

## KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1239/2012

af 19. december 2012

## om ændring af forordning (EF) nr. 543/2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) <sup>(1)</sup>, særlig artikel 121, litra e), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Artikel 15, stk. 1, og artikel 20, stk. 1, i Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 <sup>(2)</sup> fastsætter, at frosne og dybfrosne kyllinger og visse fjerkræudskæringer kun må markedsføres i Unionen, hvis vandindholdet ikke overstiger de teknisk uundgåelige værdier, som bestemmes efter den analysemetode, der er angivet i henholdsvis bilag VI, VII og VIII til nævnte forordning.
- (2) I henhold til artikel 16, stk. 1, i forordning (EF) nr. 543/2008 skal der på slagterierne foretages regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til bilag IX til nævnte forordning eller kontrol i henhold til bilag VI til nævnte forordning.
- (3) Bilag VI og VII til forordning (EF) nr. 543/2008 fastsætter grænseværdier for vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger, bilag VIII til nævnte forordning fastsætter grænseværdier for vandindholdet i visse fjerkræudskæringer og bilag IX til nævnte forordning fastsætter grænseværdier for vandindholdet i fersk fjerkrækød ved kontrol af vandoptagelsen i produktionsvirksomheden. Alle disse grænseværdier er fastsat med henvisning til tre kølemetoder, der er anført i artikel 10 i nævnte forordning, nemlig luftkøling, luftspraykøling og neddypningskøling.
- (4) Fremkomsten af nye teknologier har ført til udviklingen af nye kølemetoder, som skal være omfattet af samme regler, som gælder for de kølemetoder, der er anført i artikel 10 i forordning (EF) nr. 543/2008. Det er derfor nødvendigt at fastsætte de grænseværdier, der kommer til at gælde, når nye kølemetoder tages i anvendelse.
- (5) Eftersom de nye teknologier til nedkøling af fjerkrækroppe undersøges med henblik på at forbedre fjerkrækøds kvalitet generelt, bør grænseværdierne for disse nye kølemetoder ikke overskride de laveste grænseværdier, som er fastsat for luftkøling.
- (6) I bilag XI til forordning (EF) nr. 543/2008 er opført listen over nationale referencelaboratorier. Maltas kompetente myndigheder har underrettet Kommissionen om den nye udpegning af deres nationale referencelaboratorium.
- (7) Forordning (EF) nr. 543/2008 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.
- (8) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

*Artikel 1*

Bilag VI-IX og bilag XI til forordning (EF) nr. 543/2008 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

*Artikel 2*

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. december 2012.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

<sup>(1)</sup> EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 157 af 17.6.2008, s. 46.

## BILAG

I bilag VI-IX og bilag XI til forordning (EF) nr. 543/2008 foretages følgende ændringer:

1) Bilag VI, punkt 7, affattes således:

»7. *Vurdering af resultatet*

Hvis det gennemsnitlige vandvind ved optøning af de 20 prøve kroppe overstiger nedenstående procentsatser, betragtes den vandmængde, der er optaget under behandlingen, som over den tilladte grænseværdi.

Procentsatserne for de forskellige kølemetoder er som følger:

luftkøling: 1,5 %

luftspraykøling: 3,3 %

neddypningskøling: 5,1 %

andre kølemetoder eller en kombination af to eller flere af de i artikel 10 anførte metoder: 1,5 %.«

2) Bilag VII, punkt 6, affattes således:

»6. *Beregning af resultaterne*

6.1. a) Vægten af hver kropps vandindhold ( $W$ ) udtrykkes ved  $aP_1/100$  og vægten af proteinerne ( $RP$ ) ved  $bP_1/100$ , begge skal være udtrykt i gram. Summen af vandindholdet ( $W_7$ ) og summen af proteinindholdet ( $RP_7$ ) i de syv analyserede kroppe beregnes.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold ( $a$  %) og proteinindhold ( $b$  %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet ( $W_7$ ) i de syv kroppe udtrykkes ved  $aP_7/100$  og vægten af proteinindholdet ( $RP_7$ ) ved  $bP_7/100$ , begge skal være udtrykt i gram.

6.2. Gennemsnitsvægten af vand ( $W_A$ ) og protein ( $RP_A$ ) beregnes ved at dividere henholdsvis  $W_7$  og  $RP_7$  med 7.

6.3. Efter denne metode kan den teoretiske værdi af det fysiologiske vandindhold i gram beregnes efter følgende formel:

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

6.4. a) Luftkøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 % (\*), er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

b) Luftspraykøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 4,5 % (\*), er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

c) Neddypningskøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 7 % (\*), er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

d) andre kølemetoder eller en kombination af to eller flere af de i artikel 10 anførte metoder

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 % (\*), er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

- 6.5. Hvis gennemsnittet af det efter punkt 6.2 beregnede vandindhold ( $W_A$ ) i de syv kroppe ikke overstiger den i punkt 6.4 angivne værdi ( $W_C$ ), anses hele partiet for at opfylde kravene.

(\*) Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.»

3) Bilag VIII, punkt 6, affattes således:

»6. Beregning af resultaterne

- 6.1. a) Vægten af hver udskærings vandindhold ( $W$ ) udtrykkes ved  $aP_1/100$  og vægten af proteinerne ( $RP$ ) ved  $bP_1/100$ , begge skal være udtrykt i gram.

Summen af vandindholdet ( $W_5$ ) og summen af proteinindholdet ( $RP_5$ ) i de fem analyserede udskæringer beregnes.

- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet ( $W_5$ ) i de fem udskæringer udtrykkes ved  $aP_5/100$  og vægten af proteinindholdet ( $RP_5$ ) ved  $bP_5/100$ , begge skal være udtrykt i gram.

- 6.2. Gennemsnitsvægten af vand ( $W_A$ ) og protein ( $RP_A$ ) beregnes ved at dividere henholdsvis  $W_5$  og  $RP_5$  med 5.

- 6.3. Efter denne metode er det gennemsnitlige fysiologiske W/RP-forhold som følger:

kyllingebryst og kyllingebrystfilet:  $3,19 \pm 0,12$

hele kyllingelår og bagkvarter:  $3,78 \pm 0,19$

kalkunbryst og kalkunbrystfilet:  $3,05 \pm 0,15$

kalkunlår:  $3,58 \pm 0,15$

udbenet kød af kalkunlår:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4. Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, 4 % eller 6 % (\*) afhængig af produkttype og kølemetode, er det højeste tilladte W/RP-forhold bestemt efter denne metode som følger:

	Luftkøling	Luftspraykøling	Neddypningskøling
Kyllingebrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kyllingebryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kyllingeoverlår, underlår, hele lår, hele lår med en del af ryggen, bagkvarter, med skind	4,05	4,15	4,30
Kalkunbrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kalkunbryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind	3,80	3,90	4,05
Udbenet kød af kalkunlår, uden skind	3,95	3,95	3,95

Ved andre kølemetoder eller en kombination af to eller flere af de i artikel 10 anførte metoder antages det, at den uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, og de højeste tilladte W/PR-forhold er de værdier, der er fastsat for luftkøling i ovenstående tabel.

Hvis det gennemsnitlige  $W_A/ RP_A$ -forhold i de fem udskæringer beregnet på grundlag af værdierne i punkt 6.2 ikke overstiger forholdet i punkt 6.4, anses det kontrollerede parti fjerkræudskæringer for at opfylde kravene.

(\*) Målt i forhold til udskærings vægt ekskl. optaget vand. For brystfilet uden skind og udbenet lår af kalkun er procentsatsen på 2 % for hver kølemetode.»

4) I bilag IX indsættes som punkt 11:

»11. Hvis slagtekroppene nedkøles ved hjælp af en anden kølemetode eller en kombination af to eller flere af de i artikel 10 anførte metoder, må vandindholdet ikke overstige 0 % af slagtekroppens oprindelige vægt.«

5) I bilag XI affattes angivelserne vedrørende Malta således:

**»Malta**

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

---