REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 1239/2012 AL COMISIEI

din 19 decembrie 2012

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 543/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole („Regulamentul unic OCP") ([1]), în special articolul 121 litera (e) coroborat cu articolul 4,

întrucât:

(1) Articolul 15 alineatul (1) și articolul 20 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 543/2008 ([2]) al Comisiei prevăd că puii congelați și congelați rapid și anumite bucăți de carne de pasăre pot fi comercializate pe teritoriul Uniunii numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnic inevitabile determinate prin metodele de analiză descrise în anexele VI, VII și, respectiv, VIII la regulament.

(2) Articolul 16 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 543/2008 prevede că efectuarea controalelor periodice privind apa absorbită, în conformitate cu anexa IX la respectivul regulament sau a controalelor în conformitate cu anexa VI la regulamentul menționat trebuie să se desfășoare în abatoare.

(3) Anexele VI și VII la Regulamentul (CE) nr. 543/2008 prevăd valori limită pentru conținutul de apă al carcaselor de pui congelate și congelate rapid, anexa VIII la regulamentul menționat prevede valori limită pentru conținutul de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre și anexa IX la același regulament prevede valori limită pentru conținutul de apă al cărnii proaspete de pasăre la verificarea absorbției de apă în unitățile de producție. Toate aceste valori limită sunt stabilite pe baza a trei metode de răcire definite la articolul 10 din regulamentul respectiv, și anume răcirea la aer, răcirea prin dușare cu aer și răcirea prin imersiune.

(4) Noile tehnologii au permis dezvoltarea de noi metode de răcire pentru care trebuie să se aplice aceleași norme ca în cazul metodelor de răcire definite la articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 543/2008. Prin urmare, este necesar să se stabilească valorile limită care se vor aplica atunci când se utilizează metode noi de răcire.

(5) Având în vedere faptul că noile tehnologii pentru răcirea carcaselor de păsări sunt explorate în scopul de a îmbunătăți calitatea globală a cărnii de pasăre, valorile limită pentru aceste noi metode de răcire nu trebuie să depășească limita inferioară a valorilor stabilite pentru metoda de răcire la aer.

(6) Anexa XI la Regulamentul (CE) nr. 543/2008 conține lista laboratoarelor naționale de referință. Autoritățile competente din Malta au notificat Comisiei noul laborator național de referință desemnat.

(7) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 543/2008 trebuie modificat în consecință.

(8) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a organizării comune a piețelor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexele VI-IX și XI la Regulamentul (CE) nr. 543/2008 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

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

Adoptat la Bruxelles, 19 decembrie 2012.

Pentru Comisie

Președintele

José Manuel BARROSO

([1]) JO L 299, 16.11.2007, p. 1.
([2]) JO L 157, 17.6.2008, p. 46.

ANEXĂ

Anexele VI-IX și XI la Regulamentul (CE) nr. 543/2008 se modifică după cum urmează:

1. În anexa VI, punctul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„7. *Evaluarea rezultatelor*

Dacă pierderea medie de apă la dezghețare pentru cele 20 de carcase din eșantion depășește procentele indicate în continuare, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită admisă.

Procentele sunt:

în caz de răcire la aer: 1,5 %;

în caz de răcire prin dușare cu aer: 3,3 %;

în caz de răcire prin imersiune: 5,1 %;

în cazul în care se utilizează alte metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10: 1,5 %."

2. În anexa VII, punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. *Calcularea rezultatelor*

6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține utilizându-se formula $aP_1/100$, iar cantitatea de proteine (RP) prin formula $bP_1/100$, fiecare exprimându-se în grame. Se determină suma cantităților de apă (W_7) și a cantităților de proteine (RP_7) ale celor șapte carcase analizate.

(b) În cazul analizei unui eșantion compus, se determină conținutul mediu de apă (a %) și proteine (b %) de la cele două probe analizate. Cantitatea de apă (W_7) din cele șapte carcase se obține prin formula $aP_7/100$, iar cantitatea de proteine (RP_7), prin $bP_7/100$, fiecare exprimându-se în grame.

6.2. Cantitatea medie de apă (W_A) și de proteine (RP_A) se calculează împărțind W_7 și, respectiv, RP_7 la șapte.

6.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă:

pentru pui: $3{,}53 \times RP_A + 23$.

6.4. (a) Răcire la aer

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 % (*), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

pentru pui: $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$.

(b) Răcire prin dușare cu aer

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 4,5 % (*), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

pentru pui: $W_G = 3{,}79 \times RP_A + 42$.

(c) Răcire prin imersiune

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 7 % (*), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

pentru pui: $W_G = 3{,}93 \times RP_A + 42$.

(d) Alte metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 % (*), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

pentru pui: $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$.

6.5. În cazul în care conținutul mediu de apă (W_A) al celor șapte carcase, calculat în conformitate cu punctul 6.2, nu depășește valoarea prevăzută la punctul 6.4 (W_G), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.

(*) Calculat pe baza carcasei, excluzând apa absorbită din exterior."

3. În anexa VIII, punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. *Calcularea rezultatelor*

6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare bucată se calculează conform formulei $aP_1/100$, iar cantitatea de proteine (RP) conform formulei $bP_1/100$, ambele fiind exprimate în grame.

Se calculează sumele cantităților de apă (W_5) și ale cantităților de proteine (RP_5) conținute de cele cinci bucăți.

(b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a %) și proteine (b %) din cele două probe analizate. Conținutul de apă (W_5) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei $aP_5/100$, iar conținutul de proteine (RP_5), conform formulei $bP_5/100$; ambele se exprimă în grame.

6.2. Media aritmetică a conținutului de apă (W_A) și a celui de proteine (RP_A) se calculează prin împărțirea lui W_5 și, respectiv, a lui RP_5 la cinci.

6.3. Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:

file din piept de pui: 3,19 ± 0,12;

pulpe și sferturi de pulpe de pui: 3,78 ± 0,19;

file din piept de curcan: 3,05 ± 0,15;

pulpe de curcan: 3,58 ± 0,15;

pulpe de curcan dezosate: 3,65 ± 0,17.

6.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, inevitabil din punct de vedere tehnic, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 % (*), în funcție de tipul și metoda de răcire folosită, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculate prin această metodă, sunt următoarele:

	Răcire la aer	Răcire prin dușare cu aer	Răcire prin imersiune
File din piept de pui; fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui; cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30
File din piept de curcan; fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05
Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95

În cazul altor metode de răcire sau al unei combinații de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10, conținutul inevitabil de apă este considerat a se ridica la 2 %, iar limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP sunt cele stabilite pentru metoda de răcire la aer din tabelul de mai sus.

Dacă raportul mediu W_A/RP_A pentru cele cinci bucăți, calculat pe baza valorilor menționate la punctul 6.2, nu depășește raportul indicat la punctul 6.4, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele.

(*) Calculat pe bucată, excluzând apa absorbită din exterior. Pentru fileul fără piele și pentru pulpele dezosate de curcan, procentul este 2 % pentru fiecare dintre metodele de răcire."

4. În anexa IX, se adaugă următorul punct 11:

„11. În cazul în care carcasele sunt răcite prin intermediul unei alte metode sau al unei combinații între două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10, procentul maxim de apă nu trebuie să depășească 0 % din greutatea inițială a carcasei."

5. În anexa XI, rubrica privind Malta se înlocuiește cu următorul text:

„**Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta"