

32002R0765

L 117/6

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

4.5.2002

**REGULAMENTUL (CE) NR. 765/2002 AL COMISIEI
din 3 mai 2002**

**privind prelevările de eșantioane și adoptarea anumitor norme de control fizic pentru bucățile dezosate
de carne de vită și mânzat care beneficiază de o restituire la export**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1254/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței în sectorul cărnii de vită și mânzat ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 2345/2001 al Comisiei ⁽²⁾, în special articolul 33 alineatul (12),

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 386/90 al Consiliului din 12 februarie 1990 privind controlul la exportul de produse agricole care beneficiază de o restituire sau de alte sume ⁽³⁾, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 163/94 ⁽⁴⁾, în special articolul 6,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 33 din Regulamentul (CE) nr. 1254/1999, diferența între prețul produselor prevăzute la articolul 1 din Regulamentul (CE) nr. 1254/1999 pe piața mondială și în cadrul Comunității poate fi acoperită de o restituire la export. Pentru produsele agricole, normele pentru acest regim au fost stabilite de Regulamentul (CE) nr. 800/1999 al Comisiei din 15 aprilie 1999 de stabilire a normelor comune de aplicare a regimului de restituire la exportul de produse agricole ⁽⁵⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 2299/2001 ⁽⁶⁾.

(2) Sectorul 5 din anexa I la Regulamentul (CEE) nr. 3846/87 al Comisiei din 17 decembrie 1987 de stabilire a unei nomenclaturi a produselor agricole pentru restituirile la export ⁽⁷⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 488/2002 ⁽⁸⁾, prevede în special acordarea unei restituiri pentru anumite bucăți dezosate, cu condiția ca ele să respecte conținutul minim de carne slabă de vită și mânzat și, pentru bucățile care provin de la masculii adulți din specia bovină, cu condiția ca ele să fie ambalate individual.

(3) Regulamentul (CE) nr. 2221/95 al Comisiei ⁽⁹⁾, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE)

nr. 2655/1999 ⁽¹⁰⁾, prevede modalitățile de control fizic la exportul produselor agricole care beneficiază de restituire. Au fost stabilite unele condiții specifice pentru carnea de vită și mânzat în Regulamentul (CE) nr. 2457/97 al Comisiei din 10 decembrie 1997 privind prelevarea de eșantioane pentru controlul fizic al bucăților dezosate de carne de vită și mânzat care beneficiază de o restituire la export ⁽¹¹⁾.

(4) Este necesar să se prevadă un control al provenienței masculilor adulți din specia bovină pentru bucățile dezosate și metodologia care trebuie aplicată pentru acest control, în scopul uniformizării, și să se stabilească sancțiuni corespunzătoare pentru nerespectarea condiției de proveniență. Este de asemenea necesar să se actualizeze Regulamentul (CE) nr. 2457/97, pentru a se ține seama de modificările nomenclaturii aplicabile restituirilor la exportul produselor agricole prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 3846/87, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 2556/2001 ⁽¹²⁾.

(5) Din motive de claritate, este deci necesar să se abroge și să se înlocuiască Regulamentul (CE) nr. 2457/97.

(6) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului de gestionare a cărnii de vită și mânzat,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

(1) Prezentul regulament se aplică în cazul controlului fizic al naturii și caracteristicilor produsului în sensul articolului 2 litera (a) din Regulamentul (CEE) nr. 386/90 în ceea ce privește:

(a) obligația de ambalare individuală a fiecărei bucăți dezosate cu următoarele coduri de produse:

— 0201 30 00 9100;

— 0201 30 00 9120;

(b) proveniența masculilor adulți din specia bovină pentru bucățile dezosate cu următoarele coduri de produse:

— 0201 30 00 9100;

— 0201 30 00 9120;

⁽¹⁾ JO L 160, 26.6.1999, p. 1.

⁽²⁾ JO L 315, 1.12.2001, p. 29.

⁽³⁾ JO L 42, 16.2.1990, p. 6.

⁽⁴⁾ JO L 24, 29.1.1994, p. 2.

⁽⁵⁾ JO L 102, 17.4.1999, p. 11.

⁽⁶⁾ JO L 308, 27.11.2001, p. 19.

⁽⁷⁾ JO L 366, 24.12.1987, p. 1.

⁽⁸⁾ JO L 76, 19.3.2002, p. 11.

⁽⁹⁾ JO L 224, 21.9.1995, p. 13.

⁽¹⁰⁾ JO L 325, 17.12.1999, p. 12.

⁽¹¹⁾ JO L 340, 11.12.1997, p. 29.

⁽¹²⁾ JO L 348, 31.12.2001, p. 1.

(c) respectarea conținutului mediu minim de carne slabă pentru bucățile dezosate cu următoarele coduri de produse:

- 0201 30 00 9100;
- 0201 30 00 9120;
- 0201 30 00 9060;
- 0202 30 90 9200.

(2) Descrierea produselor prevăzute la alineatul (1) este aceea stabilită de nomenclatura produselor agricole pentru restituirile la export inclusă în anexa I, sectorul 5, la Regulamentul (CEE) nr. 3846/87.

Articolul 2

(1) În vederea efectuării controlului fizic, eşantionul constă din două cartoane pline colectate din două părți diferite ale lotului. Primul carton este destinat autorităților responsabile cu controlul, iar al doilea trebuie păstrat ca probă de rezervă sub supravegherea autorităților vamale.

(2) Se consideră ca reprezentând un lot cantitatea de produse pentru care a fost acceptată una din următoarele declarații:

- (a) declarația menționată la articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 800/1999;
- (b) declarația menționată la articolul 26 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 800/1999, în ipoteza prevăzută de alineatul respectiv, numai în ceea ce privește depozitarea.

Articolul 3

În scopul efectuării controalelor de respectare a condițiilor prevăzute la articolul 1 alineatul (1) litera (a), autoritățile vamale verifică faptul că fiecare bucată din primul carton al eşantionului prevăzut la articolul 2 este ambalată individual și că nici un pachet nu conține mai mult de o bucată. În cazul în care aceste condiții nu sunt respectate, se efectuează același verificări și la al doilea carton.

În cazul în care în cele două cartoane luate împreună există doar o singură bucată care nu a fost ambalată individual sau în cazul în care un singur pachet conține mai mult de o bucată și toate celelalte condiții de acordare a restituirii sunt respectate, lotul nu este considerat ca fiind în neregulă. În cazul în care aceste condiții nu sunt respectate, se consideră că s-a produs o neregulă.

În cazul în care se constată o neregulă, restituirea pentru greutatea lotului se calculează pe baza greutății corectate. Greutatea corectată se obține scăzând din greutatea netă declarată un

procent care corespunde greutății bucăților neconforme în raport cu greutatea netă totală a eşantionului.

Articolul 4

În scopul efectuării controalelor de respectare a condițiilor de proveniență menționate la articolul 1 alineatul (1) litera (b), eşantionul de analiză constă din una sau două bucăți prelevate în mod aleatoriu din primul carton al eşantionului prevăzut la articolul 2. În cazul în care analiza constată prezența altei cărnii decât carnea de vită și mânzat care provine de la masculi adulți din specia bovină, nu se acordă nici o restituire pentru lot.

Controlul se efectuează în conformitate cu metodologia descrisă în anexă.

Fără a aduce atingere controalelor suplimentare, hotărâte în cazul în care se presupune existența unei nereguli, controlul se efectuează în mod aleatoriu pentru toate operațiunile de export și se realizează pentru cel puțin o treime din operațiunile selectate pentru controlul fizic.

Articolul 5

În scopul efectuării controalelor de respectare a condițiilor menționate la articolul 1 alineatul (1) litera (c), întregul conținut al primului carton al eşantionului prevăzut la articolul 2 se toacă astfel încât să se obțină un amestec omogen. În cazul în care acest eşantion nu respectă conținutul de carne slabă stabilit, se examinează în același mod conținutul celui de-al doilea carton. În cazul în care media celor două cartoane nu respectă conținutul mediu de carne slabă stabilit, nu se acordă nici o restituire pentru lot.

Articolul 6

În conformitate cu articolul 68 din Regulamentul (CEE) nr. 2913/92 al Consiliului ⁽¹⁾ și fără a aduce atingere articolului 78 din regulamentul respectiv, prelevările și controalele prevăzute de prezentul regulament se efectuează la verificarea declarațiilor prevăzute la articolul 2 alineatul (2) din prezentul regulament, care au fost aprobate.

Articolul 7

Regulamentul (CE) nr. 2457/97 se abrogă.

Articolul 8

Prezentul regulament intră în vigoare la 1 iulie 2002.

Se aplică operațiunilor pentru care declarația prevăzută la articolul 2 alineatul (2) a fost acceptată începând cu 1 iulie 2002.

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

Adoptat la Bruxelles, 3 mai 2002.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

(1) JO L 302, 19.10.1992, p. 1.

ANEXĂ

CONTROLUL ANALITIC AL PROVENIENȚEI ANUMITOR BUCĂȚI DE CARNE DEZOSATE DE MASCULI ADULȚI DIN SPECIA BOVINĂ

Metoda aplicabilă în vederea determinării sexului la carnea de vită și mânzat

Metoda care se aplică se bazează pe reacția în lanț a polimerazei (RLP) și comportă prelevarea de eșantioane, extracția de ADN, RLP și electroforeza în gel.

1. Eșantionarea și subeșantionarea

Subeșantionul pentru analiză se prelevează în interiorul (evitându-se straturile superficiale) bucății de carne selectate cu un cuțit steril (*) (scalpel sau un instrument similar). Această prelevare este apoi tocată cu un microconcasor sau tăiată în bucăți mai mici pentru a obține un randament de extracție satisfăcător.

Eșantioanele trebuie să fie pregătite într-o zonă de lucru diferită de cea unde se realizează RLP. Manipulările trebuie să fie efectuate într-un mediu care poate fi ușor curățat, de preferință pe o suprafață de lucru curată, pentru a evita orice contaminare încrucișată cu alte eșantioane.

Prepararea eșantionului de carne se face cu ajutorul lamelor, scalpelurilor sau al instrumentelor similare sterile (*).

2. Extracția și purificarea ADN

Extracția și purificarea ADN trebuie realizate prin metode convenționale (1) sau kituri de utilizare (în conformitate cu următorul principiu: solubilizarea eșantionului de carne într-o soluție tampon de dizolvare care conține agenți tensioactivi, detergenți și proteinaza K, aplicarea eșantionului solubilizat pe o rășină de fixare a ADN, eliminarea compușilor, alții decât ADN, prin spălări succesive și în final eluțiunea ADN purificat în apă sau în soluție tampon hiposodată) sau prin extragerea ADN într-o soluție de hidroxid de sodiu (2).

Se recomandă controlul eficienței extracției prin electroforeză în gel, dar nu este obligatoriu.

Validarea protocolului de extracție: pentru fiecare lot de eșantioane care se extrag, se efectuează în paralel controlul extracției (adică fără carne), pentru a testa integritatea procedurii utilizate.

3. Reacție în lanț a polimerazei (RLP)

Principiu: principiul RLP este o procedură în trei etape (denaturarea, hibridarea amorsoarelor, extensia) care se repetă între 25 și 40 de ori aproximativ (numărul de „cicluri” ale metodei). Reactivii (tampon de reacție, MgCl₂, deoxinucleotide, amorse, polimeraza de ADN termostabil, apă sterilizată) se amestecă în conformitate cu metoda stabilită pentru a constitui un „mastermix”. Prepararea „mastermix”-ului trebuie efectuată cu pipete speciale. Se adaugă apoi „mastermix” la matrița de ADN (extras de ADN). Reacția se execută într-un termociclu. La sfârșitul operațiunii, produsele RLP sunt analizate prin electroforeză în gel sau stocate la 4 °C sau la -20 °C.

Metoda recomandată (3), referitoare la matrița, trebuie să amplifice o secvență în interiorul locusului de amelogenină (genă omoloagă) sau în interiorul regiunii ZFX/Y (RLP alele specifice).

Amorsele specifice pentru aceste două tipuri de metode sunt următoarele:

Amelogenina directă: 5'-CAGCCAAACCTCCCTCTGC-3'

Amelogenina inversă: 5'-CCCGCTTGGTCTGTCTGTTGC-3'

[Ennis, S., and Gallagher, T. F. (1994) *Anim. Genet.* 25: 425-427]

Amelogenina directă: 5'-AAATTCTCTCACAGTCCAAG-3'

Amelogenina inversă: 5'-CAACAGGTAATTTTCCTTTAG-3'

[Chen, C. M., Hu, C. L., Wang, C. H., Hung, C. M., Wu, H. K., Choo, K. B. and Cheng, W. T. K. (1999) *Mol. Reprod. Dev.* 54, 209-214]

ZFX (alelă specifică), directă: 5'-GACAGCTGAACAAGTGTACTG-3'

ZFX (alelă specifică), inversă: 5'-AATGTCACACTTGAATCGCATC-3'

ZFY (alelă specifică), directă: 5'-GAAGCCTTCGAATGTGATAAC-3'

ZFY (alelă specifică), inversă: 5'-CTGACAAAAGGTGGCGATTTC-3'

[Kirkpatrick, B. W., and Monson, R. L. (1993) *J. Reprod. Fertil.* 98: 335-340]

ZFX directă: 5'-AGCTGAACAAGGTTACTG-3'

ZFY directă: 5'-CAAGCTTACCAGCAAGTCA-3'

ZFX/Y inversă: 5'-CCAGTATGGATTTCGCATGT-3'

[Zinovieva, N., Palma, G., Müller, M., and Brem G. (1995) *Theriogenology* 43: 265]

(*) Necontaminat/necontaminate cu ADN.

(1) Descrie în: Sambrook, J., Fritsch, E.F., and Maniatis, T. (eds): *Molecular Cloning*, Cold Spring Harbour Laboratory Press (1989).

(2) Descrisă în: Elphinstone, J.G., Hennessey, J., Wilson, J.K., and Stead, D.E. (1996) *Bulletin OEPP/EPPO* 26, 663-678.

(3) Metodele RLP, altele decât metoda recomandată, sunt supuse aprobării unui laborator de referință, desemnat oficial.

„Mastermix”-urile de RLP trebuie pregătite pe o suprafață de lucru curată care este decontaminată după aceea cu detergenți și raze UV.

- *Elaborarea metodei*: poate fi necesar să se aducă eventuale modificări metodelor publicate, în special compoziția exactă a „mastermix”-ului (de exemplu, concentrația de $MgCl_2$, concentrația amorselor), cantitatea de matrițe ADN folosite și o programare a temperaturii adaptate (temperaturi, durata manipulării). În cazul în care apar produse de amplificare nespecifice, va trebui să se optimizeze metoda (de exemplu, temperatura de hibridare, concentrația de $MgCl_2$, concentrația amorselor etc.), în scopul garantării fiabilității rezultatelor.
- *Validarea RLP*: metoda aplicabilă în analizele de rutină trebuie să fie corect validată. Analiza următoarelor controale trebuie inclusă într-o serie de eșantioane: controlul extractului (fără carne), controlul RLP negativ și eșantioane de referință (carne de mascul și de femelă din specia bovină, precum și un eșantion de carne care nu este din specia bovină). Se efectuează de asemenea o revalidare în cazul în care se schimbă componentele esențiale ale procedurii, în special polimeraza ADN (furnizor sau produs diferit) sau amorsele (lot nou).
- *Bunele practici de laborator* sunt indispensabile, îndeosebi curățarea și decontaminarea corespunzătoare a zonei de lucru și a instrumentelor folosite, stabilirea de părți alicote de amorse, utilizarea de pipete speciale etc.

4. Analiza ampliconilor prin electroforeză în gel

Fragmentele obținute ca urmare a RLP (ampliconi) trebuie analizate prin electroforeză în gel. Se poate folosi gel de agaroză colorat cu bromură de etidiu sau gel de poliacrilamidă care capătă o culoare argintie după separarea electroforetică. Trebuie să se utilizeze un marcator de greutate moleculară corespunzătoare, pe gel, pentru a determina dimensiunea aproximativă a ampliconilor obținuți.

5. Documentare

Rezultate obținute trebuie să fie corect documentate (imaginea gelului, descrierea rezultatelor, eventuala evidență a rezultatelor neprevăzute).
