

# Cirkulære om handelsnormer for fjerkrækød

(Til samtlige fødevareregioner)

I henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1321/2002 af 22. juli 2002 om ændring af forordning (EØF) nr. 1538/91 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød, som tidligere ændret ved Kommissionens forordninger (EØF) 1980/92, (EØF) 2891/93, (EØF) 0205/96, (EØF) 1000/96 og (EF) nr. 1072/2000, samt Fødevarerdirektoratets bekendtgørelse nr. 677 af 15. august 2002 om handelsnormer for fjerkrækød, anmodes fødevareregionerne om at føre kontrol med handelsnormerne for fjerkrækød efter nedenstående retningslinier. Der henvises i cirkulæret udelukkende til Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91.

Opmærksomheden henledes på at handelsnormerne ikke gælder for:

- 1) Fjerkrækød der eksporteres ud af Den Europæiske Union.
- 2) Fjerkrækød der i enkeltstående tilfælde sælges direkte til den endelige forbruger af en fjerkræproducent, som på sin bedrift har en årsproduktion på under 10.000 stk. fjerkræ.
- 3) New York dressed fjerkræ, jf. bilag I, kap. VIII, nr. 49, i bekendtgørelse nr. 878 af 20. oktober 1994 om fersk fjerkrækød (med senere ændringer).

## Afsnit I

### Kontrol med vandoptagelse under køling i kyllingekroppe til fremstilling af hele ferske, frosne eller dybfrosne kyllinger

Fødevareregionen fører tilsyn med, at slagteriet udfører den i ovennævnte bekendtgørelses § 2, stk. 1, nr. 1, omtalte kontrol med vandoptagelsen under køling i ferske kyllinger, samt at der ved overskridelse af grænseværdierne anført i bilag VII, pkt. 9, til forordning 1538/91, foretages de nødvendige justeringer af anlægget.

På slagterier, der benytter et luftkølingssystem til køling af kyllingekroppe, kan fødevareregionen give tilladelse til, at frekvensen for kontrol med vandoptagelse under køling (jf. bilag VII til forordning 1538/91) nedsættes fra én gang hver ottende time til én gang månedligt. En sådan nedsættelse af kontrolfrekvensen forudsætter, at resultaterne af kontrollen med vandindholdet viser, at grænseværdierne for optaget vand bestemt ved metoderne i bilagene V til VII i forordning 1538/91, er overholdt i de foregående 6 måneder. Ved enhver overtrædelse af grænseværdierne anført i de nævnte bilag skal fødevareregionen påse, at frekvensen af kontrollen efter metoden beskrevet i bilag VII til forordning 1538/91, hæves til igen at skulle udføres én gang hver ottende arbejdstime.

Ved enhver overskridelse af grænseværdier for vandoptagelse, jf. bilag VII til forordning 1538/91, og mindst én gang hver anden måned skal fødevareregionen foretage kontrol af vandoptagelsen i hele frosne eller dybfrosne kyllinger efter metoden i bilag V eller VI til forordning 1538/91. Finder fødevareregionen, at grænseværdierne for vandoptagelse er overskredet, anses den batch, hvorfra kyllingerne stammer, for ikke at være i overensstemmelse med handelsnormerne for fjerkrækød. Slagteriet har i sådanne tilfælde ret til at få foretaget en modanalyse på det danske referencelaboratorium, jf. bilag VIII til forordning 1538/91. Modanalysen foretages efter en metode, der vælges af fødevareregionen.

Såfremt en batch ved denne kontrol, og evt. efter modanalyse, findes at overskride de angivne grænser, skal fødevareregionen påse, at virksomheden foretager de nødvendige tekniske ændringer af køleanlægget. Samtidig skal den batch, hvorfra kyllingerne stammer lægges under veterinært beslag. Fødevareregionen fører kontrol med, at det beslaglagte parti varer, der ikke opfylder handelsnormerne, afsættes efter forskrifterne i artikel 14a, stk. 7 eller artikel 14b, stk. 4, til forordning 1538/91, og fødevareregionen opbevarer dokumentation herfor evt. i form af kopi af handelsdokument eller sundhedscertifikat anvendt ved afsætningen.

## Afsnit II

### **Kontrol med vandoptagelse under køling i kyllinge- og kalkunkroppe til fremstilling af ferske frosne og dybfrosne udskæringer.**

Fødevareregionen fører tilsyn med, at slagteriet udfører den i ovennævnte bekendtgørelses § 2, stk. 1, nr. 2, omtalte kontrol med vandoptagelsen under køling af ferske kyllinge- og kalkunkroppe bestemt til fremstilling af ferske, frosne og dybfrosne udskæringer, samt, at der ved overskridelse af grænseværdierne anført i bilag VII til forordning 1538/91 foretages de nødvendige justeringer af anlægget.

På slagterier, der benytter et luftkølingssystem til køling af kyllingekroppe, kan fødevareregionen give tilladelse til, at frekvensen for kontrol med vandoptagelse under køling (jf. bilag VII til forordning 1538/91) nedsættes fra én gang hver ottende time til én gang månedligt. En sådan nedsættelse af kontrolfrekvensen forudsætter, at resultaterne af kontrollen med vandindholdet viser, at grænseværdierne for optaget vand bestemt ved metoderne i bilagene V til VII i forordning 1538/91, er overholdt i de foregående 6 måneder. Ved enhver overtrædelse af grænseværdierne anført i de nævnte bilag skal fødevareregionen påse, at frekvensen af kontrollen efter metoden beskrevet i bilag VII til forordning 1538/91, hæves til igen at skulle udføres én gang hver ottende arbejdstime.

På slagterier, der benytter et luftkølingssystem til køling af kalkunkroppe bestemt til fremstilling af udskæringer, er det som udgangspunkt ikke nødvendigt regelmæssigt at kontrollere vandoptagelsen efter metoden i bilag VII til forordning 1538/91. Fødevareregionens kontrol på virksomheden kan dog i særlige tilfælde også for dette produktionssystem anvende de skærpede kontrolforanstaltninger som beskrevet i artikel 14b, stk. 4, jf. artikel 14a, stk. 5.

Mindst én gang hver tredje måned skal fødevareregionen foretage kontrol af vandoptagelsen i frosne eller dybfrosne udskæringer af kyllinger og kalkuner efter metoden i bilag VIa, til forordning 1538/91. Finder fødevareregionen, at grænseværdierne for vandoptagelse er overskredet anses den batch hvorfra udskæringerne stammer for ikke at være i overensstemmelse med forordningen. Virksomheden har i sådanne tilfælde ret til at få foretaget en modanalyse på det danske referencelaboratorium, jf. bilag VIII til forordning 1538/91. Modanalysen foretages efter en metode, der vælges af fødevareregionen.

Såfremt en batch ved denne kontrol og evt. efter modanalyse findes at overskride de angivne grænser, skal fødevareregionen påse, at virksomheden foretager de nødvendige tekniske ændringer af køleanlægget. Samtidig skal den batch, hvorfra udskæringerne stammer, lægges under veterinært

beslag. Fødevareregionen fører kontrol med, at det beslaglagte parti varer, der ikke opfylder handelsnormerne, afsættes efter forskrifterne i artikel 14b, stk. 4, til forordning 1538/91, og fødevareregionen opbevarer dokumentation herfor evt. i form af kopi af handelsdokument eller sundhedscertifikat anvendt ved afsætningen.

Fødevareregionen skal nedsætte frekvensen af kontrol med vandindholdet i frosne og dybfrosne udsækninger af kyllinger og kalkuner fra én gang hver tredje måned til én gang hver sjette måned, når resultaterne af kontrollen efter metoden i bilag VIa til forordning 1538/91 viser, at kriterierne er overholdt i de foregående 12 måneder. Ved enhver overtrædelse af kriterierne fastsat i bilag VIa skal kontrollen igen udføres hver tredje måned.

For fjerkrækød importeret fra en anden EU-medlemsstat gælder, at der ved grænsepassage kan udføres ikke-diskriminerende stikprøveundersøgelse for vandindhold i frosne og dybfrosne hele kyllinger samt frosne og dybfrosne udsækninger af kyllinger og kalkuner jf. Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød (med senere ændringer). Dog kan der ifølge forordning 1538/91, artikel 14 a, stk. 8 og 9, foretages yderligere stikprøveundersøgelser for vandindhold i frosne og dybfrosne kyllinger samt frosne og dybfrosne udsækninger af kyllinger og kalkuner ved alvorlig mistanke om uregelmæssigheder. Sidstnævnte stikprøveundersøgelse foretages af fødevareregionen på varenes bestemmelsessted eller et andet passende sted, forudsat at sidstnævnte sted ikke er beliggende ved grænsen. Varerne kan efter prøveudtagning transporteres til bestemmelsesstedet men må ikke sælges til den endelige forbruger før analyseresultatet foreligger og der er taget stilling til om partiet overholder handelsnormerne for fjerkrækød for så vidt angår vandindholdet.

### **Afsnit III**

#### **Kontrol med klasse- og vægtangivelser**

Fødevareregionen foretager stikprøvevis kontrol af, at kravene til klassificering i klasse A og B overholdes. Kontrollen skal omfatte elementerne beskrevet i artikel 6 og udføres efter anvisningerne i artikel 7 i forordning 1538/91.

Endvidere skal fødevareregionen føre stikprøvevis kontrol med, at inddelingen i vægtklasser som beskrevet i artikel 8 til forordning 1538/91 overholdes.

### **Afsnit IV**

#### **Kontrol med frivillig mærkning**

Forordning 1538/91 giver slagterier mulighed for at mærke med frivillige oplysninger om produktionssystem som angivet i bilag IV. Slagterier, der ønsker at anvende en sådan frivillig mærkning, skal udfærdige en specifikation inkluderet en liste over fjerkræproducenter, der ønskes omfattet af mærkningen, samt et egenkontrolprogram, der mindst omfatter de kontrolelementer, der er angivet i artikel 10-11 samt bilag IV. Specifikationen og egenkontrolprogrammet skal godkendes af fødevareregionen, forinden mærkning påbegyndes.

Fødevareregionen skal mindst 4 gange om året føre kontrol med, at slagteriet overholder kravene til den godkendte, frivillige mærkning.

Hos producenter, der producerer fjerkræ, som skal mærkes med frivillig mærkning, skal fødevareregionen mindst én gang pr. produktionshold kontrollere, at kravene til produktionen for den valgte frivillige mærkning overholdes, jf. artikel 11 og bilag IV til forordning 1538/91.

Fødevareregionen oplyser FA04, Mørkhøj, om godkendelse af frivillig mærkning med angivelse af den mærkning, der anvendes, en liste over tilknyttede producenter af fjerkræ, slagteriets autorisationsnummer, navn og adresse, dato for godkendelse samt journalnummer på godkendelsesskrivelsen.

#### Afsnit V

##### **Ikrafttrædelse og ophævelser**

Dette cirkulære træder i kraft den 5. december 2002. Samtidig ophæves:

Veterinærdirektoratets cirkulæreskrivelse af 7. januar 1992 vedrørende handelsnormer for fjerkrækød.

Veterinærdirektoratets cirkulæreskrivelse af 27. december 1994 vedrørende handelsnormer for fjerkrækød.

Fødevareregionens cirkulære af 29. august 2000 om handelsnormer for fjerkrækød.

Den 5. december 2002.



Flemming Nielsen

