

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1239/2012 DER KOMMISSION**vom 19. Dezember 2012****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 121 Buchstabe e in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 15 Absatz 1 und Artikel 20 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 der Kommission ⁽²⁾ dürfen gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen und bestimmte Geflügelteilstücke in der Union nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach den Analyseverfahren gemäß den Anhängen VI, VII bzw. VIII der genannten Verordnung technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet.
- (2) Gemäß Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 wird in den Schlachthöfen entweder regelmäßig gemäß Anhang IX der genannten Verordnung die Wasseraufnahme kontrolliert oder es werden Kontrollen gemäß Anhang VI der genannten Verordnung durchgeführt.
- (3) In den Anhängen VI und VII der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 sind Grenzwerte für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchenschlachtkörpern festgelegt, in Anhang VIII der genannten Verordnung sind Grenzwerte für den Wassergehalt von bestimmten Geflügelteilstücken festgelegt, und in Anhang IX der genannten Verordnung sind Grenzwerte für den Wassergehalt von frischem Geflügelfleisch in Überprüfungen der Wasseraufnahme im Produktionsbetrieb festgelegt. Alle diese Grenzwerte sind unter Bezugnahme auf drei in Artikel 10 der genannten Verordnung definierte Kühlmethoden, nämlich Luftkühlung, Luftsprühkühlung und Tauchkühlung, festgelegt.
- (4) Neue Technologien haben zur Entwicklung neuer Kühlmethoden geführt, für die dieselben Vorschriften gelten sollten wie für die in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 genannten Kühlmethoden. Deshalb müssen Grenzwerte festgesetzt werden, die bei Verwendung neuer Kühlmethoden gelten.
- (5) Da die neuen Technologien für die Kühlung von Geflügelschlachtkörpern entwickelt werden, um die Gesamtqualität von Geflügelfleisch zu verbessern, sollten die Grenzwerte bei diesen neuen Kühlmethoden die niedrigsten für die Luftkühlmethode festgesetzten Grenzwerte nicht überschreiten.
- (6) Anhang XI der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 enthält die Liste der nationalen Referenzlaboratorien. Die zuständigen Behörden Malts haben der Kommission die neue Bezeichnung ihres nationalen Referenzlaboratoriums mitgeteilt.
- (7) Die Verordnung (EG) Nr. 543/2008 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge VI bis IX sowie der Anhang XI der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 werden entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Dezember 2012

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 157 vom 17.6.2008, S. 46.

ANHANG

Die Anhänge VI bis IX sowie der Anhang XI der Verordnung (EG) Nr. 543/2008 werden wie folgt geändert:

1. In Anhang VI erhält Nummer 7 folgende Fassung:

„7. *Auswertung des Ergebnisses*

Überschreitet der durchschnittliche Auftauverlust bei der 20 Schlachtkörper umfassenden Probe die nachstehend genannten Prozentsätze, so wird davon ausgegangen, dass die während der Bearbeitung aufgenommene Wassermenge über dem zulässigen Grenzwert liegt.

Die Prozentsätze betragen:

bei Luftkühlung: 1,5 %,

bei Luftsprühkühlung: 3,3 %,

bei Tauchkühlung: 5,1 %.

bei anderen Kühlmethoden oder einer Kombination von zwei oder mehr der Methoden gemäß Artikel 10: 1,5 %.“

2. In Anhang VII erhält Nummer 6 folgende Fassung:

„6. *Errechnung der Ergebnisse*

6.1. a) Das Gewicht des Wassers (W) in jedem Schlachtkörper entspricht dem Wert $aP_1/100$, das Gewicht des Proteins (RP) dem Wert $bP_1/100$, beide ausgedrückt in Gramm. Die Gesamtwassergewichte (W_7) und Gesamtproteingewichte (RP_7) der sieben untersuchten Schlachtkörper errechnen.

b) Bei Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt ‚a %‘ und den durchschnittlichen Proteingehalt ‚b %‘ der beiden analysierten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers (W_7) in den sieben Schlachtkörpern entspricht dem Wert $aP_7/100$ und das Gewicht des Proteins (RP_7) dem Wert $bP_7/100$, beide ausgedrückt in Gramm.

6.2. Das durchschnittliche Wassergewicht (W_A) und das durchschnittliche Proteingewicht (RP_A) errechnen, indem W_7 und RP_7 jeweils durch 7 geteilt werden.

6.3. Der nach diesem Verfahren ermittelte theoretische natürliche Wassergehalt in Gramm kann nach folgender Formel berechnet werden:

Hähnchen: $3,53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Luftkühlung

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 2 % (*), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

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

b) Luftsprühkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 4,5 % (*), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

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

c) Tauchkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 7 % (*), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

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

d) andere Kühlmethoden oder eine Kombination von zwei oder mehr der Methoden gemäß Artikel 10.

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 2 % (*), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

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

- 6.5. Liegt der nach Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche Wassergehalt (W_A) der sieben Schlachtkörper unter dem Höchstwert gemäß Nummer 6.4 (W_C), so gilt die kontrollierte Geflügelmenge als den Vorschriften entsprechend.

(*) Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.“

3. In Anhang VIII erhält Nummer 6 folgende Fassung:

„6. *Errechnung der Ergebnisse*

- 6.1. a) Das Gewicht des Wassers (W) in jedem Teilstück entspricht dem Wert $aP_1/100$, das Gewicht des Proteins (RP) dem Wert $bP_1/100$, beide ausgedrückt in Gramm.

Die Gesamtwassergewichte (W_5) und Gesamtproteingewichte (RP_5) der fünf analysierten Teilstücke errechnen.

- b) Bei Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt ‚a %‘ und den durchschnittlichen Proteingehalt ‚b %‘ der beiden analysierten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers (W_5) in den fünf Teilstücken entspricht dem Wert ‚ $aP_5/100$ ‘ und das Gewicht des Proteins (RP_5) dem Wert ‚ $bP_5/100$ ‘, beide ausgedrückt in Gramm.

- 6.2. Das durchschnittliche Wassergewicht (W_A) und das durchschnittliche Proteingewicht (RP_A) errechnen, indem W_5 und RP_5 jeweils durch 5 geteilt werden.

- 6.3. Das nach diesem Verfahren ermittelte theoretische durchschnittliche W/RP-Verhältnis beträgt:

Hähnchenbrustfilet und Hähnchenbrust: $3,19 \pm 0,12$,

Hähnchenschenkel und Hähnchenhinterviertel: $3,78 \pm 0,19$,

Putenbrustfilet und Putenbrust: $3,05 \pm 0,15$,

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

entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Vorbereitung beträgt je nach Art des Erzeugnisses und Kühlverfahrens 2 %, 4 % oder 6 % (*), so entspricht das nach diesem Verfahren ermittelte höchstzulässige W/RP-Verhältnis folgendem Wert:

	Luftgekühlt	Luftsprühgekühlt	Tauchgekühlt
Hähnchenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Hähnchenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut	4,05	4,15	4,30
Putenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Putenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Putenoberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut	3,80	3,90	4,05
entbeintes Fleisch von Putenschenkeln, ohne Haut	3,95	3,95	3,95

Bei anderen Kühlmethoden oder einer Kombination von zwei oder mehr der Methoden gemäß Artikel 10 wird eine unvermeidbare Wasseraufnahme von 2 % angenommen, und die höchstzulässigen W/RP-Verhältnisse sind die für die Luftkühlmethode in obiger Tabelle festgesetzten Werte.

Liegt das gemäß Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche W_A/RP_A -Verhältnis der fünf Teilstücke unter dem Verhältniswert gemäß Nummer 6.4, so gilt die kontrollierte Menge Geflügelteilstücke als konform.

(*) Berechnet anhand des Teilstücks ohne Fremdwasseraufnahme. Bei Filet (ohne Haut) und entbeintem Fleisch von Putenschenkeln beläuft sich der Prozentsatz auf 2 % für jedes der Kühlungsverfahren.“

4. In Anhang IX wird folgende Nummer 11 angefügt:

„11. Werden die Schlachtkörper mit einer anderen Kühlmethode oder einer Kombination von zwei oder mehr der Methoden gemäß Artikel 10 gekühlt, so darf der maximale Prozentsatz des Wassergehalts 0 % des ursprünglichen Schlachtkörpergewichts nicht überschreiten.“

5. In Anhang XI erhält der Malta betreffende Eintrag folgende Fassung:

„Malta

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