

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1239/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 19ης Δεκεμβρίου 2012

σχετικά με την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ») ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 121 στοιχείο ε), σε συνδυασμό με το άρθρο 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Το άρθρο 15 παράγραφος 1 και το άρθρο 20 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 ⁽²⁾ ορίζουν ότι τα κατεψυγμένα και βαθύψυκτα κοτόπουλα και ορισμένα τεμάχια κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στο εσωτερικό της Ένωσης μόνον εφόσον η περιεκτικότητα νερού σε αυτά δεν υπερβαίνει τα τεχνικώς αναπόφευκτα όρια που καθορίζονται με τις μεθόδους ανάλυσης που περιγράφονται, αντιστοίχως, στα παραρτήματα VI, VII και VIII του εν λόγω κανονισμού.
- (2) Το άρθρο 16 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 προβλέπει ότι πρέπει να πραγματοποιούνται στα σφαγεία τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με το παράρτημα IX του εν λόγω κανονισμού όσον αφορά την ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος ή έλεγχοι σύμφωνα με το παράρτημα VI του εν λόγω κανονισμού.
- (3) Τα παραρτήματα VI και VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 προβλέπουν οριακές τιμές για την περιεκτικότητα σε νερό των κατεψυγμένων και βαθύψυκτων σφαγίων κοτόπουλων, το παράρτημα VIII του εν λόγω κανονισμού προβλέπει οριακές τιμές για την περιεκτικότητα σε νερό ορισμένων τεμαχίων κρέατος πουλερικών και το παράρτημα IX του ίδιου κανονισμού προβλέπει οριακές τιμές για την περιεκτικότητα σε νερό του νωπού κρέατος πουλερικών στο πλαίσιο των ελέγχων για την απορρόφηση νερού στην εγκατάσταση παραγωγής. Όλες οι εν λόγω οριακές τιμές καθορίζονται σε συνάρτηση με τις τρεις μεθόδους ψύξης που ορίζονται στο

άρθρο 10 του εν λόγω κανονισμού, δηλαδή ψύξη με αέρα, ψύξη με ψεκασμό και ψύξη με εμβάπτιση.

- (4) Οι νέες τεχνολογίες οδήγησαν στην ανάπτυξη νέων μεθόδων ψύξης για τις οποίες θα πρέπει να ισχύουν οι ίδιοι κανόνες όπως για τις μεθόδους ψύξης οι οποίες ορίζονται στο άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008. Συνεπώς, είναι αναγκαίος ο καθορισμός των οριακών τιμών που θα εφαρμόζονται όταν χρησιμοποιούνται οι νέες μέθοδοι ψύξης.
- (5) Δεδομένου ότι ο σκοπός της διερεύνησης νέων τεχνολογιών για την ψύξη σφαγίων πουλερικών είναι να βελτιωθεί η συνολική ποιότητα του κρέατος πουλερικών, οι οριακές τιμές για τις εν λόγω νέες μεθόδους ψύξης δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τις κατώτερες οριακές τιμές που καθορίστηκαν για τη μέθοδο ψύξης με αέρα.
- (6) Το παράρτημα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 περιλαμβάνει τον κατάλογο των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς. Οι αρμόδιες αρχές της Μάλτας γνωστοποίησαν στην Επιτροπή τον ορισμό νέου εθνικού εργαστηρίου αναφοράς.
- (7) Ως εκ τούτου, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 543/2008 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (8) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της διαχειριστικής επιτροπής για την κοινή οργάνωση των γεωργικών αγορών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα VI έως IX και το παράρτημα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 19 Δεκεμβρίου 2012.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 157 της 17.6.2008, σ. 46.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα παραρτήματα VI έως IX και το παράρτημα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 543/2008 τροποποιούνται ως εξής:

1. Στο παράρτημα VI, το σημείο 7 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«7. Αξιολόγηση του αποτελέσματος

Εάν στο δείγμα των 20 σφαγίων η μέση απώλεια νερού κατά την απόψυξη είναι μεγαλύτερη από τα ποσοστά που καθορίζονται κατωτέρω, θεωρείται ότι η απορροφηθείσα κατά την επεξεργασία ποσότητα νερού υπερβαίνει το επιτρεπτό όριο.

Ποσοστά σε περίπτωση ψύξης με:

αέρα: 1,5 %,

ψεκασμό: 3,3 %,

εμβάπτιση: 5,1 %,

άλλη μέθοδο ψύξης ή συνδυασμό δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10: 1,5 %».

2. Στο παράρτημα VII, το σημείο 6 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων

6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε σφάγιο (W) προκύπτει από τον τύπο $aP_1/100$ και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια. Προσδιορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_7) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_7) των επτά σφαγίων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση.

β) Σε περίπτωση ανάλυσης σύνθετου δείγματος προσδιορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό α % και πρωτεΐνες β % των δύο δειγμάτων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_7) των επτά σφαγίων προκύπτει από τον τύπο $aP_7/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_7) από τον τύπο $bP_7/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

6.2. Το μέσο βάρος του νερού (W_A) και των πρωτεϊνών (RP_A) υπολογίζεται με διαίρεση του W_7 και του RP_7 διά του επτά.

6.3. Η θεωρητική περιεκτικότητα σε φυσιολογικό νερό, σε γραμμάρια, που προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, μπορεί να υπολογισθεί με εφαρμογή του ακόλουθου τύπου:

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

6.4. α) Ψύξη με αέρα

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 % (*), το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G), εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

β) Ψύξη με ψεκασμό

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 4,5 % (*), το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G), εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

γ) Ψύξη με εμβάπτιση

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 7 % (*), το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G), εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

δ) Άλλη μέθοδος ψύξης ή συνδυασμός δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 % (*), το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G), εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

- 6.5. Αν η μέση περιεκτικότητα σε νερό (W_A) των επτά σφαγίων, όπως προσδιορίζεται σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στο σημείο 6.4 (W_G), η ποσότητα των πουλερικών που υποβλήθηκε στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

(*) Υπολογίζεται με βάση σφάγιο που δεν έχει απορροφήσει νερό εξωτερικής προέλευσης.».

3. Στο παράρτημα VIII, το σημείο 6 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων

- 6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε τεμάχιο (W) προκύπτει από τον τύπο $aP_1/100$ και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$, εκφρασμένα αμφότερα σε γραμμάρια.

Προσδιορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_5) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_5) των πέντε τεμαχίων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση.

- β) Σε περίπτωση ανάλυσης σύνθετου δείγματος προσδιορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό α % και πρωτεΐνες β % των δύο δειγμάτων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_5) των πέντε τεμαχίων προκύπτει από τον τύπο $aP_5/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_5) από τον τύπο $bP_5/100$, αμφότερα εκφρασμένα σε γραμμάρια.

- 6.2. Το μέσο βάρος του νερού (W_A) και των πρωτεϊνών (RP_A) υπολογίζεται με διαίρεση του W_5 και του RP_5 διά του πέντε.

- 6.3. Ο μέσος φυσιολογικός λόγος W/RP , όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, είναι ο εξής:

φιλέτο στήθους κοτόπουλου: $3,19 \pm 0,12$,

πόδια κοτόπουλου και κάτω τεταρτημόρια κοτόπουλου: $3,78 \pm 0,19$,

φιλέτο στήθους γαλοπούλας: $3,05 \pm 0,15$,

πόδια γαλοπούλας: $3,58 \pm 0,15$,

κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 %, 4 % ή 6 % (*) ανάλογα με τον τύπο των προϊόντων και τη μέθοδο ψύξης που χρησιμοποιήθηκε, ο ανώτατος επιτρεπτός λόγος W/RP , όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, είναι ο εξής:

	Ψύξη με αέρα	Ψύξη με ψεκασμό	Ψύξη με εμβάπτιση
Φιλέτο στήθους κοτόπουλου, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος κοτόπουλου, με δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια, πόδια με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου με δέρμα	4,05	4,15	4,30
Φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα	3,80	3,90	4,05
Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλα, χωρίς δέρμα	3,95	3,95	3,95

Σε περίπτωση εφαρμογής άλλων μεθόδων ψύξης ή συνδυασμού δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10, το αναπόφευκτο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε θεωρείται ότι ανέρχεται σε 2 % και οι ανώτατοι επιτρεπτοί λόγοι W/RP είναι εκείνοι που καθορίζονται για τη μέθοδο ψύξης με αέρα στον ανωτέρω πίνακα.

Αν ο μέσος λόγος W_A/RP_A των πέντε τεμαχίων, όπως προσδιορίζεται βάσει των τιμών που αναφέρονται στο σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τον λόγο που αναφέρεται στο σημείο 6.4, η ποσότητα των τεμαχίων κρέατος πουλερικών που υποβλήθηκε στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

(*) Υπολογίζεται με βάση τεμάχιο που δεν έχει απορροφήσει νερό εξωτερικής προέλευσης. Για το φιλέτο (χωρίς δέρμα) και το κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, το ποσοστό είναι 2 % για καθεμία από τις μεθόδους ψύξης.».

4. Στο παράρτημα IX, προστίθεται το ακόλουθο σημείο 11:

«11. Σε περίπτωση που τα σφάγια ψύχονται με άλλη μέθοδο ψύξης ή με συνδυασμό δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10, το μέγιστο ποσοστό περιεκτικότητας σε νερό δεν υπερβαίνει 0 % του αρχικού βάρους του σφαγίου.».

5. Στο παράρτημα XI, η εγγραφή που αφορά τη Μάλτα αντικαθίσταται από την ακόλουθη εγγραφή:

«Μάλτα

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