

31993R2891

L 263/12

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

22.10.1993

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2891/93 AL COMISIEI**din 21 octombrie 1993****de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1538/91 de stabilire a normelor de punere în aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 1906/90 privind unele norme de comercializare a cărnii de pasăre**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 al Consiliului din 26 iunie 1990 privind unele norme de comercializare a cărnii de pasăre ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 317/93 ⁽²⁾, în special articolele 7 și 9,

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 al Comisiei ⁽³⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 1980/92 ⁽⁴⁾, stabilește normele de punere în aplicare a normelor de comercializare din sectorul cărnii de pasăre;

întrucât, în lumina experienței dobândite până acum, anumite definiții privind specia, vârsta, prezentarea carcaselor și conformația anatomică ar trebui modificate; întrucât este necesar să se definească produsul „magret” sau „maigret” pentru a preveni practicile frauduloase;

întrucât, în vederea aplicării uniforme a Regulamentului (CEE) nr. 1538/91, termenii „comercializare” și „lot” ar trebui definiți pentru sectorul cărnii de pasăre și ar trebui să se modifice toleranțele speciale privind monitorizarea utilizării definițiilor carcaselor de pasăre, a denumirilor de prezentare și a categoriilor de calitate ale carcaselor și bucăților;

întrucât, în vederea adaptării la situația reală din sectorul în cauză, ar trebui modificate unele criterii care reglementează condițiile de creștere și pragurile cantitative pentru indicația facultativă a metodei de creștere;

întrucât articolul 14 din Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 prevede că denumirile și termenii care trebuie indicați se prezintă cel puțin în limba sau limbile statului membru în care are loc comercializarea cu amănuntul sau orice alt fel de utilizare; întrucât dispoziția în cauză ar trebui modificată în conformitate cu Directiva

79/112/CEE a Consiliului din 18 decembrie 1978 privind apropierea legislațiilor statelor membre în ceea ce privește etichetarea, prezentarea și publicitatea alimentelor destinate consumatorului final ⁽⁵⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 91/72/CEE ⁽⁶⁾, pentru a facilita comercializarea cărnii de pasăre în alte cazuri decât livrarea acesteia către consumatorul final;

întrucât, în vederea evoluției economice și tehnologice, atât la nivelul preparării cărnii de pasăre, cât și la nivelul controalelor, și deoarece conținutul de apă prezintă un interes special în comercializarea puilor congelați și congelați rapid, studiile efectuate de Comunitate au indicat nevoia de adaptare a dispozițiilor relevante; întrucât, ca urmare, ar trebui fixat conținutul maxim de apă la puii congelați și congelați rapid și ar trebui definit un sistem de monitorizare, atât în abatoare, cât și pe parcursul tuturor etapelor de comercializare, fără să se încalce principiul liberei circulații a produselor pe piața unică;

întrucât ar trebui să se verifice absorbția apei în unitățile de producție și să se stabilească metode fiabile pentru determinarea conținutului de apă adăugată în timpul preparării carcaselor de pui congelați și congelați rapid, fără să se facă distincția între lichidul fiziologic și apa provenită din prepararea puilor, dat fiind că o asemenea distincție ar întâmpina dificultăți practice;

întrucât ar trebui interzisă comercializarea, fără o indicație adecvată pe ambalaj, a puilor congelați și congelați rapid considerați necorespunzători; întrucât, în consecință, este necesar să se adopte norme practice în ceea ce privește indicațiile care se aplică pe ambalajul individual sau colectiv, în funcție de destinația lui, astfel încât să se faciliteze verificările și să se asigure că acestea nu sunt utilizate în alte scopuri decât destinația inițială;

întrucât este necesar să se stabilească măsura care trebuie adoptată dacă în urma unei verificări se constată o neregularitate într-un transport, în cazul în care produsele nu respectă cerințele din prezentul regulament; întrucât ar trebui să se stabilească o procedură de reglare a disputelor care pot să apară în cazul transporturilor intracomunitare;

⁽¹⁾ JO L 173, 6.7.1990, p. 1.

⁽²⁾ JO L 37, 13.2.1993, p. 8.

⁽³⁾ JO L 143, 7.6.1991, p. 11.

⁽⁴⁾ JO L 198, 17.7.1992, p. 31.

⁽⁵⁾ JO L 33, 8.2.1979, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 42, 15.2.1991, p. 27.

întrucât, în cazul unei dispute, Comisia ar trebui să poată să acționeze la fața locului, adoptând măsuri adecvate situației;

întrucât armonizarea cerințelor privind conținutul de apă presupune desemnarea laboratoarelor de referință comunitare și naționale;

întrucât ar trebui să se prevadă ca statele membre să adopte metode practice de verificare a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid; întrucât, în scopul asigurării unei aplicări uniforme a regulamentului în cauză, ar trebui să se prevadă ca statele membre să informeze Comisia și statele membre în legătură cu aceste metode;

întrucât articolul 12 din Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 prevede ca Regulamentul (CEE) nr. 2967/76 al Consiliului din 23 noiembrie 1976 de stabilire a normelor comune pentru conținutul de apă al puilor, găinilor și cocoșilor congelați și congelați rapid ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 3204/83 ⁽²⁾, să continue să se aplice până la punerea în aplicare a standardelor adoptate în temeiul articolului 7 din regulamentul în cauză; întrucât măsurile de aplicare a standardelor în cauză sunt incluse în prezentul regulament; întrucât, prin urmare, regulamentul în cauză și Regulamentul (CEE) nr. 2785/80 al Comisiei din 30 octombrie 1980 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 2967/76 ⁽³⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 3759/85 ⁽⁴⁾, ar trebui abrogate;

întrucât Comitetul de gestionare a cărnii de pasăre și ouălor nu a emis un aviz în termenul stabilit de președinte,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 se modifică după cum urmează:

1. articolul 1:

- se referă exclusiv la versiunea în limba olandeză;
- punctul 1 litera (a) a patra liniuță se înlocuiește cu următorul text:
 - „— pui mic: pui cu o greutate a carcasi mai mică de 650 g (exprimată fără organe comestibile, cap și picioare), puii cu greutate între 650 g și 750 g pot fi numiți «pui mici» dacă vârsta la sacrificare nu depășește 28 de zile. Statele membre pot aplica

⁽¹⁾ JO L 339, 8.12.1976, p. 1.

⁽²⁾ JO L 315, 15.11.1983, p. 17.

⁽³⁾ JO L 288, 31.10.1980, p. 13.

⁽⁴⁾ JO L 356, 31.12.1985, p. 64.

articolul 11 în ceea ce privește verificarea acestei vârste de sacrificare.”;

— punctul 1 litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) Rațe (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), rațe Mulard (c.m.x.a.p.),

— rață tânără sau boboc, rață (tânără) leșească, rață (tânără) Mulard: pasăre la care extremitatea sternului este flexibilă (nu osificată);

— rață, rață leșească, rață Mulard: pasăre la care extremitatea sternului este rigidă (osificată);”;

— punctul 2 litera (b) se înlocuiește cu următorul text:

„(b) Sfert: sfert de pulpă sau sfert de piept, obținut printr-o secțiune transversală a unei jumătăți;”;

— punctul 2 litera (f) se înlocuiește cu următorul text:

„(f) Pulpă de pui cu o parte de spate: greutatea spatelui nu depășește 25 % din cea a întregii bucăți;”;

— la punctul 2 se inserează litera (m) după cum urmează:

„(m) magret, maigret: file de piept de rață sau găscă menționat la alineatul (3), cuprinzând pielea și grăsimea subcutanată care acoperă mușchiul pieptului, fără mușchiul pectoral profund”;

— următorul paragraf se inserează la punctul 2 după literele (a)-(m):

„Pentru produsele enumerate la literele (e), (g) și (h), formularea «secționările trebuie să se facă la nivelul articulațiilor» înseamnă secțiuni făcute între cele două linii care delimitează articulațiile, în conformitate cu prezentarea grafică de la anexa Ia.”;

2. se inserează următorul articolul 1a:

„Articolul 1a

În sensul prezentului regulament:

«comercializare» înseamnă deținerea sau expunerea spre vânzare, punerea în vânzare, vânzarea, livrarea sau orice alt fel de comercializare;

«lot» înseamnă carne de pasăre din aceeași specie și de același tip, din aceeași clasă, de aceeași fabricație, de la același abator sau din același atelier de tranșare, situat în același loc, care trebuie să fie inspectate. În sensul articolului 8 și al anexelor V și VI, un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.”;

3. articolul 2 alineatul (3) se înlocuiește cu următorul text:

„(3) Pentru toate prezentările de carcase, dacă nu se îndepărtează capul, traheea, esofagul și gușa pot să rămână în carcasă”;

4. articolul 7 se modifică după cum urmează:

— alineatul (1) se înlocuiește cu următorul text:

„(1) Deciziile care rezultă din nerespectarea articolelor 1, 2 și 6 nu se pot lua decât pentru întregul lot care a fost verificat în conformitate cu dispozițiile din prezentul articol”;

— alineatul (2) se elimină;

— tabelul de la alineatul (3) se înlocuiește cu următorul tabel:

„Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru articolele 1 (*), 3 și articolul 6 alineatul (1)
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 – 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Toleranță în cadrul aceleiași specii, nu de la o specie la alta.”

— alineatele (4) și (5) devin alineatele (3) și (4) și se înlocuiesc cu următorul text:

„(4) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa A, este permisă toleranța totală de unități necorespunzătoare prevăzută în coloana 3 a tabelului de la alineatul (3). Aceste unități necorespunzătoare pot să cuprindă, de asemenea, în cazul fileului de piept, file cu până la 2 % din greutate cartilaj (extremitate flexibilă a sternului).

Totuși, numărul unităților care nu sunt conforme cu dispozițiile de la articolul 1 alineatele (1) și (3) punctele 1 și 3 și de la articolul 6 alineatul (1) nu depășește cifrele indicate în coloana 4 din tabelul prezentat la alineatul (3).

În ceea ce privește articolul 1 alineatul (3) punctul 3, orice unitate necorespunzătoare nu se consideră tolerabilă dacă nu are o greutate de cel puțin 240 g în cazul ficatului de rață și de cel puțin 385 g în cazul ficatului de găscă.

(5) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa B, numărul tolerat de unități necorespunzătoare se dublează.”;

5. articolul 10 se modifică după cum urmează:

— la alineatul (1), teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„(1) Pentru a indica tipurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, nici un termen în afară de cei stabiliți în continuare și termenii corespunzători din celelalte limbi comunitare enumerați în anexa III nu poate să figureze pe etichete în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 79/112/CEE și, în orice caz, aceștia pot să apară numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute de anexa IV.”;

— se referă doar la versiunea în limba olandeză;

— alineatul (2) se înlocuiește cu următorul text:

„(2) Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrășare este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la alineatul (1) și pentru o vârstă care nu este inferioară celei indicate la anexa IV litera (b), (c) sau (d). Cu toate acestea, această dispoziție nu se aplică în cazul animalelor care intră sub incidența articolului 1 alineatul (1) litera (a) a patra liniuță.”;

6. articolul 14 se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 14

Denumirile produselor și alți termeni prevăzuți de prezentul regulament se indică:

— în cazul vânzărilor destinate consumatorului final, într-o limbă ușor de înțeles de către cumpărători, în conformitate cu articolul 14 din Directiva 79/112/CEE a Consiliului în statul membru în care au loc astfel de vânzări; această dispoziție nu împiedică indicarea acestor mențiuni în diferite limbi;

— în orice alt caz, în una sau mai multe limbi ale Comunității.”;

7. se inserează articolul 14 a după cum urmează:

„Articolul 14a

(1) Fără să aducă atingere alineatelor (6) și (10), puii congelați sau congelați rapid pot fi comercializați printr-o activitate profesională sau comercială în cadrul Comunității doar în cazul în care conținutul în apă nu depășește valorile tehnic inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la anexa V (metoda de scurgere) sau cea de la anexa VI (metoda chimică).

(2) Autoritățile competente desemnate de fiecare stat membru asigură că abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la alineatul (1), în special:

- se prelevă probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul răcirii și a conținutului de apă din puții congelați și congelați rapid;
- rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;
- fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată; acest marcaj al lotului trebuie să figureze în registrul de producție.

(3) Se efectuează controale regulate privind apa absorbită în conformitate cu anexa VII sau în conformitate cu anexa V în abatoare, cel puțin o dată la fiecare perioadă de lucru de patru ore.

În cazul în care prin aceste controale se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul regulament, ținându-se cont de apa absorbită de carcasa în timpul etapelor de prelucrare care nu fac obiectul unor controale, și dacă, în orice caz, cantitatea de apă absorbită este mai mare decât nivelurile prevăzute la punctul 9 din anexa VII sau la punctul 7 din anexa V, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului de preparare.

(4) În toate cazurile prevăzute la alineatul (3) al doilea paragraf și în orice caz cel puțin o dată la două săptămâni, se efectuează controale, prevăzute la alineatul (1), ale conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid prin prelevarea unor probe, în conformitate cu anexa V sau VI, de la fiecare abator ales de către autoritatea competentă a statului membru. Aceste controale nu se efectuează pentru carcasa în privința căreia se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că sunt exclusiv destinate exportului.

(5) Controalele prevăzute la alineatele (3) și (4) se efectuează de către autoritățile competente sau sub responsabilitatea acestora. Autoritățile competente pot, în cazuri speciale, să aplice dispozițiile de la alineatul (3), în special de la punctele 1 și 9 din anexa VII, și de la alineatul (4) într-un mod mai riguros în ceea ce privește un anumit abator, dacă se dovedește că acest lucru este necesar pentru a asigura respectarea conținutului total de apă permis în conformitate cu prezentul regulament.

(6) Dacă rezultatul controalelor prevăzute la alineatul (4) depășește limitele admisibile, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezentul regulament. În acest caz, abatorul în cauză poate cere să se efectueze o contra-analiză, utilizând o metodă aleasă de autoritatea competentă a statului membru.

(7) În cazul în care, dacă este necesar după această contra-analiză, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezentul regulament, autoritatea competentă adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului în cadrul Comunității, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator sub supravegherea autorității competente cu o bandă sau o etichetă care conține cel puțin una dintre următoarele formulări cu majuscule de culoare roșie:

«Contenido en agua superior al límite CEE»

«Vandindhold overstiger EØF-Normen»

«Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert»

«Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ»

«Water content exceeds EEC limit»

«Teneur en eau supérieure à la limite CEE»

«Tenore d'acqua superiore al limite CEE»

«Watergehalte hoger dan het EEG-maximum»

«Teor de água superior ao limite CEE».

Lotul menționat la primul paragraf rămâne sub supravegherea autorității competente până când este tratat în conformitate cu dispozițiile din prezentul alineat sau până când se dispune de acesta în alt mod. Dacă se certifică autorității competente că lotul menționat la primul paragraf este destinat exportului, autoritatea competentă ia toate măsurile necesare pentru a preveni comercializarea acestuia în cadrul Comunității. Formulările prevăzute la primul paragraf se marchează într-un loc evident, astfel încât să fie ușor vizibile, foarte lizibile și permanente. În nici un caz ele nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literalele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.

(8) Statul membru de destinație poate, în cazul în care există baze serioase de suspectare a unor nereguli, să desfășoare prin sondaj controale nediscriminatorii ale puilor congelați și congelați rapid pentru a verifica dacă un transport îndeplinește cerințele din prezentul articol.

(9) Controalele prevăzute la alineatul (8) se desfășoară la locul de destinație al produselor sau în alt loc adecvat, cu condiția ca în ultimul caz acesta să nu fie ales la graniță și ca alegerea în cauză să afecteze cât de puțin posibil traseul produselor și ca produsele să poată să se îndrepte normal spre destinație, odată ce s-a prelevat proba adecvată. Totuși, produsele în cauză nu sunt vândute consumatorului final până când nu este disponibil rezultatul controlului.

Astfel de controale se efectuează cât mai repede posibil pentru a nu întârzia nejustificat introducerea produselor pe piață sau a cauza întârzieri care ar putea să le afecteze calitatea.

Rezultatele acestor controale și orice decizii ulterioare, precum și motivele care stau la baza acestor decizii, sunt notificate expeditorului, destinatarului sau mandatarului acestora în termen de două zile lucrătoare de la prelevarea probelor. Deciziile luate de autoritatea competentă a statului membru de destinație și motivele care stau la baza acestor decizii sunt notificate autorității competente a statului membru de expediere.

Dacă expeditorul sau mandatarul său o cere, deciziile în cauză și motivele care stau la baza acestor decizii i se comunică în scris, cu indicarea drepturilor de recurs care îi sunt disponibile în conformitate cu legislația în vigoare a statului membru de destinație și cu menționarea procedurii și termenelor aplicabile.

(10) Dacă rezultatul controalelor prevăzute la alineatul (8) depășește limitele admisibile, deținătorul lotului în cauză poate solicita desfășurarea unei contra-analize utilizând o metodă propusă de el într-unul din laboratoarele de referință enumerate la anexa VIII sau în orice alt laborator aprobat în acest scop de către autoritățile competente. Cheltuielile ocazionate de această contraanaliză sunt suportate de deținătorul lotului. Sarcinile și competențele laboratoarelor de referință sunt prevăzute la anexa IX.

(11) Dacă, după desfășurarea unui control în conformitate cu alineatele (8) și (9) și, la cerere, după o contra-analiză se constată că puii congelați și congelați rapid nu respectă dispozițiile din prezentul articol, autoritatea competentă din statul membru de destinație aplică procedurile prevăzute la alineatul (7).

(12) În cazurile prevăzute la alineatele (10) și (11), autoritatea competentă din statul membru de destinație contactează autoritățile competente din statul membru de expediere fără întârziere. Acestea iau toate măsurile necesare și notifică autorităților competente din primul stat membru natura controalelor desfășurate, deciziile adoptate și motivele care stau la baza acestor decizii.

În cazul în care controalele prevăzute la alineatele (8) și (10) indică nereguli repetate sau dacă aceste controale, din punctul de vedere al statului membru de expediere, se efectuează fără o justificare suficientă, autoritățile competente din statele membre în cauză informează Comisia.

Comisia, în măsura necesară pentru a asigura aplicarea uniformă a prezentului regulament sau la cererea autorității

competente din statul membru de destinație și luând în considerare natura încălcărilor, poate:

- să trimită o misiune de experți la unitatea în cauză și, în colaborare cu autoritățile competente naționale, să efectueze inspecții la fața locului sau
- să ceară autorității competente din statul membru de expediere să intensifice prelevările de probe ale produselor unităților în cauză și, după caz, să aplice sancțiuni în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CEE) nr. 1906/90.

Comisia informează statele membre cu privire la constatările sale. Statele membre pe teritoriul cărora se efectuează o inspecție oferă experților toată asistența necesară îndeplinirii sarcinilor lor.

În așteptarea constatărilor Comisiei, statul membru de expediere trebuie, la cererea statului membru de destinație, să intensifice controalele asupra produselor provenite de la unitatea în cauză.

Dacă aceste măsuri sunt luate pentru a rezolva neregulile repetate din partea unei unități, Comisia impută orice cheltuieli ocazionate prin aplicarea liniuțelor de la al treilea paragraf unității implicate.

(13) Statele membre adoptă măsurile practice pentru controalele prevăzute de prezentul articol. Ele informează celelalte state membre și Comisia cu privire la aceste măsuri înainte de 1 noiembrie 1993. Orice schimbări relevante sunt comunicate imediat celorlalte state membre și Comisiei.”;

8. anexele I, III și IV se înlocuiesc cu anexele corespunzătoare la prezentul regulament;

9. anexele Ia, V, VI, VII, VIII și IX se adaugă la prezentul regulament.

Articolul 2

Regulamentele (CEE) nr. 2967/76 și (CEE) nr. 2785/80 se abrogă.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare la 1 decembrie 1993.

Articolul 1 punctul 7 și articolul 2 se aplică de la 1 martie 1994.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 21 octombrie 1993.

Pentru Comisie
René STEICHEN
Membru al Comisiei

ANEXA I

ARTICOLUL 1.1 – DENUMIRI ALE CARCASELOR DE PASĂRE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylting	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοποταφυομήτς)	Pollo „Broiler”	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stooftkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάκι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Aviskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard	Frühmastente, Jungente, (junge) Barbarieente (1) (junge) Mulardente mulard	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard”	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend	Pato, pato Barbary, Pato Mulard
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente (1) Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra „mulard”	Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard
1.	(Young) goose, gosling	(jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehone	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) perlehoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehone	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Perlehoen	Pintada adulta

(1) Termenul „Flugente” se mai poate folosi până la 31 decembrie 1995.

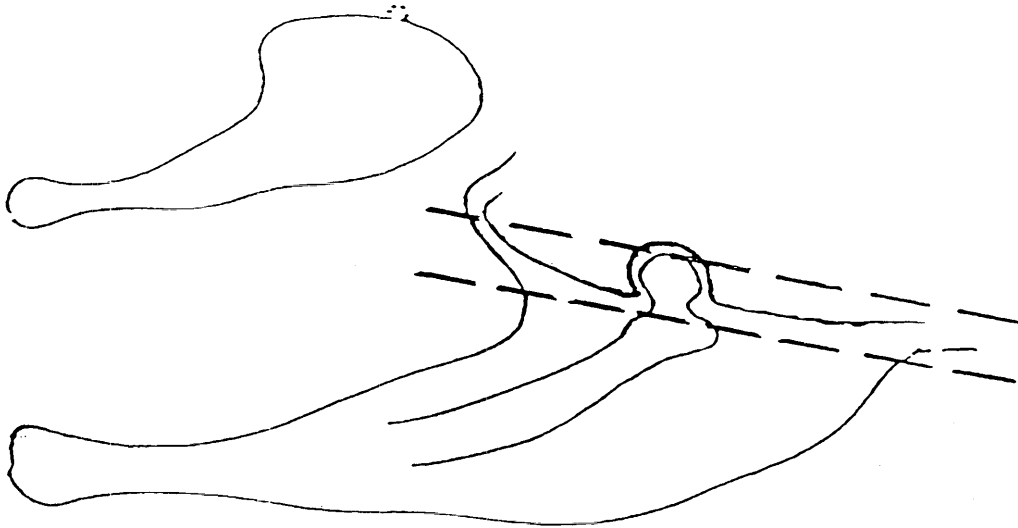
ARTICOLUL 1.2 – DENUMIRILE PĂRȚILOR DE PASĂRE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
(a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes (Vorder-, Hinter-) Viertel	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
(b)	Quarter	Quart	Hinterviertel am Stück	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
(c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
(d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierete Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
(e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πίοδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
(f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyilingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πίοδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
(g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
(h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
(i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
(j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
(k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
(l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula
(m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret

ANEXA I A

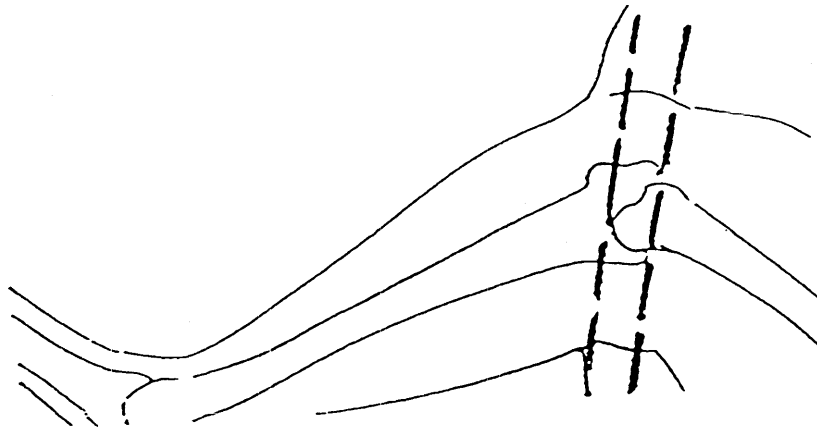
Secțiune care separă pulpa superioară/pulpa și spatele

— delimitarea articulației șoldului —



Secțiune care separă pulpa superioară de pulpa inferioară

— delimitare a articulației genunchiului —



ANEXA II

ARTICOLUL 9 – METODE DE RĂCIRE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1. Air chilling		Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2. Air spray chilling		Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeiakoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3. Immersion chilling		Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por immersion	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ANEXA III

ARTICOLUL 10 ALINEATUL (1) – TIPURILE DE CREȘTERE									
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fe goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τρῶφει με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκταρτικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semi- liberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de criação libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφογής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ANEXA IV

(a) *Mod de alimentare*

Menționarea următoarelor ingrediente speciale care intră în alimentație se poate face doar dacă:

- în cazul cerealelor, ele reprezintă cel puțin 65 % în greutate din formula alimentară administrată în cea mai mare parte a perioadei de îngrășare, care poate să cuprindă cel mult 15 % subproduse din cereale; totuși, dacă se menționează o anumită cereală, aceasta reprezintă cel puțin 35 % din formula alimentară utilizată și cel puțin 50 % în cazul porumbului;
- în cazul păstăioaselor sau al legumelor verzi, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul celei mai mari părți a perioadei de îngrășare;
- în cazul produselor lactate, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul etapei terminale.

Expresia „Gâscă hrănită cu ovăz” se poate totuși folosi dacă găștele sunt hrănite în timpul etapei terminale de trei săptămâni cu cel puțin 500 g de ovăz pe zi.

(b) *„Crescute în spații închise” („sistem extensiv”)*

Acest termen se poate folosi doar dacă:

- densitatea în baterii pe m² de suprafață la sol nu depășește pentru
 - pui: 12 păsări care nu cântăresc în total mai mult de 25 kg de greutate vie;
 - rațe, bibilici, curcani: 25 kg de greutate vie;
 - găște: 15 kg de greutate vie;
- păsările se sacrifică la următoarele vârste:
 - puii, la 56 de zile sau mai mult;
 - curcanii, la 70 de zile sau mai mult;
 - găștele, la 112 zile sau mai mult;
 - rațele Pekin: 49 de zile sau mai mult;
 - rațele leșești: 70 de zile sau mai mult pentru femele, 84 de zile sau mai mult pentru masculi;
 - rațele Mulard femele: 65 de zile sau mai mult;
 - bibilicile: 82 de zile sau mai mult.

(c) *Crescute în aer liber*

Acest termen se poate folosi doar dacă:

- densitatea din baterie și vârsta de sacrificare sunt în conformitate cu limitele fixate la litera (b), cu excepția puilor, pentru care densitatea se poate mări la 13, dar cântărind cel mult 27,5 kg de greutate vie pe m², și cu excepția claponilor, pentru care densitatea este de cel mult 7,5 pe m² și care cântăresc cel mult 27,5 kg de greutate vie pe m²;
- păsările au avut, în timpul a cel puțin jumătate din viața lor, acces continuu pe timpul zilei la parcursuri exterioare acoperite în principal de vegetație și reprezentând cel puțin:
 - 1 m² per pui sau bibilică;
 - 2 m² per rață;
 - 4 m² per curcan sau gâscă.

În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie și coteț);

- formula alimentară folosită în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;
- bateria este prevăzută cu trape de ieșire de o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m² de suprafață a bateriei.

(d) *Tradițional – crescute în aer liber*

Acest termen se poate folosi doar dacă:

- densitatea de ocupare a bateriei pe m² de podea nu depășește:
 - pentru pui: 12 subiecți, cântărind cel mult 25 kg de greutate vie; totuși, în cazul bateriilor mobile de cel mult 150 m² de podea și care rămân deschise noaptea, densitatea de ocupare se poate mări la 20 de subiecți, cântărind cel mult 40 kg de greutate vie pe m²,

- pentru claponi: 6,25 subiecți (până la vârsta de 91 de zile: 12) cântărind cel mult 35 kg de greutate vie;
 - pentru rațe leșești și Pekin: 8 masculi cântărind cel mult 35 kg de greutate vie, 10 femele de cel mult 25 kg de greutate vie;
 - pentru rațe Mulard: 8 subiecți, cântărind cel mult 35 kg de greutate vie;
 - pentru bibilici: 13 subiecți cântărind cel mult 23 kg de greutate vie;
 - pentru curcani: 6,25 subiecți (până la vârsta de șapte săptămâni: 10) cântărind cel mult 35 kg de greutate vie;
 - pentru găște: 5 (până la vârsta de șase săptămâni: 10), 3 în timpul ultimelor trei săptămâni de îngrășare, dacă sunt crescute în claustrare, cântărind cel mult 30 kg de greutate vie;
 - suprafața utilizabilă totală a bateriilor avicole pe loc individual de producție nu depășește 1 600 m²;
 - fiecare baterie nu conține mai mult decât:
 - 4 800 de pui;
 - 5 200 de bibilici;
 - 4 000 de femele de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 de masculi de rațe Muscovy sau Pekin sau 3 200 de rațe Mulard;
 - 2 500 de claponi, găște și curcani;
 - bateria este prevăzută cu trape de ieșire de o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m² de suprafață de baterie;
 - păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare cel puțin de la vârsta de
 - șase săptămâni pentru pui și claponi;
 - opt săptămâni pentru rațe, găște, bibilici și curcani;
 - spațiile exterioare cuprind o suprafață acoperită în principal de vegetație reprezentând cel puțin:
 - 2 m² per pui sau rață leșească sau Pekin sau bibilică;
 - 3 m² per rață Mulard;
 - 4 m² per clapon, de la 92 de zile (2 m² până la a 91-a zi);
 - 6 m² per curcan;
 - 10 m² per găscă.
- În cazul bibilicilor, spațiile exterioare se pot înlocui cu un coteț care are o suprafață a podelei de cel puțin dublul celei a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stinghie cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț);
- păsările îngrășate sunt de o sușă recunoscută ca având o creștere lentă;
 - formula alimentară utilizată în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;
 - vârsta minimă de sacrificare este:
 - 81 de zile pentru pui;
 - 150 de zile pentru claponi;
 - 49 de zile pentru rațele Pekin;
 - 70 de zile pentru rațele leșești, femele;
 - 84 de zile pentru rațele leșești, masculi;
 - 92 de zile pentru rațele Mulard;
 - 94 de zile pentru bibilici;
 - 140 de zile pentru curcani și găște pentru rotisor;
 - 95 de zile pentru găștele destinate producției de ficat gras și „magret”;
 - perioada terminală în claustrare nu depășește:
 - pentru puii în vârstă de peste 90 de zile: 15 zile;
 - pentru claponii în vârstă de peste 125 de zile: 4 săptămâni;
 - pentru găște și rațe Mulard destinate producției de ficat gras și de magret, în vârstă de peste 70 de zile: 4 săptămâni.

(e) *În aer liber – crescute în libertate totală*

Utilizarea acestui termen necesită conformitatea cu criteriile stabilite la litera (d), cu excepția faptului că păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare de o suprafață nelimitată.

ANEXA V

STABILIREA PIERDERII DE APĂ LA DECONGELARE

(Testul de scurgere)

1. *Obiect și domeniu de aplicare*

Această metodă se utilizează pentru a determina cantitatea de apă pierdută în timpul decongelării puilor congelați și congelați rapid. Dacă această pierdere a apei prin scurgere, exprimată ca procent în greutate din carcasă (inclusiv toate organele comestibile conținute în ambalaj) depășește valoarea limită stabilită la alineatul (7), se consideră că excedentul de apă a fost absorbit în timpul tratării. Metoda nu se poate aplica păsărilor care au fost tratate cu polifostați sau substanțe similare, al căror efect este de a crește retenția de apă. Păsările tratate cu asemenea substanțe sunt supuse metodei de analiză descrise la anexa VI.

2. *Definiție*

Cantitatea de apă pierdută prin scurgere, determinată prin această metodă, se exprimă ca un procent al greutateii totale a carcasei congelate sau congelate rapid, inclusiv organele comestibile.

3. *Principiu*

Carcasa congelată sau congelată rapid, inclusiv cu organe comestibile, este decongelată în condiții controlate care permit calcularea cantității de apă pierdute.

4. *Aparatură*

- 4.1. Cântar capabil să cântărească până la 5 kg cu o precizie mai bună decât aproximativ 1 g.
- 4.2. Pungi de plastic suficient de mari pentru a conține carcasa și prevăzute cu un mijloc sigur de fixare.
- 4.3. Baie de apă supusă unui control termostatic, echipată corespunzător pentru a conține carcasa în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6. Baia de apă conține un volum de apă de cel puțin opt ori cel al păsării supuse controlului și este capabilă să mențină apa la o temperatură de 42 ± 2 °C.
- 4.4. Hârtie filtru sau alte șervete de hârtie absorbantă.

5. *Tehnică*

- 5.1. Se prelevă la întâmplare douăzeci de carcase din cantitatea de păsări supusă controlului. Până ce fiecare poate fi testată în conformitate cu punctele 5.2-5.11, ele sunt păstrate la o temperatură de cel mult - 18 °C.
- 5.2. Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața sau apa. Ambalajul și conținutul acestuia se cântăresc rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat: această cantitate este M_0 .
- 5.3. Carcasa, împreună cu organele comestibile vândute odată cu ea, se scoate din ambalajul exterior, care se usucă și se cântărește rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat: această cantitate este M_1 .
- 5.4. Masa carcasei congelate și a organelor comestibile se calculează scăzând M_1 din M_0 .
- 5.5. Carcasa, inclusiv organele comestibile, se pune într-o pungă de plastic rezistentă, impermeabilă, cu cavitatea abdominală îndreptată spre partea inferioară, închisă a pungi. Punga este suficient de lungă pentru a asigura că se poate fixa în mod sigur când se pune în baia de apă, dar nu este nejustificat de largă astfel încât să permită deplasarea carcasei din poziția verticală.
- 5.6. Partea pungi care conține carcasa și organele comestibile se introduce complet în baia de apă și punga rămâne deschisă pentru a permite să se degajeze cât mai mult aer posibil. Se menține punga în poziție verticală, dacă este necesar, cu ajutorul unei bare indicatoare sau prin greutatea pusă în pungă, astfel încât apa din baie să nu poată pătrunde în pungă. Pungile individuale nu se ating una de cealaltă.
- 5.7. Punga se lasă în baia de apă, menținută la o temperatură constantă de 42 ± 2 °C, mișcând continuu punga sau agitând continuu apa, până când centrul termic al carcasei (cea mai profundă parte a mușchiului pieptului aproape de stern, la puii eviscerați, sau mijlocul viscerelor la puii cu viscere) ajunge la o temperatură de cel puțin 4 °C, măsurată la două carcase alese la întâmplare. Carcasele nu ar trebui să rămână în baia de apă mai mult timp decât este necesar pentru a ajunge la temperatura de 4 °C. Perioada necesară de imersiune, pentru carcasele depozitate la - 18 °C este de ordinul a:

Clasă de greutate (g)	Greutatea carcasei ± organe comestibile (g)	Durata indicativă de imersiune în minute	
		Pui fără organe comestibile	Pui cu organe comestibile
< 800	< 825	77	92
850	825-874	82	97
900	875-924	85	100
950	925-974	88	103
1 000	975-1 024	92	107
1 050	1 025-1 074	95	110
1 100	1 050-1 149	98	113
1 200	1 150-1 249	105	120
1 300	1 250-1 349	111	126
1 400	1 350-1 449	118	133

Astfel, este necesară o creștere de șapte minute pentru fiecare 100 g suplimentare. Dacă perioada sugerată de imersiune a celor două carcasi supuse controlului a trecut fără a se atinge + 4 °C, procesul de dezghețare se continuă până ajung la + 4 °C în centrul termic.

- 5.8. Punga și conținutul său se scot din baia de apă; partea inferioară a pungii se înțeață pentru a permite ca apa rezultată din dezghețare să se scurgă. Punga și conținutul său se lasă să se scurgă pentru o oră la temperatura ambiantă între + 18 °C și + 25 °C.
- 5.9. Carcasa dezghețată se scoate din pungă, iar ambalajul care conține organele comestibile (dacă este cazul) se scoate din cavitatea abdominală. Carcasa se usucă în interior și în exterior cu hârtie filtru sau șervețele din hârtie. Punga care conține organele comestibile se înțeață și, după ce s-a scurs apa, punga și organele comestibile dezghețate se usucă, de asemenea, cât mai bine posibil.
- 5.10. Greutatea totală a carcasi dezghețate, organelor comestibile și ambalajului se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca M₂.
- 5.11. Greutatea ambalajului care conține organe comestibile se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca M₃.

6. *Calcularea rezultatului*

Cantitatea de apă pierdută prin dezghețare ca procent, în greutate, din carcasa congelată sau congelată rapid (inclusiv organe comestibile) se determină prin următoarea formulă:

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. *Evaluarea rezultatelor*

Dacă pierderea medie a apei la dezghețare pentru cele 20 de carcasi din eșantion depășește procentele date în continuare, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită.

Procentele sunt în caz de răcire:

- cu aer: 1,5 %;
- prin aspersiune și ventilație: 3,3 %;
- prin imersiune: 5,1 %.

ANEXA VI

STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ DIN PUI

(Testul chimic)

1. *Obiect și domeniu de aplicare*

Această metodă se folosește pentru a determina conținutul total de apă din puii congelați și congelați rapid. Metoda implică determinarea conținutului de apă și al celui de proteine din probe de carcase omogenizate de pasăre. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, lui îi revine responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare necesare.

2. *Definiții*

„Carcasă”: carcasa de pasăre cu oase, cartilaj și organe comestibile, eventual prezente în carcasă.

„Organe comestibile”: ficatul, inima, pipota și gâtul.

3. *Principiu*

Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu metodele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) recunoscute sau alte metode sau analize aprobate de Consiliu.

Limita superioară a conținutului total de apă al carcasei se va estima din conținutul în proteine al carcasei, care poate fi legat de conținutul de apă fiziologică.

4. *Aparatură și reactivi*

4.1. Cântar pentru a cântări carcasa și ambalajele, capabil să cântărească cu o precizie mai bună decât ± 1 g.

4.2. Topor sau ferăstrău de carne pentru a tranșa carcasele în bucăți de mărime potrivită pentru mașina de tocat.

4.3. Mașină de tocat sau amestecător de mare capacitate capabil să omogenizeze bucăți întregi de păsări congelate sau congelate rapid.

Notă: Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta ar trebui să fie suficient de puternică pentru a mărunți carnea și oasele congelate sau congelate rapid pentru a produce un amestec omogen echivalent cu cel obținut de la o mașină de tocat echipată cu un disc prevăzut cu găurele de 4 mm.

4.4. Aparatură indicată în ISO 1442, pentru determinarea conținutului de apă.

4.5. Aparatură indicată în ISO 937, pentru determinarea conținutului de proteine.

5. *Procedură*

5.1. Se prelevă șapte carcase la întâmplare din cantitatea de pasăre supusă controlului și se păstrează congelate până la începerea analizei în conformitate cu punctele 5.2-5.6.

Se poate efectua fie ca o analiză a fiecăreia dintre cele șapte carcase, fie ca o analiză a unui eșantion compus al celor șapte carcase.

5.2. Prepararea începe în ora care urmează scoaterii carcaselor din congelator.

5.3. (a) Exteriorul ambalajului se șterge pentru a îndepărta apa și gheața de la suprafață. Fiecare carcasă se cântărește și se scoate din orice material de ambalare. După tranșarea carcasei în bucăți mai mici, se elimină orice ambalaj din jurul organelor comestibile, se determină greutatea totală a carcasei, inclusiv organele comestibile și gheața, prin excluderea greutății materialului de ambalare eliminat, rotunjindu-se la cel mai apropiat gram, pentru a obține „P₁”.

(b) În cazul unei analize a unei probe compuse, greutatea totală a celor șapte carcase, preparate în conformitate cu punctul 5.3 litera (a), se determină pentru a obține valoarea „P₇”.

5.4. (a) Întreaga carcasă a cărei greutate este P_1 se toacă într-o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se poate preleva apoi o probă reprezentativă din fiecare carcasă.

(b) În cazul unei analize a unei probe compuse, toate carcasele a căror greutate este P_7 se toacă într-o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se pot preleva apoi două probe reprezentative ale celor șapte carcase.

Cele două probe se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6.

5.5. O probă din materialul omogenizat se prelevă și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de apă în conformitate cu ISO 1442 pentru a obține conținutul de apă „a %”.

5.6. O probă din materialul omogenizat se prelevă, de asemenea, și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut de proteine brute „b %” prin înmulțirea sa cu factorul 6,25.

6. Calcularea rezultatelor

6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține prin $aP_1/100$ și cantitatea de proteine (RP) prin $bP_1/100$, fiecare exprimându-se în grame.

Se determină suma cantităților de apă (W_7) și a cantităților de proteine (RP_7) ale celor șapte carcase analizate.

(b) În cazul analizei unei probe compuse, conținutul mediu de apă și proteine de la cele două probe analizate se determină pentru a obține a % și b %, respectiv. Cantitatea de apă (W_7) din cele șapte carcase se obține prin $aP_7/100$, iar cantitatea de proteine (RP_7), prin $bP_7/100$, fiecare exprimându-se în grame.

6.2. Cantitatea medie de apă (W_A) și de proteine (RP_A) se calculează împărțind W_7 și, respectiv, RP_7 la șapte.

6.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă:

$$\text{— pui: } 3,53 \times RP_A + 23$$

6.4. (a) Răcire cu aer

În ipoteza în care conținutul minim de apă tehnic inevitabil absorbit în timpul preparării se ridică la 2 % ⁽¹⁾, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{— pui: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

(b) Răcire prin aspersiune și ventilație:

În ipoteza în care conținutul minim de apă tehnic inevitabil absorbit în timpul preparării se ridică la 4,5 % ⁽¹⁾, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{— pui: } W_G = 3,79 \times RP + 42.$$

(c) Răcire prin imersiune

În ipoteza unei absorbții de apă tehnic inevitabile în timpul preparării de 7 % ⁽¹⁾, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{— pui: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

6.5. În cazul în care conținutul mediu de apă (W_A) al celor șapte carcase, calculat în conformitate cu punctul 6.2, nu depășește valoarea prevăzută la punctul 6.4 (W_G), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.

⁽¹⁾ Calculat pe baza carcasei, excluzând apa absorbită din exterior.

ANEXA VII

Controlul absorbției de apă în unitatea de producție

1. O dată la cel puțin fiecare perioadă de lucru de patru ore:
selecția la întâmplare 25 de carcace de pe linia de eviscerare imediat după eviscerare și retragerea completă a organelor comestibile și înainte de prima spălare.
 2. Dacă este necesar, tăiați gâtul și lăsați pielea gâtului atașată la carcasă.
 3. Identificați fiecare carcasă individual. Cântăriți fiecare carcasă și înregistrați greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat.
 4. Replasați carcacele supuse controlului pe linia de eviscerare pentru ca acestea să urmeze procesul normal de spălare, răcire, scurgere etc.
 5. Retrageți carcacele identificate de la capătul liniei de scurgere fără a le permite mai mult timp de scurgere decât cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba.
 6. Proba conține primele 20 de carcace recuperate. Ele se cântăresc din nou. Greutatea lor rotunjită la cel mai apropiat gram se înregistrează în comparație cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puține de 20 de carcace identificate.
 7. Eliminați mărcile de identificare de pe carcacele probei și supuneți carcacele la operațiunile normale de ambalare.
 8. Determinați procentul de absorbție a apei scăzând greutatea totală a acestor carcace înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire și scurgere, împărțind diferența la greutatea inițială și înmulțind cu 100.
 9. Rezultatul nu depășește următoarele procente ale greutateii inițiale a carcacei sau orice altă valoare care permite respectarea conținutului total maxim de apă exterioră:

– răcire cu aer:	0,1 %
– răcire prin aspersiune ventilată:	2,0 %
– răcire prin imersiune:	4,5 %
-

ANEXA VIII

LISTA LABORATOARELOR DE REFERINȚĂ

Laboratorul comunitar de referință:

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P.O. Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Laboratoare naționale de referință*Belgia*

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren”
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Danemarca

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Germania

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
EC—Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grecia

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Spania

Centro de Alimentacion Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Franța

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Irlanda

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italia

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxemburg

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
L-1911 Luxembourg

Tărilor de Jos

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugalia

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Regatul Unit

Food Science Laboratory,
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food,
Norwich Research Park,
Colney,
Norwich,
NR4 7UQ.

ANEXA IX

Competențe și sarcini ale laboratorului comunitar de referință

1. Laboratorul comunitar de referință menționat la anexa VIII este responsabil cu următoarele sarcini:
 - să furnizeze laboratoarelor naționale de referință informații privind metodele analitice și testele comparative privind conținutul de apă din carnea de pasăre;
 - să coordoneze aplicarea de către laboratoarele naționale de referință a metodelor prevăzute la prima liniuță anterioară, prin organizarea în special a unor teste comparative;
 - să coordoneze dezvoltarea unor noi metode analitice și să informeze laboratoarele naționale de referință cu privire la evoluțiile din acest domeniu;
 - să acorde Comisiei asistență științifică și tehnică, în special în cazurile în care rezultatele analizelor sunt contestate de către statele membre.
2. Laboratorul comunitar de referință îndeplinește următoarele condiții de funcționare:
 - dispune de un personal calificat având o cunoaștere suficientă a tehnicilor aplicate în analiza conținutului de apă;
 - dispune de echipamentele și substanțele necesare pentru a realiza sarcinile stabilite la punctul 1;
 - dispune de o infrastructură administrativă adecvată;
 - personalul său respectă caracterul confidențial al anumitor subiecte, rezultate și rapoarte;
 - urmează principiile acceptate la nivel internațional de bună practică de laborator.

Sarcini ale laboratoarelor naționale de referință

Laboratoarele naționale de referință enumerate la anexa VIII sunt responsabile cu următoarele sarcini:

- coordonează activitățile laboratoarelor naționale responsabile cu analizele conținutului de apă din carnea de pasăre;
 - asistă autoritatea competentă a statului membru în organizarea sistemului de verificare a conținutului de apă din carnea de pasăre;
 - organizează teste comparative între diferitele laboratoare naționale menționate la prima liniuță;
 - asigură că informațiile furnizate de laboratorul de referință comunitar sunt transmise autorității competente a statului membru relevant și laboratoarelor naționale menționate la prima liniuță;
 - colaborează cu laboratorul de referință comunitar.
-