KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 1239/2012

av den 19 december 2012

om ändring av förordning (EG) nr 543/2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (”förordningen om en samlad marknadsordning”) ([1]), särskilt artikel 121 e jämförd med artikel 4, och

av följande skäl:

(1) I artiklarna 15.1 och 20.1 i kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 ([2]) fastställs det att fryst och djupfryst kyckling och vissa styckningsdelar av fjäderfäkött får saluföras inom unionen endast om vattenhalten inte överskrider de tekniskt oundvikliga värden som bestäms genom de analysmetoder som beskrivs i bilagorna VI, VII och VIII till den förordningen.

(2) Enligt artikel 16.1 i förordning (EG) nr 543/2008 måste regelbundna kontroller i enlighet med bilaga IX genomföras av det vatten som upptas eller kontroller i enlighet med bilaga VI genomföras i slakterierna.

(3) I bilagorna VI och VII till förordning (EG) nr 543/2008 fastställs gränsvärden för vattenhalten i frusna och djupfrysta slaktkroppar av kyckling, i bilaga VIII till den förordningen fastställs gränsvärden för vattenhalten i vissa styckningsdelar av fjäderfäkött och i bilaga IX till den förordningen fastställs gränsvärden för vattenhalten i färskt fjäderfäkött vid kontroll av vattenupptagningen på produktionsanläggningen. Dessa gränsvärden fastställs alla i förhållande till de tre kylmetoder som anges i artikel 10 i den förordningen, nämligen luftkylning, evaporativ kylning och vattenkylning.

(4) Ny teknik har lett till att nya kylmetoder utvecklats för vilka samma regler bör tillämpas som för de kylmetoder som anges i artikel 10 i förordning (EG) nr 543/2008. Detta gör det nödvändigt att sänka de gränsvärden som ska tillämpas när nya kylmetoder används.

(5) Eftersom syftet med att man utforskar nya tekniker för kylning av fjäderfäslaktkroppar är att man vill förbättra den allmänna kvaliteten på fjäderfäkött, bör gränsvärdena för dessa nya kylmetoder inte överskrida de lägsta värden som fastställts för luftkylmetoden.

(6) Bilaga XI till förordning (EG) nr 543/2008 innehåller en förteckning över nationella referenslaboratorier. Maltas behöriga myndigheter har underrättat kommissionen om att man utsett ett nytt nationellt referenslaboratorium.

(7) Förordning (EG) nr 543/2008 bör därför ändras i enlighet med detta.

(8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från förvaltningskommittén för den samlade marknadsordningen inom jordbruket.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagorna VI-IX och XI till förordning (EG) nr 543/2008 ska ändras i enlighet med bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 19 december 2012.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

([1]) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUT L 157, 17.6.2008, s. 46.

BILAGA

Bilagorna VI-IX och bilaga XI till förordning (EG) nr 543/2008 ska ändras på följande sätt:

1. I bilaga VI ska punkt 7 ersättas med följande:

”7. *Utvärdering av resultatet*

Om den genomsnittliga vattenförlusten vid upptiningen av de 20 slaktkropparna i testet överskrider de procenttal som anges nedan ska det anses att den vattenmängd som tagits upp under processen överskrider den högsta tillåtna gränsen.

Procenttalen är följande:

Vid luftkylning: 1,5 %.

Vid evaporativ kylning: 3,3 %.

Vid vattenkylning: 5,1 %.

Vid andra kylmetoder eller vid en kombination av två eller fler av de metoder som definieras i artikel 10: 1,5 %.”

2. I bilaga VII ska punkt 6 ersättas med följande:

”6. *Beräkning av resultatet*

6.1 a) Vikten av varje kropps vattenhalt (W) uttrycks genom $aP_1/100$ och vikten av proteinet (RP) genom $bP_1/100$, båda i gram. Summan av vikten av vattnet (W_7) och vikten av proteinet (RP_7) i de sju slaktkroppar som analyseras ska bestämmas.

b) Vid analys av ett samlingsprov bestäms den genomsnittliga vatten- respektive proteinhalten i de två proven och uttrycks som a % respektive b %. Vikten av vattnet (W_7) i de sju slaktkropparna uttrycks genom $aP_7/100$ och vikten av proteinet (RP_7) genom $bP_7/100$, båda i gram.

6.2 Den genomsnittliga vikten av vattnet (W_A) och proteinet (RP_A) beräknas genom att W_7 respektive RP_7 divideras med sju.

6.3 Den teoretiska naturliga vattenhalt i gram som bestäms genom denna metod beräknas med följande formel:

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

6.4 a) Luftkylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 % (*) kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

b) Evaporativ kylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 4,5 % (*) kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

c) Vattenkylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 7 % (*) kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

d) Andra kylmetoder eller en kombination av två eller fler av de metoder som anges i artikel 10.

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 % (*) kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

6.5 Om den genomsnittliga vattenhalten (W_A) i de sju slaktkropparna, beräknad enligt 6.2, inte överskrider det värde som anges i 6.4 (W_G) ska den kvantitet fjäderfä som omfattas av kontrollen anses uppfylla kraven.

(*) Beräknad i förhållande till slaktkroppens vikt exklusive upptaget vatten."

3. I bilaga VIII ska punkt 6 ersättas med följande:

"6. *Beräkning av resultatet*

6.1 a) Vikten av varje styckningsdels vattenhalt (W) uttrycks genom $aP_1/100$ och vikten av proteinet (RP) genom $bP_1/100$, båda i gram.

Summan av vikten av vattnet (W_5) och vikten av proteinet (RP_5) i de fem styckningsdelar som analyseras ska bestämmas.

b) Vid analys av ett samlingsprov bestäms den genomsnittliga vatten- respektive proteinhalten i de två proven och uttrycks som a % respektive b %. Vikten av vattnet (W_5) i de fem styckningsdelarna uttrycks genom $aP_5/100$ och vikten av proteinet (RP_5) genom $bP_5/100$, båda i gram.

6.2 Den genomsnittliga vikten av vattnet (W_A) och proteinet (RP_A) beräknas genom att W_5 respektive RP_5 divideras med 5.

6.3 Den teoretiska genomsnittliga kvoten W/RP som bestäms genom denna metod är följande för:

Kycklingbröstfilé: 3,19 ± 0,12.

Kycklingklubbor och lårkvarter: 3,78 ± 0,19.

Kalkonbröstfilé: 3,05 ± 0,15.

Kalkonklubbor: 3,58 ± 0,15.

Urbenat kalkonkött av klubba: 3,65 ± 0,17.

6.4 Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 %, 4 % och 6 % (*) beroende på produkttyp och kylningsmetod kan den högsta tillåtna gränsen för W/RP enligt denna metod vara följande:

	Luftkylning	Evaporativ kylning	Vattenkylning
Kycklingbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kycklingbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60
Lår, ben, klubbor, klubbor med del av ryggben och lårkvarter av kyckling, med skinn	4,05	4,15	4,30
Kalkonbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kalkonbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60
Lår, ben och klubbor av kalkon, med skinn	3,80	3,90	4,05
Urbenat kalkonkött av klubba, utan skinn	3,95	3,95	3,95

Vid andra kylmetoder eller vid en kombination av två eller fler av de metoder som anges i artikel 10 antas den minsta möjliga vattenhalten uppgå till 2 % och de högsta tillåtna gränserna för W/RP är de som fastställts för luftkylning i tabellen ovan.

Om den genomsnittliga kvoten W_A/RP_A i de fem styckningsdelarna, beräknad enligt 6.2, inte överstiger den kvot som anges i 6.4 ska den kvantitet styckningsdelar som omfattas av kontrollen anses uppfylla kraven.

(*) Beräknad i förhållande till styckningsdelens vikt exklusive upptaget vatten. För filéer (utan skinn) och urbenat kalkonkött av klubba är procentsatsen 2 % för var och en av kylningsmetoderna."

4. I bilaga IX ska följande punkt läggas till som punkt 11:

"11. I de fall en annan kylmetod eller en kombination av två eller fler av de kylmetoder som anges i artikel 10 används för att kyla slaktkroppar, ska den största tillåtna vattenhalten inte överskrida 0 % av slaktkroppens ursprungliga vikt."

5. I bilaga XI ska den post som rör Malta ersättas med följande:

"**Malta**

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