

A BIZOTTSÁG 1239/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2012. december 19.)

a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírások tekintetében az 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról szóló 543/2008/EK rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) ⁽¹⁾ és különösen annak 121. cikke e) pontjára, összefüggésben a 4. cikkével,

mivel:

- (1) Az 543/2008/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ 15. cikkének (1) bekezdése és 20. cikkének (1) bekezdése értelmében a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék, valamint egyes baromfirészek csak akkor hozhatók forgalomba az Unióban, ha víztartalmuk nem haladja meg az említett rendelet VI., VII., illetve VIII. mellékletében leírt vizsgálati módszer szerint meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket.
- (2) Az 543/2008/EK rendelet 16. cikkének (1) bekezdése előírja, hogy a vágóhidakon rendszeresen el kell végezni a rendelet IX. melléklete szerinti, az abszorbeált vízmennyiségre vonatkozó ellenőrzéseket, illetve a rendelet VI. mellékletében meghatározott ellenőrzéseket.
- (3) Az 543/2008/EK rendelet VI. és VII. melléklete a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék hasított testének víztartalma, míg ugyanazon rendelet VIII. melléklete egyes baromfirészek víztartalma tekintetében állapít meg határértékeket, a rendelet IX. melléklete pedig a friss csirkehús vonatkozásában állapítja meg az abszorbeált vízmennyiségnek a feldolgozás helyén történő ellenőrzése során mért víztartalomra vonatkozó határértékeket. E határértékek mindegyike a rendelet 10. cikkében meghatározott három hűtési módszer – nevezetesen a levegős hűtés, a permetezéssel hűtés és a vízbemerítéses hűtés – valamelyikére vonatkoztatva került meghatározásra.

- (4) Az új technológiák megjelenése új hűtési módszerek kifejlesztését vonta maga után, mely módszerekre indokolt ugyanazokat a szabályokat alkalmazni, mint amelyek az 543/2008/EK rendelet 10. cikkében meghatározott hűtési módszerekre vonatkoznak. Ezért meg kell határozni az új hűtési módszerek alkalmazása esetén figyelembe veendő határértékeket.
- (5) Tekintve, hogy a hasított baromfi hűtésére szolgáló új technológiák vizsgálatának célja a baromfihús általános minőségének javítása, a szóban forgó új hűtési módszerekre alkalmazandó határértékeket célszerű úgy megállapítani, hogy azok ne haladják meg a levegős hűtés tekintetében meghatározott legalacsonyabb határértékeket.
- (6) Az 543/2008/EK rendelet XI. melléklete tartalmazza a nemzeti referencialaboratóriumok listáját. Málta illetékes hatóságai bejelentették a Bizottságnak újonnan kijelölt nemzeti referencialaboratóriumuk adatait.
- (7) Az 543/2008/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 543/2008/EK rendeletet VI–IX. és XI. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. december 19-én.

a Bizottság részéről

az elnök

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o.

⁽²⁾ HL L 157., 2008.6.17., 46. o.

MELLÉKLET

Az 543/2008/EK rendelet VI–IX. és XI. melléklete a következőképpen módosul:

1. A VI. melléklet 7. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„7. Az eredmények értékelése

Ha az olvasztáskor mért átlagos vízvesztesség a 20 hasított testből álló minta esetében meghaladja az alább jelzett százalékos értékeket, az azt jelenti, hogy a feldolgozás során abszorbeált vízmennyiség túllépi a megengedhető határértéket.

A százalékos értékek a következők:

levegős hűtés esetén: 1,5 %,

permetezéses hűtés esetén: 3,3 %,

vízbererítéses hűtés esetén: 5,1 %,

más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén: 1,5 %.”

2. A VII. melléklet 6. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„6. Az eredmények kiszámítása

6.1. a) A víz tömege (W) valamennyi hasított test esetében $aP_1/100$, a fehérje tömege (RP) pedig $bP_1/100$ lesz, mindkét esetben grammban kifejezve. Meghatározzuk a hét vizsgált hasított testben lévő víz és fehérje teljes tömegét (W_7 , illetve RP_7).

b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetve (b %) értékben kell meghatározni. A hét minta víztömege (W_7) $aP_7/100$, fehérjetömege (RP_7) pedig $bP_7/100$ lesz, mindkét esetben grammban kifejezve.

6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W_7 , illetve az RP_7 értékeket elosztjuk héttel.

6.3. Az e módszerrel meghatározott elméleti fiziológiai víztartalom grammban kifejezve az alábbi képlet szerint számítható ki:

csirke: $3,53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Levegős hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % (*), a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

csirke: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

b) Permetezéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 4,5 % (*), a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

csirke: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

c) Vízbemerítéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 7 % (*), a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

csirke: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

d) Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % (*), a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

csirke: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

- 6.5. Ha a hét hasított test 6.2. pont szerint számított átlagos víztartalma (W_A) nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket (W_G), akkor a vizsgált baromfihúst az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

(*) A hasított test alapján számítva, figyelmen kívül hagyva az abszorbeált külső eredetű vizet.”

3. A VIII. melléklet 6. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„6. Az eredmények kiszámítása

- 6.1. a) A víz tömege (W) valamennyi baromfirész esetében $aP_1/100$, a fehérje tömege (RP) pedig $bP_1/100$ lesz, mindkét esetben grammal kifejezve.

Meghatározzuk az öt vizsgált részben lévő víz és fehérje teljes tömegét (W_5 , illetve RP_5).

- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben kell meghatározni. Az öt minta víztömege (W_5) $aP_5/100$, fehérjetömege (RP_5) pedig $bP_5/100$ lesz, mindkét esetben grammal kifejezve.

- 6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W_5 , illetőleg az RP_5 értékeket elosztjuk öttel.

- 6.3. Az e módszerrel meghatározott fiziológiai W/RP középárány a következő lesz:

csirkemellfilé: $3,19 \pm 0,12$,

csirkecomb és combnegyedek: $3,78 \pm 0,19$,

pulykamellfilé: $3,05 \pm 0,15$,

pulykacomb: $3,58 \pm 0,15$,

kicsontozott pulykacombhús: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke – a termék típusától és az alkalmazott hűtési módszertől függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % (*), az e módszerrel meghatározott W/RP arány megengedhető legmagasabb értéke a következő lehet:

	Levegős hűtés	Permetezéses hűtés	Vízbemerítéses hűtés
Bőr nélküli csirkemellfilé	3,40	3,40	3,40
Bőrös csirkemell	3,40	3,50	3,60
Bőrös csirkefelsőcomb, -alsócomb, -comb, -comb felezett hátrésszel, -comb negyedelt háttal	4,05	4,15	4,30
Bőr nélküli pulykamellfilé	3,40	3,40	3,40
Bőrös pulykamell	3,40	3,50	3,60
Bőrös pulykafelsőcomb, -alsócomb, -comb	3,80	3,90	4,05
Bőr nélküli pulykacombhús	3,95	3,95	3,95

Más hűtési módszerek alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén az elkerülhetetlen víztartalom mértéke 2 %-nak veendő, a W/RP arány megengedhető legmagasabb értéke pedig a fenti táblázatban a levegős hűtés módszerére vonatkozóan megállapított értékekkel egyezik meg.

Ha az öt baromfirész 6.2. pont szerinti értékekből számított átlagos W_A/RP_A aránya nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket, akkor a vizsgált baromfirészeket az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

(*) A baromfirész alapján számítva, figyelmen kívül hagyva az abszorbeált külső eredetű vizet. (Bőr nélküli) filé és csontozott pulykacombhús esetében az arány valamennyi hűtési módszernél 2 %.”

4. A IX. melléklet a következő 11. ponttal egészül ki:

„11. Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben említett módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén a víztartalom maximális százalékos aránya nem haladhatja meg a hasított test eredeti tömegének 0 %-át.”

5. A XI. mellékletben a Máltára vonatkozó bejegyzés helyébe a következő szöveg lép:

„**Málta**

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