

## Vejledning om handelsnormer for fjerkrækød

Denne vejledning supplerer bekendtgørelse nr. 677 af 15. august 2002 om handelsnormer for fjerkrækød og cirkulære af 5. december 2002 om handelsnormer for fjerkrækød, udarbejdet på grundlag af Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød (med senere ændringer) og Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød (med senere ændringer). I vejledningen henvises udelukkende til forordningerne 1906/90 og 1538/91.

Hele kroppe og udkæringer inddeles i klasse A og B, men skal opfylde visse minimumskrav for at kunne klassificeres. Den i 1906/90 nævnte underopdeling af klasse A er ikke medtaget i forordning 1538/91, og vil derfor ikke blive anvendt.

### Mærkning af fødevarer bestemt til den endelige forbruger

1. Udkæringer omfattet af bestemmelserne skal markedsføres under en af de i forordning 1538/91, artikel 1, stk. 2, nævnte betegnelser med henvisning til dyrearten, for eksempel "Underlår af kylling". De i artikel 1 i forordning 1538/91, stk. 2, litra d til j, anførte produkter skal ved salg mærkes med oplysning om, hvorvidt de er uden skind, og de under litra k nævnte om, hvorvidt de er med skind.
2. Fjerkrækød skal sælges i en af følgende former: Dybfrosset, frosset eller fersk og være mærket med den aktuelle form samt den anbefalede opbevaringstemperatur. Det skal understreges, at fersk fjerkrækød i denne forbindelse, i forordning 1906/90, artikel 2, er defineret som, "fjerkrækød der opbevares ved en temperatur, der på intet tidspunkt må være lavere end  $-2$  eller højere end  $+4$  °C". (Denne definition af fersk fjerkrækød vedrører ikke forhold reguleret af andre bestemmelser, herunder bekendtgørelse om fersk fjerkrækød). Forskellen i definitioner er alene, at der i forordningerne er indført et temperaturkrav ( $-2$  til  $+4$  °C). Endvidere er det i forordningen foreskrevet, at frosset fjerkrækød skal opbevares ved temperaturer under  $-12$  °C og dybfrosset fjerkrækød ved en temperatur under  $-18$  °C. Disse definitioner samt kravet i forordning (EØF) nr. 1906/90, artikel 3, nr. 2, om at fjerkrækød skal forhandles som enten fersk, frosset eller dybfrosset fjerkrækød medfører, at salg af optøet fjerkrækød ikke er tilladt ifølge handelsnormerne for fjerkrækød.
3. Fjerkrækød indført fra 3.-lande skal mærkes med oprindelsesland.

Udover de i forordningerne angivne krav, skal fjerkrækød mærkes i overensstemmelse med den til enhver tid gældende bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer.

### Kontrol med vandindhold i fjerkræ

Vedr. kontrol med vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger samt udkæringer af kyllinger og kalkuner ifølge artikel 14a og artikel 14b i forordning 1538/91, skal følgende bemærkes:

Med forordning 1072/00, der ændrer forordning 1538/91, indføres der foruden kontrol med vandindholdet i kyllingekroppe desuden kontrol med vandindholdet i kalkunkroppe beregnet til produktion af udkæringer samt frosne og dybfrosne udkæringer af både kyllinger og kalkuner.

Samtidig hermed ændres prøvningsfrekvensen i forbindelse med den daglige produktionskontrol på slagterierne efter bilag VII i forordning 1538/91 fra at skulle foretages min. én gang for hver arbejdsperiode på 4 timer til at skulle foretages min. én gang for hver arbejdsperiode på 8 timer.

Dette betyder at:

1. Der på slagteriet skal føres kontrol med vandindholdet i kyllingekroppe til produktion af ferske, frosne og dybfrosne hele kroppe, samt af både kyllinge- og kalkunkroppe bestemt til produktion af udskæringer heraf.
2. Slagteriets kontrol skal foretages min. én gang i hver arbejdsperiode på 8 timer efter metoden i bilag VII til forordning 1538/91 under tilsyn af fødevarerregionens kontrollør. Kontrolresultatet noteres af slagteriet enten manuelt eller elektronisk efter virksomhedens eget valg, sammen med slagtedato og batchnr. til sikring af identiteten af partiet.

Som undtagelse fra punkt 1, skal der ikke længere føres regelmæssig kontrol med vandindholdet i kalkunkroppe bestemt til produktion af udskæringer, hvis slagteriet benytter et luftkølingssystem til køling af kalkunkroppene, jf. artikel 14b, stk. 2, i forordning 1538/91. Med regelmæssig kontrol forstås den rutinemæssige kontrol, som foretages en gang hver ottende arbejdstime. Fødevarerregionen har dog mulighed for at pålægge virksomheden en skærpet kontrol, hvis det konstateres, at vandindholdet overstiger de tilladte grænseværdier, jf. artikel 14b, stk. 4 i forordning 1538/91.

Endvidere kan der som undtagelse fra både punkt 1 og 2 gives tilladelse til at nedsætte kontrolfrekvensen fra en gang hver ottende arbejdstime til én gang månedligt ved anvendelse af luftkølingssystem til køling af kyllingekroppe, jf. forordning 1538/91 artikel 14a, stk. 5 og artikel 14b, stk. 2.

Der er med forordning 1538/91 givet mulighed for, at vejning efter bilag VII pkt. 8a kan udføres ved automatisk vejning, forudsat at vejeanordningen er godkendt af fødevarerregionen til dette formål.

Foretager slagteriet undersøgelser af frosne og dybfrosne fjerkrækroppe efter bilag V i forordning 1538/91, skal kontrolresultaterne ligeledes noteres som nævnt ovenfor med slagtedato og evt. batchnr. til identifikation af partiet.

De nævnte kontrolresultater skal være tilgængelige for fødevarerregionen, og resultaterne skal opbevares i minimum et år.

Konstateres der ved kontrollen af vandindholdet overskridelse af de i bilag VII, pkt. 9 eller bilag V, pkt. 7, til forordning 1538/91, angivne grænseværdier, påhviler det slagteriet at foretage de fornødne ændringer af køleanlægget. Partiet skal mærkes som angivet i forordning 1538/91, artikel 14 a, stk. 7.

Fødevarerregionen kan i særlige tilfælde skriftligt over for det enkelte slagteri (jf. artikel 14a, stk. 5 og artikel 14b, stk. 4 i forordning 1538/91) fastsætte en hyppigere prøveudtagningsfrekvens end de i

artikel 14a, stk. 3 og 4, artikel 14b, stk. 2 samt bilag VII, pkt. 1, i forordning 1538/91, anførte for at sikre, at slagteriet kan overholde den tilladte maksimumværdi for optaget vand.

En sådan skriftlig fastsættelse af en hyppigere prøveudtagningsfrekvens kan gøres tidsbegrænset og skal revurderes mindst én gang årligt af fødevareregionen.

#### **Særligt vedr. vandindhold i frosset og dybfrosset fjerkræ**

Fødevareregionen foretager kontrol med vandindholdet i hele frosne eller dybfrosne kroppe af kyllinger. Denne kontrol foretages minimum én gang hver anden måned ifølge bilag V eller VI i forordning 1538/91.

Foretages kontrollen af vandindholdet ifølge bilag V (drypmetoden), udtages 20 kroppe fra mindst 5 kartoner.

Foretages kontrollen ikke i umiddelbar tilknytning til prøveudtagningen, kan der udtages yderligere 20 kroppe fra disse kartoner til en evt. modanalyse. Disse 20 kroppe opbevares på stedet under beslag mærket således, at partiet, de er udtaget fra, umiddelbart kan identificeres.

Foretages kontrollen af vandindholdet derimod ifølge bilag VI (kemisk analyse), udtages der 27 kroppe fra mindst 5 kartoner.

7 kroppe sendes i frosen tilstand til udførelse af den kemiske analyse på et godkendt laboratorium, mens de resterende 20 kroppe opbevares på stedet under beslag til brug ved evt. modanalyse, mærket således at partiet, hvorfra de stammer, umiddelbart kan identificeres.

Kontrollen med vandindholdet i frosne og dybfrosne udskæringer af kyllinger og kalkuner foretages ifølge bilag VIa til forordning 1538/91. Kontrollen omfatter prøveudtagning i henhold hertil minimum én gang hver tredje måned, således at alle opskæringsvirksomheder, der producerer disse udskæringer, indgår i kontrollen. Dette gælder også, hvor opskæringsvirksomheden ligger i umiddelbar forbindelse med et slagteri.

Efter et år hvor resultaterne af kontrollen viser at kriterierne i bilag VIa er overholdt kan kontrolhyppigheden nedsættes til en gang hver sjette måned. Overskrides grænseværdierne skal kontrolhyppigheden igen sættes op til hver tredje måned.

Til denne kontrol udtages 5 stk. udskæringer tilfældigt af partiet eller 5 portioner af mindst 100 gram alt efter hvilke udskæringer, der er tale om. Der kan udtages tilsvarende antal prøveemner til en evt. modanalyse.

Forsendelse af ovennævnte materiale til laboratoriet skal foregå i dybfrosen stand og ledsages af oplysninger til identifikation af partiet.

Analyseresultatet meddeles ejeren af det pågældende parti.

#### **Forhold vedr. modanalyse**

Overskrider analyseresultatet de i bilag V – VI a angivne grænseværdier, kontaktes ejeren af partiet inden 8 dage med henblik på afklaring af, om der ønskes foretaget en modanalyse.

En sådan modanalyse kan foretages af Fødevaredirektoratets Laboratorium, Afdeling for levnedsmiddelkemi, Fødevareregion Ringsted, Søndervang 4, 4100 Ringsted.

Udgifter til modanalyser afholdes af partiets ejer, jf. ovennævnte bekendtgørelse.

Partier med for højt vandindhold kan afsættes på én af følgende tre måder:

- Til hjemmemarkedet mærket med banderole eller mærkat påtrykt "Vandindhold overstiger EØF-normen".

- Til andet EU-land mærket på samme måde som ovenfor angivet med en banderole eller mærkat på det pågældende lands officielle sprog.
- Partiet afsættes uden for EU.

De nævnte banderoler eller mærkater skal være anbragt på et iøjnefaldende sted og være letlæselige. På transportemballagen skal bogstaverne mindst være 8 mm høje og på detailemballagen 3 mm høje. Ved afsætning af sådanne partier påser tilsynsmyndigheden på virksomheden, at den nævnte mærkning finder sted, og at det ligeledes er anført i sundhedscertifikatet at "vandindholdet overstiger EØF-normen".

### Returvarer

Returneres et parti varer til en virksomhed fra en anden medlemsstat, fordi der er konstateret et for højt vandindhold, skal virksomheden underrette fødevareregionen. På det tidspunkt, hvor partiet er returneret til virksomheden, udtages eventuelle prøver til sundhedsmæssig vurdering ifølge de til enhver tid gældende regler om returvarer. Herudover udtages der prøver til undersøgelse for vandindholdet efter bilag V – VIa. Påvises der en overskridelse af grænseværdierne, og er partiet i øvrigt sundhedsmæssigt fundet i orden, kan det afsættes som beskrevet ovenfor for varer med for højt vandindhold. Påvises der ikke en overskridelse af grænseværdierne for vandindholdet, og er partiet i øvrigt fundet sundhedsmæssigt i orden, frigiver fødevareregionen partiet, der dog ikke kan reeksporteres til den medlemsstat, det blev returneret fra.

Fødevareregionen kan efter anmodning udstede certifikat til attestation vedrørende vandoptagelse eller vandindhold målt i henhold til bilag V – VI a i forordning 1538/91.

Denne vejledning erstatter vejledning af 27. december 1994 om kontrol med vandindhold i frosne eller dybfrosne kyllinger samt vejledning af 29. august 2000 om handelsnormer for fjerkrækød.

Med venlig hilsen.

  
Tenna Jensen.

5/  
12-02