vari tagli in pezzi più piccoli, determinare il peso con l'approssimazione di un grammo, detraendo il peso dell'eventuale materiale d'imballaggio: sia "P₁" il peso così ottenuto.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il peso totale dei cinque tagli, preparati conformemente al punto 5.3: sia "P₅" il peso così ottenuto.
- 5.4. a) Sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, il taglio intero di peso "P₁" (se necessario, omogeneizzarlo con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possa prelevare un campione rappresentativo di ciascun taglio.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, sminuzzare in tritacarne, come indicato al punto 4.3, tutti i cinque tagli di peso complessivo "P₅" (se necessario, omogeneizzarli con un miscelatore), in modo da ottenere un materiale omogeneo dal quale si possano prelevare due campioni rappresentativi dei cinque tagli.
- Analizzare i due campioni come indicato ai punti 5.5 e 5.6.
- 5.5. Prelevare un campione del materiale omogeneizzato ed impiegarlo immediatamente per determinare il tenore d'acqua conformemente alla norma ISO 1442: sia "a %" il tenore d'acqua.
- 5.6. Prelevare un altro campione del materiale omogeneizzato ed impiegarlo immediatamente per determinare il tenore di azoto conformemente alla norma ISO 937. Moltiplicando il tenore di azoto per il fattore 6,25 si otterrà il tenore "b %" di proteina grezza.

6. Calcolo dei risultati

- 6.1. a) Il peso (W) dell'acqua di ciascun taglio sarà dato dall'espressione $W = P_1/100$ ed il peso di proteine (RP) dall'espressione $RP = bP_1/100$: in ambedue i casi i risultati vanno espressi in grammi.
- Determinare la somma dei pesi di acqua (W₅) e di proteine (RP₅) nei cinque tagli analizzati.
- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio di acqua e di proteine dei due campioni analizzati: siano rispettivamente a % e b % i valori così ottenuti. Il peso dell'acqua (W₅) nei cinque tagli è dato dall'espressione $W_5 = P_5/100$ e quello (RP₅) delle proteine è dato dall'espressione $RP_5 = bP_5/100$: ambedue i valori vanno espressi in grammi.
- 6.2. Calcolare il peso medio di acqua (W_A) e di proteine (RP_A) dividendo rispettivamente per cinque i valori di W₅ e di RP₅.
- 6.3. Il rapporto fisiologico W/RP determinato col presente metodo è il seguente:
- filetto/fesa di pollo: 3,19 ± 0,12,
 - cosce e quarti di pollo: 3,78 ± 0,19,
 - filetto/fesa di tacchino: 3,05 ± 0,15,
 - cosce di tacchino: 3,58 ± 0,15,
 - carne di coscia di tacchino disossata: 3,65 ± 0,17.
- 6.4. Ammettendo che il tenore minimo d'acqua assorbita durante la preparazione ed inevitabile sul piano tecnico rappresenti il 2 %, 4 % o 6 % ⁽¹⁾ a seconda del tipo di prodotto e dei metodi di refrigerazione seguiti, il valore massimo ammissibile per il rapporto W/RP determinato col presente metodo è il seguente:

	Refrigerati ad aria	Refrigerati a spruzzo	Refrigerati per immersione
Filetto/fesa di pollo, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di pollo, con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccosce, fusi, cosce, coscette di pollo, quarti di pollo, con pelle	4,05	4,15	4,30
Filetto/fesa di tacchino, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di tacchino con pelle	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ Calcolato in base al taglio, esclusa l'acqua estranea assorbita. Per i filetti (senza pelle) e la carne di coscia di tacchino disossata, la percentuale è pari al 2 % per ciascuno dei metodi di refrigerazione.

	Refrigerati ad aria	Refrigerati a spruzzo	Refrigerati per immersione
Sovraccosce, fusi, cosce di tacchino, con pelle	3,80	3,90	4,05
Carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle	3,95	3,95	3,95

Se il rapporto medio W_A/RP_A dei cinque tagli, calcolato a partire dai valori di cui al punto 6.2, non supera il rapporto indicato al punto 6.4, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo deve essere considerata rispondente alla norma.»
