PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1239/2012

ze dne 19. prosince 2012,

kterým se mění nařízení (ES) č. 543/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“) ([1]), a zejména na čl. 121 písm. e) ve spojení s článkem 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Ustanovení čl. 15 odst. 1 a čl. 20 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ([2]) stanoví, že zmrazená a hluboce zmrazená kuřata a některé skupiny děleného drůbežího masa mohou být uváděny na trh v Unii pouze tehdy, pokud obsah vody není vyšší než technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené analytickou metodou popsanou v přílohách VI, VII a VIII uvedeného nařízení.

(2) V čl. 16 odst. 1 nařízení (ES) č. 543/2008 se stanoví, že pravidelné kontroly absorbované vody podle přílohy IX uvedeného nařízení nebo kontroly podle přílohy VI uvedeného nařízení mají být prováděny na jatkách.

(3) V přílohách VI a VII nařízení (ES) č. 543/2008 se stanoví limitní hodnoty pro obsah vody ve zmrazených nebo hluboce zmrazených jatečně upravených tělech kuřat, v příloze VIII uvedeného nařízení se stanoví limitní hodnoty pro obsah vody u některých skupin děleného drůbežího masa a v příloze IX uvedeného nařízení se stanoví limitní hodnoty pro obsah vody v čerstvém drůbežím mase při kontrolách absorpce vody prováděných v produkčním zařízení. Všechny tyto limitní hodnoty jsou stanoveny s odkazem na tři metody chlazení definované v článku 10 uvedeného nařízení, konkrétně chlazení vzduchem, chlazení vzduchem s postřikem a chlazení ve vodní lázni ponořením.

(4) Díky novým technologiím byly vyvinuty nové metody chlazení, pro které by se měla uplatňovat stejná pravidla jako pro metody chlazení definované v článku 10 nařízení (ES) č. 543/2008. Je tedy nezbytné stanovit limitní hodnoty, které se budou uplatňovat s používáním nových metod chlazení.

(5) Vzhledem k tomu, že nové technologie pro chlazení jatečně upravených těl drůbeže se zkoumají za účelem zlepšení celkové jakosti drůbežího masa, neměly by limitní hodnoty pro tyto nové metody chlazení překračovat nejnižší limitní hodnoty pro metodu chlazení vzduchem.

(6) V příloze XI nařízení (ES) č. 543/2008 se uvádí seznam národních referenčních laboratoří. Příslušné orgány Malty oznámily Komisi nové údaje týkající se její národní referenční laboratoře.

(7) Nařízení (ES) č. 543/2008 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.

(8) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Přílohy VI až IX a příloha XI nařízení (ES) č. 543/2008 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. prosince 2012.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

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

PŘÍLOHA

Přílohy VI až IX a příloha XI nařízení (ES) č. 543/2008 se mění takto:

1) V příloze VI se bod 7 nahrazuje tímto:

„7. *Hodnocení výsledku*

Pokud průměrné množství vody uvolněné rozmrazením 20 jatečně upravených těl ve vzorku přesáhne níže uvedené procentuální hodnoty, množství vody absorbované během zpracování se považuje za větší, než je přípustná limitní hodnota.

Procentuální hodnoty v případě zmrazení jsou:

1,5 % u chlazení vzduchem,

3,3 % u chlazení vzduchem s postřikem,

5,1 % u chlazení ve vodní lázni ponořením,

1,5 % u jiné metody chlazení nebo u kombinace dvou nebo více metod definovaných v článku 10."

2) V příloze VII se bod 6 nahrazuje tímto:

„6. *Výpočet výsledků*

6.1 a) Hmotnost vody (W) v každém jatečně upraveném těle je dána $aP_1/100$ a hmotnost bílkovin (RP) je dána $bP_1/100$, obojí vyjádřeno v gramech. Stanoví se celková hmotnost vody (W_7) a hmotnost bílkovin (RP_7) v sedmi analyzovaných jatečně upravených tělech.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody (W_7) v sedmi jatečně upravených tělech je dána $aP_7/100$ a hmotnost bílkovin (RP_7) je dána $bP_7/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

6.2 Průměrná hmotnost vody (W_A) a bílkovin (RP_A) se vypočte vydělením W_7 a RP_7 sedmi.

6.3 Teoretický obsah fyziologického roztoku v gramech, stanovený touto metodou, může být vypočten podle tohoto vzorce:

kuřata: $3{,}53 \times RP_A + 23$.

6.4 a) Chlazení vzduchem

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 % (*), pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

b) Chlazení vzduchem s postřikem

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 4,5 % (*), pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

c) Chlazení ve vodní lázni ponořením

Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 7 % (*), pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

d) Jiné metody chlazení nebo kombinace dvou nebo více metod definovaných v článku 10

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 % (*), pak pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) je nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

6.5 Pokud průměrný obsah vody (W_A) u sedmi jatečně upravených těl vypočítaný v bodě 6.2 nepřekračuje hodnotu (W_G) danou v bodě 6.4, je zkontrolovaná drůbež považována za vyhovující.

(*) Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.“

3) V příloze VIII se bod 6 nahrazuje tímto:

„6. *Výpočet výsledků*

6.1 a) Hmotnost vody (W) v každém kusu děleného masa je dána $aP_1/100$ a hmotnost bílkovin (RP) je dána $bP_1/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

Stanoví se celková hmotnost vody (W_5) a hmotnost bílkovin (RP_5) z pěti analyzovaných kusů.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody (W_5) u pěti kusů je dána $aP_5/100$ a hmotnost bílkovin (RP_5) je dána $bP_5/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

6.2 Průměrná hmotnost vody (W_A) a bílkovin (RP_A) se vypočte vydělením W_5 a RP_5 pěti.

6.3 Průměrný teoretický poměr hmotnosti vody W k hmotnosti bílkovin RP, stanovený touto metodou, je u:

kuřecích prsních řízků: 3,19 ± 0,12,

kuřecích stehen a zadních čtvrtek: 3,78 ± 0,19,

krůtích prsních řízků: 3,05 ± 0,15,

krůtích stehen: 3,58 ± 0,15,

vykostěných krůtích stehen: 3,65 ± 0,17.

6.4 Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %, 4 % nebo 6 % (*), podle druhu produktů a použité metody chlazení, pak nejvyšší přípustný poměr W/RP stanovený touto metodou může dosahovat těchto hodnot:

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postřikem	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Kuřecí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Kuřecí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, zadní čtvrtky, s kůží	4,05	4,15	4,30
Krůtí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Krůtí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Krůtí horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna, s kůží	3,80	3,90	4,05
Krůtí vykostěná stehna, bez kůže	3,95	3,95	3,95

V případě jiných metod chlazení nebo kombinace dvou nebo více metod definovaných v článku 10 se předpokládá, že nevyhnutelné množství vody představuje 2 % a nejvyšší přípustný poměr W/RP odpovídá poměru stanovenému pro metodu chlazení vzduchem uvedenému v tabulce.

Pokud průměrný poměr W_A/RP_A u daných pěti kusů vypočítaný na základě hodnot v bodě 6.2 není vyšší než poměrná čísla uvedená v bodě 6.4, pak je zkontrolovaný počet kusů považován za vyhovující.

(*) Vypočtený na základě dílu bez absorbované vody. Pro krůtí řízek bez kůže a pro krůtí vykostěná stehna jsou to 2 % u každé metody chlazení.“

4) V příloze IX se doplňuje nový bod 11, který zní:

„11. V případech, kdy jsou jatečně upravená těla chlazená jinou metodou chlazení nebo kombinací dvou nebo více metod chlazení definovaných v článku 10, nesmí nejvyšší procentuální hodnota obsahu vody překročit 0 % původní hmotnosti jatečně upraveného těla.“

5) V příloze XI se položka týkající se Malty nahrazuje tímto:

„**Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and ConsumerAffairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta“