

Αριθμός 229

Οι περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2002, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο, δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 12 των περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμων του 2000 έως 2002, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε από το Ν. 227 του 1990).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ,
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ, ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 2000 ΕΩΣ 2002

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 12

Για σκοπούς εφαρμογής των πράξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

- (α) "Κανονισμός 1072/2000/ΕΚ της Επιτροπής, της 19ης Μαΐου 2000, περί τροποποιήσεως του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών", (ΕΕ L 119 της 20.5.2000, σ. 21) και
- (β) "Διορθωτικό στον Κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1991, για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών", (ΕΕ L 143 της 7.6.1991).

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό με βάση το άρθρο 12 των περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμων του 2000 έως 2002, εκδίδει τους ακόλουθους κανονισμούς.

101(Ι) του 2000
47(Ι) του 2002.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών (Τροποποιητικοί) Κανονισμοί του 2002 και θα διαβάζονται μαζί με τους περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Κανονισμούς του 2000 (που στο εξής θα αναφέρονται ως "οι βασικοί κανονισμοί") και οι βασικοί κανονισμοί και οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται μαζί ως οι περί Εφαρμογής, Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Κανονισμοί του 2000 και 2002.

Συνοπτικός
τίτλος.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (Ι):
14.7.2000.

2. Ο Κανονισμός 3 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με την προσθήκη μετά το τέλος της υποπαραγράφου (ιγ) της παραγράφου (2) αυτού της ακόλουθης νέας υποπαραγράφου:

Τροποποίηση
του Κανονισμού 3 των
βασικών
κανονισμών.

- "(ιδ) Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: μηροί ή/και κνήμες γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, δηλαδή χωρίς το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και την περόνη, ολόκληρο σε κύβους ή σε λωρίδες".

3. Ο Κανονισμός 5 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με την προσθήκη αμέσως μετά την παράγραφο (2) αυτού των ακόλουθων νέων παραγράφων:

Τροποποίηση
του Κανονισμού 5 των
βασικών
κανονισμών.

"(3) Η σήμανση και οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται δεν πρέπει να είναι τέτοιες που θα μπορούσαν να παραπλανήσουν τον αγοραστή σε σημαντικό βαθμό, ιδιαίτερα—

- (i) Ως προς τα χαρακτηριστικά του σφάγιου ή του τεμαχίου και ειδικότερα ως προς τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, το βάρος, τη διατηρησιμότητα, καταγωγή ή προέλευση ή τη μέθοδο παραγωγής ή παρασκευής· ή
- (ii) με το να προσδίδει στο σφάγιο ή το τεμάχιο αποτελέσματα ή ιδιότητες, τις οποίες αυτό δεν έχει· ή
- (iii) με το να υπονοεί ότι το σφάγιο ή το τεμάχιο έχει ειδικά χαρακτηριστικά, όταν στην πραγματικότητα όλα τα παρόμοια προϊόντα (σφάγια ή τεμάχια) έχουν τέτοια χαρακτηριστικά.

(4) Οι απαγορεύσεις ή περιορισμοί που αναφέρονται στην υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (3) θα ισχύουν επίσης και ως προς τη διαφήμιση του τροφίμου καθώς και ως προς την παρουσίασή του ιδιαίτερα σε σχέση με την εμφάνιση ή τη συσκευασία, τα υλικά της συσκευασίας και τον τρόπο συσκευασίας και την παρουσίασή τους προς πώληση.

(5) Η ονομασία πώλησης του σφάγιου ή του τεμαχίου είναι η ονομασία που προβλέπεται στον Κανονισμό 3. Η ονομασία πώλησης δεν είναι δυνατό να αντικατασταθεί με εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα ή με εμπορική ονομασία."

Τροποποίηση
του Κανονισμού 7 των
βασικών
κανονισμών.

4. Ο Κανονισμός 7 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με την προσθήκη της ακόλουθης νέας παραγράφου (2) του υφιστάμενου μέρους καθιστάμενου ως παράγραφος (1):

"(2) Στην περίπτωση των ταχύψυκτων σφάγιων πουλερικών στην ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνεται—

— Αναφορά από την οποία να μπορεί να αναγνωρισθεί η παρτίδα·

— ένα καθαρό μήνυμα του τύπου 'να μην επανακαταψυχθεί μετά την απόψυξη.'"

Τροποποίηση
του Κανονισμού 12 των
βασικών
κανονισμών.

5. Ο Κανονισμός 12 των βασικών κανονισμών τροποποιείται με τη διαγραφή και αντικατάσταση της υποπαραγράφου (δ) της παραγράφου (1) με την ακόλουθη νέα υποπαράγραφο:

"(δ) Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής".

Τροποποίηση
του Κανονισμού 17 των
βασικών κανονισμών.

6. Ο Κανονισμός 17 των βασικών κανονισμών τροποποιείται ως ακολούθως:

(α) Με τη διαγραφή της λέξης "τετράωρη" (τρίτη γραμμή) από την υποπαράγραφο (α) της παραγράφου (3), με τη λέξη "οκτάωρη".

(β) με την προσθήκη αμέσως μετά την παράγραφο (11) της ακόλουθης νέας παραγράφου:

"(12) Η Εντεταλμένη Υπηρεσία αποφασίζει τα πρακτικά μέτρα για τους ελέγχους που προβλέπονται στον παρόντα Κανονισμό σε όλα τα στάδια εμπορίας, συμπεριλαμβανομένων των ελέγχων των εισαγωγών από τρίτες χώρες κατά τις τελωνειακές διασαφήσεις σύμφωνα με τα Παραρτήματα V και VI."

Προσθήκη νέου
Κανονισμού.

7. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την προσθήκη αμέσως μετά τον Κανονισμό 17 του ακόλουθου νέου Κανονισμού:

"17Α.—(1) Τα ακόλουθα τεμάχια κρέατος πουλερικών είναι δυνατό να διατίθενται στο εμπόριο, όταν αποτελούν αντικείμενο

Παράρτημα
VIa.

επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνο, εφόσον το περιεχόμενο σ' αυτά νερό δεν υπερβαίνει το τεχνικά αναπόφευκτο ποσοστό που καθορίζεται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο Παράρτημα VIa (χημική μέθοδος):

- (α) Φιλέτο στήθους κοτόπουλου, με ή χωρίς το οστόύν του στέρνου, χωρίς δέρμα·
- (β) στήθος κοτόπουλου, με δέρμα·
- (γ) μηροί, κνήμες, πόδια (legs), πόδια με κομμάτι της ράχης, τέταρτα κοτόπουλου με δέρμα·
- (δ) φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα·
- (ε) στήθος γαλοπούλας, με δέρμα·
- (στ) μηροί (thighs), κνήμες (drumsticks), πόδια (legs) γαλοπούλας, με δέρμα·
- (ζ) κρέας ποδιού γαλοπούλας, χωρίς κόκαλο, χωρίς δέρμα.

(2) Η Εντεταλμένη Υπηρεσία διασφαλίζει ότι τα πτηνοσφαγεία και οι μονάδες τεμαχισμού, ανεξαρτήτως αν αυτές βρίσκονται ή όχι στο χώρο του πτηνοσφαγείου, εφαρμόζουν όλα τα αναγκαία μέτρα για τη συμμόρφωση με τις διατάξεις της παραγράφου 1, και ιδίως ότι—

- Διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με την παράγραφο (3) του Κανονισμού 17Α, όσον αφορά το νερό που έχει απορροφηθεί και στα σφάγια κοτόπουλου και γαλοπούλας που προορίζονται για την παραγωγή νωπών, κατεψυγμένων και ταχύψυκτων τεμαχίων που αναφέρονται στην παράγραφο (1) του παρόντος Κανονισμού. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να διενεργούνται τουλάχιστο μια φορά κάθε εργάσιμη περίοδο οκτώ ωρών. Οι ανώτατες τιμές που καθορίζονται στο Παράρτημα VII σημείο 9, πρέπει να εφαρμόζονται και στα σφάγια γαλοπούλας,
- τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος,
- κάθε παρτίδα σημαίνεται κατά τρόπο ώστε η ημερομηνία παραγωγής να είναι εξακριβώσιμη· το σήμα της παρτίδας πρέπει να φαίνεται στο μητρώο της παραγωγής.

Παράρτημα VII.

(3) Οι έλεγχοι για την περιεκτικότητα σε νερό που αναφέρονται στην παράγραφο (1) του παρόντος Κανονισμού πραγματοποιούνται τουλάχιστο μια φορά ανά τρίμηνο, δειγματοληπτικά, σε κατεψυγμένα και ταχύψυκτα τεμάχια κρέατος πουλερικών από μονάδα τεμαχισμού που παράγει τέτοια τεμάχια σύμφωνα με το Παράρτημα VIa. Οι έλεγχοι αυτοί δεν πραγματοποιούνται για τεμάχια κρέατος πουλερικών για τα οποία παρέχονται στην Εντεταλμένη Υπηρεσία επαρκείς αποδείξεις όσον αφορά το γεγονός ότι προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή.

Παράρτημα
VIa.

Μετά από ένα χρόνο ικανοποιητικών ελέγχων σε μια μονάδα τεμαχισμού, η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί σε έναν ανά εξάμηνο. Οποιαδήποτε παράλειψη συμμόρφωσης με τα κριτήρια που καθορίζονται στο Παράρτημα VI θα έχει ως αποτέλε-

Παράρτημα VI.

σμα την επαναφορά των ελέγχων τουλάχιστον ανά τρίμηνο για περίοδο όχι μικρότερη των δύο ετών πριν εφαρμοστεί εκ νέου η μειωμένη συχνότητα ελέγχων.

(4) Οι παράγραφοι (5) έως (12) του Κανονισμού 17 εφαρμόζονται κατ' αναλογία για τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στην παράγραφο (1) του παρόντος Κανονισμού."

Τροποποίηση
του Παραρ-
τήματος III.

8. Το Παράρτημα III των βασικών κανονισμών τροποποιείται με τη διαγραφή των λέξεων στο σημείο d), "Περιορισμένης βοσκής", και αντικατάστασή τους με τις λέξεις "Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής".

Τροποποίηση
του Παραρ-
τήματος IV.

9. Το Παράρτημα IV των βασικών κανονισμών τροποποιείται ως ακολούθως:

- (α) Με την προσθήκη στο τέλος της υποπαραγράφου (β) της παραγράφου (2) του ακόλουθου νέου στοιχείου:

"νεαρές χήνες (χηνάκια): την 60ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα".

- (β) με τη διαγραφή της παραγράφου (3) και την αντικατάστασή της με την ακόλουθη νέα παράγραφο:

"(3) Ελεύθερης βοσκής (Free range).

Ο όρος αυτός είναι δυνατό να χρησιμοποιείται μόνο εφόσον—

- (α) Όσον αφορά το συντελεστή επιφάνειας διαβίωσης στο πτηνοτροφείο και την ηλικία κατά τη σφαγή πληρούνται οι οριακές προδιαγραφές που ορίζονται στην παράγραφο (2), εκτός από τα κοτόπουλα, για τα οποία ο συντελεστής μπορεί να ανέλθει στο 13, αλλά δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο, και τα καπόνια, για τα οποία ο συντελεστής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7,5μ² και τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο,

- (β) τα πουλερικά είχαν, κατά το ήμισυ τουλάχιστο της διάρκειας της ζωής τους, διαρκή καθημερινή πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, μέρος των οποίων ήταν κυρίως καλυμμένο από βλάστηση επιφάνειας τουλάχιστο:

- 1μ² ανά κοτόπουλο ή φραγκόκοτα (φαραώνα),
- 2μ² ανά πάπια ή ανά καπόνι,
- 4μ² ανά γάλο ή χήνα.

Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι υπαίθριοι χώροι είναι δυνατό να αντικαθίστανται από στεγασμένους χώρους με κούρνιας των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον όση και η επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστο δύο μέτρα (μ). Οι κούρνιας πρέπει να είναι μήκους τουλάχιστο 10 εκ. ανά πτηνό, (συνολικά στο πτηνοτροφείο και τους χώρους κουρνιάσματος),

- (γ) Ο τύπος διατροφής που χρησιμοποιείται στο στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70% δημητριακά,

- (δ) το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές "πόρτες" για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστο με 4μ. ανά 100μ² επιφάνειας του κτιρίου."

- (γ) με τη διαγραφή της φράσης "περιορισμένης βοσκής" της παραγράφου (4) (πρώτη γραμμή) και αντικατάστασή της με τη φράση "Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής".

(δ) με την προσθήκη μετά το τέλος της υποπαραγράφου (α)(ν) της παραγράφου (4) του ακόλουθου νέου στοιχείου :

" (ii) 60 μέρες για τις νεαρές χήνες (χηνάκια) ".

10. Οι βασικοί κανονισμοί τροποποιούνται με την προσθήκη αμέσως μετά Προσθήκη νέου
το Παράρτημα VI του ακόλουθου νέου Παραρτήματος. Παραρτήματος.

« ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIα

(Κανονισμός 17Α)

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ
ΝΕΡΟ ΤΩΝ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
(Χημική μέθοδος)

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Η παρούσα μέθοδος χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό ορισμένων τεμαχίων κρέατος πουλερικών. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομογενοποιημένα τεμάχια κρέατος πουλερικών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζόμενη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται βάσει των τύπων που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιοριστεί αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σε αυτό να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. Ορισμοί και διαδικασίες δειγματοληψίας

Οι ορισμοί της παραγράφου (2) του κανονισμού 3, εφαρμόζονται στα τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στον κανονισμό 17Α. Τα μεγέθη των δειγμάτων πρέπει να είναι τουλάχιστον ως ακολούθως:

Στήθος κοτόπουλου, φιλέτο στήθους κοτόπουλου: το ήμισυ του στήθους (χωρίς κόκκαλο).

Στήθος γαλοπούλας, φιλέτο στήθους και κρέας ποδιού χωρίς κόκαλο γαλοπούλας, μερίδες περίπου 100g.

Λοιπά τεμάχια: όπως ορίζονται στην παράγραφο (2) του Κανονισμού 3.

Στην περίπτωση χύμα κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων προϊόντων (τα τεμάχια δε συσκευάζονται ξεχωριστά), οι μεγάλες συσκευασίες από τις οποίες θα ληφθούν τα δείγματα μπορούν να διατηρούνται σε 0° C μέχρις ότου καταστεί δυνατή η απομάκρυνση των ξεχωριστών τεμαχίων.

3. Αρχή

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις αναγνωρισμένες προδιαγραφές ISO (Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης) ή σύμφωνα με άλλες μεθόδους ανάλυσης εγκεκριμένες από το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας των τεμαχίων κρέατος πουλερικών προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του σφάγιου σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατό να συνδέεται με φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. Συσκευές και αντιδραστήρια

4.1. Ζυγαριές για τη ζύγιση τεμαχίων και της συσκευασίας τους, ακριβείας τουλάχιστον $\pm 1g$.

4.2. Πέλεκυς τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για το κόψιμο των τεμαχίων του κρέατος πουλερικών σε κομμάτια κατάλληλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής για κιμά.

4.3. Μηχανή κοπής κιμά και ανάμεικτης εντατικής χρήσης, ικανή για την ομοιογενοποίηση τεμαχίων κρέατος πουλερικών ή τμημάτων τους.

Η μηχανή να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή ταχυψυγμένου κρέατος και των οστών ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που λαμβάνονται με τη βοήθεια μηχανής κοπής κιμά εφοδιασμένης με δίσκο φέροντα οπές διαμέτρου 4 mm.

4.4. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.

4.5. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

5. Διαδικασία

5.1. Λαμβάνεται τυχαίο δείγμα πέντε τεμαχίων από την ποσότητα των προς έλεγχο τεμαχίων κρέατος πουλερικών και διατηρούνται, σε ψύξη ή κατάψυξη αναλόγως, μέχρι την έναρξη της ανάλυσης που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Τα δείγματα από κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα

χύμα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2 μπορούν να διατηρούνται σε 0°C μέχρι την έναρξη της ανάλυσης.

Είναι δυνατό να γίνει είτε ως ανάλυση κάθε ενός εκ των πέντε τεμαχίων, είτε ως ανάλυση σύνθετου δείγματος που αποτελείται από τα πέντε τεμάχια.

5.2. Η προπαρασκευή πρέπει να αρχίσει εντός μιας ώρας από την απόσυρση των τεμαχίων από τον καταψύκτη ή το ψυγείο.

5.3. (α) Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί τυχόν επιφανειακός πάγος και νερό. Κάθε τεμάχιο ζυγίζεται και αφαιρείται το περιτύλιγμα του. Μετά το κόψιμο των τεμαχίων σε μικρότερα κομμάτια, το βάρος του τεμαχίου του κρέατος πουλερικών προσδιορίζεται στρογγυλεμένο σε γραμμάρια, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που αφαιρέθηκε, για να ληφθεί η τιμή "P₁".

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, καθορίζεται το συνολικό βάρος των πέντε τεμαχίων που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5.3 στοιχείο (α), για να ληφθεί η τιμή "P₅".

5.4. (α) Ολόκληρο το τεμάχιο του οποίου το βάρος είναι "P₁", κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί ομοιογενές προϊόν από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό

δείγμα του κάθε τεμαχίου.

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά το σύνολο των πέντε τεμαχίων κρέατος πουλερικών, το βάρος των οποίων δίνει την τιμή "P₅", όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, εάν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο αντιπροσωπευτικά δείγματα των πέντε τεμαχίων.

Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.5 και 5.6.

5.5. Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητάς τους σε νερό σύμφωνα με την μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό «α%».

5.6. Λαμβάνεται επίσης δείγμα του ομογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με την μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες «β%» πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων

6.1. (α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε τεμάχιο (W) λαμβάνεται από τον τύπο $\alpha P_1/100$

και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $RP_1/100$, εκφρασμένα αμφότερα σε γραμμάρια.

Καθορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_5) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_5) των πέντε τεμαχίων που έχουν υποστεί ανάλυση.

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος καθορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό (α%) και πρωτεΐνες (β%) των δύο δειγμάτων που έχουν υποστεί ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_5) των πέντε τεμαχίων λαμβάνεται από τον τύπο $αP_5/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_5) από τον τύπο $βP_5/100$, αμφότερα εκφρασμένα σε γραμμάρια.

6.2. Καθορίζεται το μέσο βάρος σε νερό (W_A) και σε πρωτεΐνες (RP_A) διαιρώντας διά πέντε το W_5 και το RP_5 αντίστοιχα.

6.3. Ο μέσος φυσιολογικός όρος W/RP , όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, είναι ο εξής:

- φιλέτο στήθος κοτόπουλου: $3,19 \pm 0,12$,
- πόδια κοτόπουλου και κάτω τεταρτημόρια: $3,78 \pm 0,19$,
- φιλέτο στήθος γαλοπούλας: $3,05 \pm 0,15$,
- πόδια γαλοπούλας: $3,58 \pm 0,15$,
- κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. Αν υποτεθεί ότι η ελάχιστη από τεχνική άποψη αναπόφευκτη περιεκτικότητα σε νερό που απορροφάται κατά τη διάρκεια της

προετοιμασίας ανέρχεται σε 2, 4 ή 6%⁽¹⁾, ο ανώτερος επιτρεπτός λόγος W/RP, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο που εξαρτάται από τον τύπο των προϊόντων και από τις μεθόδους ψύξης που χρησιμοποιήθηκαν αυτή, είναι ο εξής:

	Ψύξη με αέρα	Ψύξη με ψεκασμό	Ψύξη με βύθιση
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος κοτόπουλο, με δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια, με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου με δέρμα	4,05	4,15	4,30
Φιλέτο στήθος γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα	3,80	3,90	4,05
Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, χωρίς δέρμα	3,95	3,95	3,95

Αν ο μέσος λόγος W_A/RP_A των πέντε τεμαχίων, όπως υπολογίζεται από τις τιμές σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει το λόγο που αναφέρεται στο σημείο 6.4, η ποσότητα των τεμαχίων κρέατος πουλερικών που υπόκεινται στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου».

Τροποποίηση του Παραρτήματος VII. 11. Το Παράρτημα VII των βασικών κανονισμών τροποποιείται ως ακολούθως:

(α) Με τη διαγραφή και αντικατάσταση της παραγράφου 1 αυτού με την ακόλουθη νέα παράγραφο:

⁽¹⁾ Υπολογίζεται με βάση τεμάχιο που δεν περιέχει νερό εξωτερικής προέλευσης που απορροφήθηκε. Για το (χωρίς δέρμα) φιλέτο και το κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, το ποσοστό είναι 2% για κάθε μια από τις μεθόδους ψύξης.

« 1. Μία φορά τουλάχιστον ανά εργάσιμη περίοδο οκτώ ωρών:

Συλλέγονται τυχαίως 25 σφάγια από την αλυσίδα απεντέρωσης αμέσως μετά την απεντέρωση και την αφαίρεση των παραπροϊόντων και πριν την πρώτη επακόλουθη πλύση».

(β) με την προσθήκη αμέσως μετά την παράγραφο 8 αυτού της ακόλουθης νέας παραγράφου:

«8α. Αντί για τη χειροκίνητη ζύγιση, όπως περιγράφεται στα ανωτέρω σημεία 1 έως 8, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται γραμμές αυτόματης ζύγισης για τον προσδιορισμό της επί τoίς εκατό απορρόφησης νερού για τον ίδιο αριθμό σφάγιων και σύμφωνα με τις ίδιες αρχές, υπό την προϋπόθεση ότι η γραμμή αυτόματης ζύγισης έχει εκ των προτέρων εγκριθεί για το σκοπό αυτό εκ μέρους της Εντεταλμένης Υπηρεσίας».

Τροποποίηση
του
Παραρτήματος
XIII.

12. Το παράρτημα XIII των βασικών κανονισμών τροποποιείται με τη διαγραφή και αντικατάσταση των αντίστοιχων διευθύνσεων εργαστηρίων αναφοράς που αναφέρονται σ' αυτό ως ακολούθως:

«Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς

ID/Lelystad

Postbus 65

Edhertweg 15

8200 AB Lelystad

Κάτω Χώρες

Βέλγιο

Faculteit Diergeneeskunde

Vakgroep "Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"

2088

Universiteit Gent
Salisburylaan 133
B-9820 Merelbeke

Ελλάδα
Υπουργείο Γεωργίας
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Πατρών
Νοταρά 15
GR -264 42 Πάτρα

Ιταλία
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Via Jacopo Cavedone n. 29
1-41100 Modena

Κάτω Χώρες
ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

Ηνωμένο Βασίλειο
CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
YO4 1LZ

Αυστρία
Bundesamt und Forschungszengzentrum fur Landwirtschaft
Spargelfeldstr. 191
A-1220 Wien».