

32000R1072

20.5.2000

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 119/21

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1072/2000

z dne 19. maja 2000

o spremembi Uredbe (EGS) št. 1538/91 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe (EGS) št. 1906/90 o določenih standardih trženja za perutninsko meso

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 1906/90 z dne 26. junija 1990 o določenih standardih trženja za perutninsko meso⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1101/98⁽²⁾, in zlasti členov 7 in 9 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba Komisije (EGS) št. 1538/91⁽³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1000/96⁽⁴⁾, določa podrobna pravila za izvajanje standardov trženja v sektorju perutninskega mesa.
- (2) Z Uredbo (ES) št. 1101/98 je bilo področje uporabe Uredbe (EGS) št. 1906/90 razširjeno, tako da zajema kontrolo vsebnosti vode v kosih perutnine. Zato je treba določiti podrobna pravila za take kontrole, ki so podobne kontrolam celih zamrznjenih ali hitro zamrznjenih trupov in ki vsebuje seznam zadevnih proizvodov in ustrezni metod nadzora.
- (3) Določbe o kontroli vsebnosti vode je treba tudi prilagoditi v zvezi z nacionalnimi ukrepi za preverjanje na vseh stopnjah trženja in treba je posodobiti seznam referenčnih laboratorijev.
- (4) Starost za zakol mladih gosi, pri katerih grodnica še ni okostenela, mora biti določena v smislu navedb o posebnih načinih reje.
- (5) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Odbora za perutninsko meso in jajca –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (EGS) št. 1538/91 se spremeni:

1. V členu 1(2) se doda naslednja točka (n):

„(n) meso puranjih nog brez kosti: puranja stegna ali bedra brez kosti, to je brez stegenice, golenice in mečnice, cela, zmleta ali narezana na rezine.“

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

2. Člen 14(a) se spremeni:

— v prvem pododstavku odstavka 3 se „štiri“ nadomesti z „osem“,

— odstavek 13 se nadomesti z naslednjim:

„13. Države članice sprejmejo praktične ukrepe za preverjanje, predvidene v tem členu, na vseh stopnjah trženja, vključno s pregledi uvoza iz tretjih držav v času carinjenja v skladu s Prilogama V in VI. Pred 1. septembrom 2000 obvestijo o teh ukrepih druge države članice in Komisijo. Vsaka pomembna sprememba se takoj sporoči drugim državam članicam in Komisiji.“

3. Vstavi se naslednji člen 14(b):

„Člen 14b

1. Naslednji sveži, zamrznjeni in hitro zamrznjeni kosi perutnine se lahko poslovno ali trgovinsko tržijo znotraj Skupnosti le, če vsebnost vode ne presega tehnično neizogibnih vrednosti, določenih z metodo analize, opisano v Prilogi VIa (kemična metoda):

- (a) piščančji file, s prsno kostjo ali brez nje, brez kože;
- (b) piščančje prsi s kožo;
- (c) piščančja stegna, bedra, krače, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo;
- (d) puranji file brez kože;
- (e) puranje prsi s kožo;
- (f) puranja stegna, bedra, krače s kožo;
- (g) meso puranjih beder brez kosti in brez kože.

2. Pristojni organi, ki jih imenuje vsaka država članica, zagotovijo, da klavnice in razsekovalnice, priložene h klavnicam ali ne, sprejmejo vse potrebne ukrepe za uskladitev z določbami odstavka 1 in zlasti, da:

- se v klavnicah redno izvajajo pregledi vsrkane vode v skladu s členom 14a(3) tudi za piščančje in puranje trupe, namenjene za proizvodnjo svežih, zamrznjenih in hitro zamrznjenih kosov, navedenih v odstavku 1. Ti pregledi se izvajajo najmanj enkrat vsakih osem delovnih ur. Mejne vrednosti, določene v Prilogi VII(9), se uporabljajo tudi za puranje trupe;
- se rezultati pregledov zabeležijo in hranijo najmanj eno leto,
- se vsaka serija označi na tak način, da je mogoče ugotoviti datum njene proizvodnje; ta oznaka serije mora biti zapisana v proizvodnem registru.
3. Najmanj enkrat na tri mesece naj se izvedejo pregledi vsebnosti vode iz odstavka 1 z vzorčenjem na zamrznjenih in hitro zamrznjenih kosih perutnine iz vsake razsekovalnice, ki proizvaja take kose v skladu s Prilogo VIa. Ti pregledi se ne opravljajo na kosih perutnine, za katere je zagotovljeno dokazilo za pristojne organe, da so namenjeni izključno za izvoz.
- Po enem letu uspešnega testiranja v določeni razsekovalnici se pogostost testov zmanjša na enkrat vsakih šest mesecev. Vsak primer neizpolnjevanja meril, določenih v Prilogi VIa, povzroči obnovitve pregledov najmanj vsake tri mesece za obdobje najmanj dveh let, preden se lahko spet uporabi zmanjšana pogostost.
4. Odstavki 5 do 13 člena 14a se smiselno uporabljajo za kose perutnine iz odstavka 1.“
4. V Prilogi IV se v zvezi z minimalno starostjo za zakol doda naslednje:
- pod (b) „ekstenzivna zaprta reja“:
- „mlade gosi (goske): 60 dni ali pozneje“,
- pod (d) „tradicionalna prosta reja“:
- „60 dni za mlade gosi (goske)“.
5. Priloga k tej uredbi se vstavi kot Priloga VIa.
6. Priloga VII se spremeni, kot sledi:
- točka 1 se nadomesti z naslednjo:
- „1. Najmanj enkrat vsakih osem delovnih ur: se izbere 25 naključnih trupov na liniji za čiščenje takoj po čiščenju in odstranitvi drobovine in maščobe ter pred prvim naslednjim pranjem“
- vstavi se naslednja točka 8a:
- „8a Namesto ročnega tehtanja, kot je opisano v točkah 1 do 8, se lahko uporabi avtomatsko tehtanje za določanje odstotka vsrkanja vlage za isto število trupov in v skladu z enakimi načeli, če je avtomatsko tehtanje za ta namen vnaprej odobreno s strani pristojnega organa.“
7. V Prilogi VIII se naslovi naslednjih referenčnih laboratorijev spremenijo in se glasijo, kot je navedeno v nadaljevanju:

Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
The Netherlands

BELGIJA

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

GRČIJA

Ministrstvo za kmetijstvo
Veterinarski laboratorij Patra
15, Notara Street
GR-264 42 Patra

ITALIJA

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

NIZOZEMSKA

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

ZDRUŽENO KRALJESTVO

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York YO4 1LZ
United Kingdom

AVSTRIJA

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

Člen 2

REFERENČNI LABORATORIJ SKUPNOSTI:

ID/Lelystad
Postbus 65

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*. Uporablja se od 1. julija 2000. Vendar se točke 2, 3 in 5 člena 1 uporabljajo od 1. septembra 2000.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. maja 2000

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOGA

„PRILOGA VIa

DOLOČITEV SKUPNE VSEBNOSTI VODE V KOSIH PERUTNINE

(Kemični preizkus)

1. Namen in obseg uporabe

Ta metoda se uporablja za določanje skupne vsebnosti vode v nekaterih kosih perutnine. Metoda vključuje določitev vsebnosti vode in beljakovin na vzorcih homogeniziranih kosov perutnine. Skupna vsebnost vode, kot je določena, se primerja z mejno vrednostjo, ki je podana s formulami v odstavku 6.4, da se ugotovi, ali je bila med predelavo vsrkana odvečna voda ali ne. Če analitik domneva, da je navzoča kakršna koli snov, ki bi lahko vplivala na oceno, mora ustrezno ukrepati.

2. Opredelitve in postopki vzorčenja

Opredelitve iz člena 1(2) se uporabljajo za kose perutnine iz člena 14b. Velikosti vzorcev morajo biti vsaj naslednje:

piščančje prsi, piščančji prsni file: polovica prsi brez kosti

puranje prsi, puranji prsni file in meso noge brez kosti: kosi po približno 100 g

drugi kosi: kot opredeljeno v členu 1(2).

V primeru zamrznjenih ali hitro zamrznjenih proizvodov v zbirni embalaži (kosi, ki niso posamično zapakirani) se lahko veliki paketi, iz katerih bodo odvzeti vzorci, shranjujejo pri 0 °C, dokler ni mogoče odstraniti posameznih kosov.

3. Načelo

Vsebnost vode in beljakovin se določi v skladu s priznanimi metodami ISO (Mednarodne organizacije za standardizacijo) ali drugimi metodami ali analizami, ki jih odobri Svet.

Največja dovoljena skupna vsebnost vode v kosih perutnine se bo ocenila iz vsebnosti beljakovin v kosih, ki jo je mogoče povezati z vsebnostjo fiziološke vode.

4. Naprave in reagenti

4.1 Tehnica za tehtanje kosov in ovojev z natančnostjo tehtanja večjo od ± 1 g.

4.2 Kovinska sekira ali žaga za rezanje kosov v koščke ustrezne velikosti za sekljalnik.

4.3 Močan sekljalnik ali mešalnik, sposoben homogenizirati kose perutnine in njihove dele.

Opomba: Ne priporoča se nobena posebna vrsta sekljalnika. Biti mora dovolj močan, da seseklja tudi zamrznjeno ali hitro zamrznjeno meso in kosti za pripravo homogenizirane mešanice, ki ustreza tisti, ki jo da sekljalnik, opremljen z diskom s 4 mm odprtino.

4.4 Naprava, kot je opredeljena v ISO 1442, za določanje vsebnosti vode.

4.5 Naprava, kot je opredeljena v ISO 937, za določanje vsebnosti beljakovin.

5. Postopek

5.1 Iz količine kosov perutnine, ki jo je treba preveriti, se vzame pet naključnih kosov, od katerih je bil vsak zamrznjen ali hlajen do začetka analize v skladu s točkami 5.2 do 5.6.

Vzorci zamrznjenih ali hitro zamrznjenih proizvodov v zbirni embalaži iz točke 2 se lahko do začetka analize shranjujejo pri 0 °C.

Lahko se opravi kot analiza vsakega od petih kosov ali kot analiza iz petih kosov sestavljenega vzorca.

- 5.2 Priprava se začne v eni uri po tem, ko so kosi vzeti iz zamrzovalnika ali hladilnika.
- 5.3 (a) Zunanost embalaže se obriše, da se odstraniti led in voda na površini. Vsak kos se steha in vzame iz ovoja. Ko se kosi razrežejo na manjše kose, se določi masa kosa perutnine do najbližjega grama, potem ko se odšteje teža kakršnega koli odstranjenega ovojnega materiala ter se označis „P₁“.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi skupna masa petih kosov, pripravljenih v skladu s 5.3(a), da se označis „P₅“.
- 5.4 (a) Cel kos, katerega masa je P₁, se seseklja v sekljalniku, kot je opredeljeno v točki 4.3 (in po potrebi tudi zmeša z mešalnikom), da se dobi homogeniziran material, od katerega se potem lahko vzame vzorec, reprezentativen za vsak kos.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se vseh pet kosov, katerih masa je P₅, seseklja s sekljalnikom, kot je opredeljeno v točki 4.3 (in po potrebi tudi zmeša z mešalnikom, da se dobi homogeniziran material, od katerega se potem lahko vzameta dva vzorca, reprezentativna za pet kosov.
- Oba vzorca se analizirata, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6.
- 5.5 Vzame se vzorec homogeniziranega materiala in se takoj uporabi za določitev vsebnosti vode v skladu z ISO 1442, da se dobi vsebnost vode „a %“.
- 5.6 Vzame se tudi vzorec homogeniziranega materiala in se takoj uporabi za določitev vsebnosti dušika v skladu z ISO 937. Ta vsebnost dušika se spremeni v vsebnost surovih beljakovin „b %“ tako, da se pomnoži s faktorjem 6,25.

6. Izračun rezultatov

- 6.1 (a) Masa vode (W) v vsakem kosu je dana z $aP_1/100$ in masa beljakovin (RP) z $bP_1/100$, obe pa sta izraženi v gramih.
- Določi se vsota mas vode (W₅) in mas beljakovine (RP₅) v petih analiziranih kosih.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi povprečna vsebnost vode in beljakovin iz obeh analiziranih vzorcev, ki da a % oziroma b %. Masa vode (W₅) v petih kosih je podana z $aP_5/100$ in masa beljakovin (RP₅) z $bP_5/100$, obe pa sta izraženi v gramih.
- 6.2 Povprečna masa vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da W₅ in RP₅ delimo s pet.
- 6.3 Srednje fiziološko razmerje W/RP, določeno po tej metodi, je kot sledi:
- piščančji prsni file: 3,19 ± 0,12
 - piščančje noge in četrti nog: 3,78 ± 0,19
 - puranji prsni file: 3,05 ± 0,15
 - puranje noge: 3,58 ± 0,15
 - meso puranjih nog brez kosti: 3,65 ± 0,17.
- 6.4 Ob domnevi, da znaša minimalna tehnično neizogibna vsebnost vode, ki je vsrkana med pripravo, 2 %, 4 % ali 6 %⁽¹⁾, odvisno od vrste proizvodov in uporabljene metode hlajenja, je največje dovoljeno razmerje W/RP, kot je določeno po tej metodi, naslednje:

	Hlajenje na zraku	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
Piščančji file brez kože	3,40	3,40	3,40
Piščančje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
Piščančja stegna, bedra, krače, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo	4,05	4,15	4,30
Puranji file brez kože	3,40	3,40	3,40
Puranje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ Računano na podlagi kosa, brez vsrkanje tuje vode. Za file (brez kože) in meso puranjih nog brez kosti je odstotek 2 % za vsako metodo hlajenja.

	Hlajenje na zraku	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
Puranja stegna, bedra, krače s kožo	3,80	3,90	4,05
Meso puranjih beder brez kosti in brez kože	3,95	3,95	3,95

Če povprečno razmerje W_A/RP_A v petih kosih, kot se računa iz vrednosti v skladu s točko 6.2, ne presega razmerja, podanega v točki 6.4, se šteje, da pregledana količina kosov perutnine ustreza standardu.“
