

VERORDENING (EG) Nr. 1072/2000 VAN DE COMMISSIE
van 19 mei 2000

tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1538/91 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad van 26 juni 1990 tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee ⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1101/98 ⁽²⁾, en met name op de artikelen 7 en 9,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EEG) nr. 1538/91 van de Commissie ⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1000/96 ⁽⁴⁾, zijn uitvoeringsbepalingen vastgesteld met betrekking tot de handelsnormen voor vlees van pluimvee.
- (2) Bij Verordening (EG) nr. 1101/98 is de werkingssfeer van Verordening (EEG) nr. 1906/90 uitgebreid om het watergehalte van delen van pluimvee te kunnen controleren. Derhalve moeten voor deze controles soortgelijke nadere voorschriften als die voor bevroren en diepgevroren vlees van pluimvee, alsmede een lijst van betrokken producten en de geëigende controlemethode worden vastgesteld.
- (3) Daarnaast moeten de voorschriften inzake controle van het watergehalte met het oog op nationale controlemaatregelen in alle afzetstadia worden aangepast en moet de lijst van referentielaboratoria worden bijgewerkt.
- (4) De leeftijd waarop jonge ganzen waarvan het borstbeen nog niet verbeend is, moet worden vastgesteld in verband met de verwijzing naar bijzondere houderijmethoden.
- (5) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité van beheer voor slachtpluimvee en eieren,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Verordening (EEG) nr. 1538/91 wordt als volgt gewijzigd:

1. Aan artikel 1, punt 2, wordt het volgende punt n) toegevoegd:

„n) vlees van kalkoenenpoten zonder been: dijen en/of onderpoten/onderdijen van kalkoenen, in hun geheel, in

blokjes of in repen gesneden, zonder been, namelijk zonder dijbeen, scheenbeen en kuitbeen”.

2. Artikel 14 bis wordt als volgt gewijzigd:

— in lid 3, eerste alinea, wordt „vier” vervangen door „acht”.

— lid 13 wordt vervangen door:

„13. De lidstaten stellen de praktische regelingen voor het verrichten van de in dit artikel bedoelde controles in alle afzetstadia vast, met inbegrip van de bij de inkleding overeenkomstig de bijlagen V en VI uitgevoerde controles op de invoer uit derde landen. Zij stellen de andere lidstaten en de Commissie vóór 1 september 2000 in kennis van deze regelingen. Relevante wijzigingen daarin worden onverwijld aan de andere lidstaten en aan de Commissie meegedeeld.”.

3. Het volgende artikel 14 ter wordt ingevoegd:

„Artikel 14 ter

1. De onderstaande verse, bevroren en diepgevroren delen van pluimvee mogen in het kader van beroep of bedrijf binnen de Gemeenschap alleen in de handel worden gebracht indien hun gehalte aan water het technologisch onvermijdbare gehalte, geconstateerd volgens de in bijlage VI bis (chemische test) beschreven analysemethode, niet overschrijdt:

- a) borstfilet van kippen en kuikens, met of zonder vorkbeen en zonder huid;
- b) borst van kippen en kuikens, met huid;
- c) bovenpoter/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, poten/dijen met rugdeel (bouten), kwarten van poten/dijen, van kippen en kuikens, met huid;
- d) borstfilet van kalkoenen zonder huid;
- e) borst van kalkoenen, met huid;
- f) bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, van kalkoenen, met huid;
- g) vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been en zonder huid.

2. De door de lidstaten aangewezen bevoegde autoriteiten zien erop toe dat de slachterijen en de al dan niet aan een slachterij verbonden uitsnijderij en de nodige maatregelen nemen om aan het bepaalde in lid 1 te voldoen en dat met name:

⁽¹⁾ PB L 173 van 6.7.1990, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 157 van 30.5.1998, blz. 12.

⁽³⁾ PB L 143 van 7.6.1991, blz. 11.

⁽⁴⁾ PB L 134 van 5.6.1996, blz. 9.

- ook bij geslachte kuikens, kippen en kalkoenen voor de productie van de in lid 1 genoemde verse, bevroren en diepgevoren delen regelmatig overeenkomstig artikel 14 bis, lid 3, gecontroleerd wordt hoeveel water geabsorbeerd wordt. Deze controles moeten minstens eenmaal per arbeidsperiode van acht uur worden uitgevoerd. De in punt 9 van bijlage VII aangegeven grenswaarden gelden ook voor geslachte kalkoenen;
- de resultaten van de controles worden geregistreerd en gedurende één jaar worden bewaard;
- elke partij op zodanige wijze wordt gemerkt dat kan worden nagegaan op welke datum de partij is geproduceerd; in de productieboekhouding moet worden opgetekend welk merk voor elke partij is gebruikt.

3. Ten minste eens per drie maanden wordt overeenkomstig bijlage VI bis steekproefsgewijs het in lid 1 bedoelde watergehalte gecontroleerd bij bevroren en diepgevoren delen van pluimvee die afkomstig zijn van uitsnijderijen die dergelijke delen produceren. Deze controles hoeven niet te worden verricht wanneer het gaat om delen van pluimvee waarvoor ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat zij uitsluitend voor uitvoer zijn bestemd.

Wanneer de controles in een bepaalde uitsnijderij gedurende een jaar bevredigende resultaten opleveren, hoeven de controles nog slechts eenmaal om de zes maanden te worden verricht. Wanneer daarna blijkt dat niet aan de voorschriften van bijlage VI bis wordt voldaan, dienen de controles opnieuw minstens eenmaal om de drie maanden plaats te vinden, en dit gedurende ten minste 2 jaar, alvorens de geringere frequentie wederom mag worden toegepast.

4. De leden 5 tot en met 13 van artikel 14 bis zijn van overeenkomstige toepassing op delen van pluimvee, als bedoeld in lid 1.”

4. In bijlage IV wordt ten aanzien van de minimale slachtleeftijd het volgende ingevoegd:

- onder b) „scharrel ... binnengehouden”:
 - „ten minste 60 dagen, wanneer het gaat om jonge ganzen”;
- onder d) „boerenscharrel ... met uitloop”:
 - „60 dagen voor jonge ganzen”.

5. De bijlage bij deze verordening wordt ingevoegd als bijlage VI bis.

6. Bijlage VII wordt als volgt gewijzigd:

- punt 1 wordt vervangen door:

„1. Ten minste eenmaal per arbeidsperiode van acht uur:
uit de ontdarmketen naar willekeur 25 geslachte dieren nemen onmiddellijk nadat de ingewanden, de slachtafvallen en het vet verwijderd zijn en voordat de dieren daarop voor de eerste maal worden gewassen.”;

- het volgende punt 8 bis wordt ingevoegd:

„8 bis. Voor de bepaling van het waterabsorptiepercentage bij een gelijk aantal geslachte dieren mogen deze in plaats van handmatig, zoals beschreven is in de punten 1 tot en met 8, volgens dezelfde regels ook met een automatische weeginrichting worden gewogen, voorzover deze daartoe vooraf door de bevoegde autoriteit toegelaten is.”.

7. In bijlage VIII worden de adressen van de onderstaande referentielaboratoria als volgt gewijzigd:

COMMUNAUTAIR REFERENTIELABORATORIUM

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Nederland

BELGIË

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

GRIEKENLAND

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

ITALIË

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

NEDERLAND

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

VERENIGD KONINKRIJK

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
YO4 1LZ

OOSTENRIJK

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

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*. Zij is van toepassing met ingang van 1 juli 2000. De punten 2, 3 en 5 van artikel 1 zijn echter van toepassing met ingang van 1 september 2000.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 19 mei 2000.

Voor de Commissie

Franz FISCHLER

Lid van de Commissie

BIJLAGE

„BIJLAGE VI bis

BEPALING VAN HET TOTALE WATERGEHALTE VAN DELEN VAN PLUIMVEE**(Chemische test)****1. Doel en toepassingsgebied**

Deze methode wordt gebruikt om het totale watergehalte van bepaalde delen van pluimvee te bepalen. Hierbij worden het watergehalte en het eiwitgehalte van monsters van gehomogeniseerde delen van pluimvee bepaald. Het aldus bepaalde totale watergehalte wordt vergeleken met de grenswaarde die wordt berekend met behulp van de in punt 6.4 vastgestelde formules, teneinde na te gaan of tijdens de bewerking te veel water is opgenomen of niet. Als de analist de aanwezigheid van een stof vermoedt die de berekening kan beïnvloeden, moet hij de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

2. Definities en monsternemingsvoorschriften

De in artikel 1, lid 2, vastgestelde definities zijn van toepassing op de in artikel 14 ter bedoelde delen van pluimvee. De monsters hebben ten minste de volgende omvang:

borst en borstfilet van kippen en kuikens: de helft van de borst (zonder been);

borst, borstfilet en vlees van hele poten/hele dijen zonder been, van kalkoenen: porties van ongeveer 100 g;

andere delen: als omschreven in artikel 1, punt 2.

Wanneer bevroren of diepgevroren delen niet afzonderlijk verpakt zijn, mogen de grootverpakkingen waaruit monsters genomen worden, bij een temperatuur van 0 °C worden opgeslagen, totdat afzonderlijke delen losgemaakt kunnen worden.

3. Principe

Het water- en het eiwitgehalte worden gemeten volgens de in de ISO-normen (International Organisation for Standardisation) beschreven methoden of volgens andere door de Raad erkende analysemethoden.

Het maximaal toegestane totale watergehalte van de delen van pluimvee wordt berekend op basis van het eiwitgehalte van de delen, dat kan worden gerelateerd aan het gehalte aan fysiologisch water.

4. Apparatuur en reageermiddelen

4.1. Een weegschaal om de delen en de verpakking ervan te wegen, die ten minste tot op 1 g nauwkeurig is.

4.2. Een vleesbijl of een vleeszaag om de delen in stukken te snijden die in de vleesmolen kunnen.

4.3. Een krachtige vleesmolen en mixer, waarmee de delen van pluimvee of stukken daarvan kunnen worden gehomogeniseerd.

Opmerking: Er wordt geen bepaalde vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om ook bevroren en diepgevroren vlees en beenderen zodanig te vermalen dat homogene monsters worden verkregen die overeenkomen met de monsters welke kunnen worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

4.4. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442: de voor deze methode vereiste apparatuur.

4.5. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937: de voor deze methode vereiste apparatuur.

5. Werkwijze

5.1. Vijf delen worden willekeurig uit de te controleren hoeveelheid delen van pluimvee genomen en in bevroren toestand gehouden totdat met de in de punten 5.2 tot en met 5.6 beschreven analyse wordt begonnen.

Monsters van de in punt 2 bedoelde bevroren of diepgevroren, niet afzonderlijk verpakte producten mogen bij een temperatuur van 0 °C opgeslagen worden, totdat met de analyse wordt begonnen.

De analyse wordt uitgevoerd op elk van de vijf delen afzonderlijk of op een mengmonster van de vijf delen.

- 5.2. Met de bewerking wordt begonnen binnen één uur nadat de delen uit de vriesinstallatie zijn gehaald.
- 5.3. a) De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. Elk deel wordt gewogen en van de verpakking ontdaan. Nadat de delen in kleine stukken zijn gesneden, wordt het gewicht van de delen berekend door aftrek van het gewicht van het verwijderde verpakkingsmateriaal, waarbij wordt afgerond tot op het naaste hele gram; het berekende gewicht is de waarde „P”.
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het totale gewicht van de vijf overeenkomstig punt 5.3, onder a), bewerkte delen bepaald, hetgeen de waarde „P₅” oplevert.
- 5.4. a) Het hele deel, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P, wordt fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit een monster kan worden genomen dat representatief is voor elk deel.
- b) Bij analyse van een mengmonster worden de vijf delen, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P₅, samen fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit twee monsters kunnen worden genomen die representatief zijn voor de vijf delen.
- Beide monsters worden geanalyseerd zoals beschreven in de punten 5.5 en 5.6.
- 5.5. Van het homogenaat wordt een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het watergehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 1442, hetgeen leidt tot een watergehalte „a %”.
- 5.6. Van het homogenaat wordt nog een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 937. Dit stikstofgehalte wordt door vermenigvuldiging met de coëfficiënt 6,25 omgerekend in het gehalte aan ruw eiwit „b %”.

6. Berekening van de resultaten

- 6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk deel wordt verkregen met behulp van de formule $aP_1/100$, en het eiwitgehalte (RP) met behulp van de formule $bP_1/100$; beide worden uitgedrukt in gram.
- Berekend wordt het totale gewicht aan water (W₅) en aan eiwit (RP₅) van de vijf geanalyseerde delen.
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht (W₅) in de vijf delen wordt verkregen met behulp van de formule $aP_5/100$ en het eiwitgewicht (RP₅) met behulp van de formule $bP_5/100$; beide worden uitgedrukt in gram.
- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water (W_A) en dat van het eiwit (RP_A) wordt berekend door W₅ en RP₅ te delen door vijf.
- 6.3. Volgens deze methode kan het gemiddelde gehalte aan fysiologisch water worden berekend als volgt:
- borstfilet van kippen en kuikens: $3,19 \pm 0,12$,
 - hele poten/hele dijen, en kwarten daarvan, van kippen en kuikens: $3,78 \pm 0,19$,
 - borstfilet van kalkoenen: $3,05 \pm 0,15$,
 - hele poten/hele dijen van kalkoenen: $3,58 \pm 0,15$,
 - vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. In de veronderstelling dat bij de bewerking van de delen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie naar gelang van het product en de toegepaste koelmethode 2 %, 4 % of 6 % ⁽¹⁾ bedraagt, is de volgens deze methode bepaalde maximaal toegestane verhouding W/RP als volgt:

	Luchtkoeling	Lucht-sproeikoeling	Dompelkoeling
Borstfilet van kippen en kuikens; zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kippen en kuikens, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, poten/dijen met rugdeel (bouten), kwarten van poten/dijen, van kippen en kuikens, met huid	4,05	4,15	4,30
Borstfilet van kalkoenen, zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kalkoenen, met huid	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ Berekend op basis van het deel, exclusief geabsorbeerd vreemd water. Voor filets (zonder huid) en vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been, geldt een waarde van 2 % voor alle koelmethode.

	Luchtkoeling	Lucht-sproeikoeling	Dompelkoeling
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, van kalkoenen	3,80	3,90	4,05
Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been en zonder huid	3,95	3,95	3,95

Indien de gemiddelde verhouding W_A/RP_A van de vijf delen, berekend op basis van de volgens punt 6.2 berekende waarden, de in 6.4 vastgestelde verhouding niet overschrijdt, wordt aangenomen dat de gecontroleerde delen aan de norm voldoen."
