

**KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1239/2012,****annettu 19 päivänä joulukuuta 2012,****neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta annetun asetuksen (EY) N:o 543/2008 muuttamisesta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tietyistä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 121 artiklan e alakohdan yhdessä sen 4 artiklan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetuksen (EY) N:o 543/2008 <sup>(2)</sup> 15 artiklan 1 kohdassa ja 20 artiklan 1 kohdassa vahvistetaan, että jäädytettyjä tai pakastettuja kananpoikia ja tiettyjä siipikarjanlihan paloja saa pitää kaupan unionissa ainoastaan, jos vesipitoisuus ei ylitä mainitun asetuksen liitteissä VI, VII ja VIII tarkoitettujen analyysimenetelmien avulla todettuja välttämättömiä teknisiä arvoja.
- (2) Asetuksen (EY) N:o 543/2008 16 artiklan 1 kohdassa säädetään, että veden imeytyminen on tarkastettava säännöllisesti mainitun asetuksen liitteessä IX annettujen ohjeiden mukaisesti tai mainitun asetuksen liitteessä VI annettujen ohjeiden mukaisesti teurastamoissa.
- (3) Asetuksen (EY) N:o 543/2008 liitteissä VI ja VII säädetään jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien ruohojen vesipitoisuuden raja-arvot, mainitun asetuksen liitteessä VIII säädetään tiettyjen siipikarjanlihan palojen vesipitoisuuden raja-arvot ja mainitun asetuksen liitteessä IX säädetään tuoreen siipikarjanlihan vesipitoisuuden raja-arvot tarkastuksissa, jotka koskevat veden imeytymistä käsitteilyn yhteydessä tuotantolaitoksessa. Kaikki nämä raja-arvot vahvistetaan viittaamalla mainitun asetuksen 10 ar-

tiklassa määriteltyyn kolmeen jäähdytysmenetelmään, jotka ovat ilmajäähdytys, haihdutusjäähdytys ja vesijäähdytys.

- (4) Uusien tekniikoiden myötä on kehitetty uusia jäähdytysmenetelmiä, joihin olisi sovellettava samoja sääntöjä kuin asetuksen (EY) N:o 543/2008 10 artiklassa määriteltyihin jäähdytysmenetelmiin. Sen vuoksi on tarpeen määrittää raja-arvot, joita sovelletaan käytettäessä uusia jäähdytysmenetelmiä.
- (5) Koska näillä kananpoikien ruohojen uusilla menetelmillä pyritään parantamaan siipikarjanlihan yleistä laatua, näiden uusien jäähdytysmenetelmien raja-arvot eivät saisi olla suurempia kuin ilmajäähdytysmenetelmälle vahvistetut alhaisimmat raja-arvot.
- (6) Komission asetuksen (EY) N:o 543/2008 liitteessä XI on luettelo kansallisista vertailulaboratorioista. Maltan toimivaltaiset viranomaiset ovat ilmoittaneet komissiolle uuden kansallisen vertailulaboratorion nimeämisestä.
- (7) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 543/2008 olisi muutettava.
- (8) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

**1 artikla**

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 543/2008 liitteet VI–IX ja XI tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

**2 artikla**Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 19 päivänä joulukuuta 2012.

*Komission puolesta**Puheenjohtaja*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.<sup>(2)</sup> EUVL L 157, 17.6.2008, s. 46.

## LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 543/2008 liitteet VI–IX ja XI seuraavasti:

1) Korvataan liitteessä VI oleva 7 kohta seuraavasti:

”7. Tuloksen arviointi

Jos sulatuksesta syntyvä keskimääräinen vesimäärä on 20 ruhon suuruisen näytteen osalta jäljempänä vahvistettuja prosenttiosuuksia suurempi, käsittelyn aikana imeytyneen veden määrän katsotaan ylittävän sallitun raja-arvon.

Nämä osuudet ovat

ilmajähdytyksessä: 1,5 prosenttia,

haihdutusjäähdytyksessä: 3,3 prosenttia,

vesijähdytyksessä: 5,1 prosenttia,

muissa jäähdytysmenetelmissä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmissä: 1,5 prosenttia.”

2) Korvataan liitteessä VII oleva 6 kohta seuraavasti:

”6. Tulosten laskeminen

6.1 a) Kunkin ruhon sisältämän veden paino ( $W$ ) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla  $aP_1/100$  ja valkuaisen paino ( $RP$ ) grammoina ilmaistuna kaavalla  $bP_1/100$ . Määritetään seitsemän tutkitun ruhon veden painot ( $W_7$ ) ja valkuaisen painot ( $RP_7$ ) yhteensä.

b) Koostenäytteen analysissä määritetään kahden tutkitun näytteen keskimääräinen vesipitoisuus ( $a$  %) ja keskimääräinen valkuaispitoisuus ( $b$  %). Seitsemän ruhon veden paino ( $W_7$ ) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla  $aP_7/100$  ja valkuaisen paino ( $RP_7$ ) grammoina ilmaistuna kaavalla  $bP_7/100$ .

6.2 Määritetään keskimääräinen veden paino ( $W_A$ ) ja keskimääräinen valkuaisen paino ( $RP_A$ ) jakamalla  $W_7$  ja  $RP_7$  seitsemällä.

6.3 Tämän menetelmän avulla määritetty fysiologisen veden teoreettinen pitoisuus grammoina ilmaistuna voidaan laskea seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

6.4 a) Ilmajähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia (\*), kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja ( $W_G$ ) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

b) Haihdutusjäähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 4,5 prosenttia (\*), kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja ( $W_G$ ) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

c) Vesijähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 7 prosenttia (\*), kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja ( $W_G$ ) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

d) Muut jäähdytysmenetelmät tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmä

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia (\*), kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja ( $W_G$ ) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

- 6.5 Jos seitsemän ruhon vesipitoisuuden keskimääräinen arvo ( $W_A$ ), sellaisena kuin se on määritetty 6.2 kohdassa, ei ylitä 6.4 kohdassa säädettyjä rajoja ( $W_C$ ), tarkastettavaa siipikarjamäärää pidetään säännösten mukaisena.

(\*) Ruhon perusteella laskettuna, lukuun ottamatta ulkopuolelta imeytynyttä vettä.”

- 3) Korvataan liitteessä VIII oleva 6 kohta seuraavasti:

”6. Tulosten laskeminen

- 6.1 a) Kunkin palan sisältämän veden paino ( $W$ ) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla  $aP_1/100$  ja valkuaisen paino ( $RP$ ) grammoina ilmaistuna kaavalla  $bP_1/100$ .

Määritetään viiden tutkitun palan veden painot ( $W_5$ ) ja valkuaisen painot ( $RP_5$ ) yhteensä.

- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään kahden tutkitun näytteen keskimääräinen vesipitoisuus ( $a$  %) ja keskimääräinen valkuaispitoisuus ( $b$  %). Viiden palan sisältämän veden paino ( $W_5$ ) saadaan kaavalla  $aP_5/100$  ja valkuaisen paino ( $RP_5$ ) grammoina ilmaistuna kaavalla  $bP_5/100$ .

- 6.2 Lasketaan keskimääräinen veden paino ( $W_A$ ) jakamalla  $W_5$  viidellä ja keskimääräinen valkuaisen paino ( $RP_A$ ) jakamalla  $RP_5$  viidellä.

- 6.3 Tämän menetelmän avulla määritetty keskimääräinen fysiologinen  $W/RP$ -osuus voidaan laskea seuraavaa kaavaa soveltaen:

kanan rintafilee:  $3,19 \pm 0,12$ ,

kanan koipi-reisipalat ja koipi-reisipalojen neljännekset:  $3,78 \pm 0,19$ ,

kalkkunan rintafilee:  $3,05 \pm 0,15$ ,

kalkkunan koipi-reisipalat:  $3,58 \pm 0,15$ ,

kalkkunan luuton koipi-reisiliha:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4 Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden teknisesti väistämätön vähimmäismäärä on 2, 4 tai 6 (\*) prosenttia, tuotetyypistä ja käytetystä jäähdetyksen menetelmästä riippuen, tämän menetelmän avulla määritelty suurin sallittu  $W/RP$ -osuus saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

	Ilmajäähdytys	Haihdotusjäähdytys	Vesijäähdytys
Kanan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
Kananrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60
Kanan reisi, koipi, koipi-reisipala, koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää, takaneljännekset, nahan kanssa	4,05	4,15	4,30
Kalkkunan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
Kalkkunanrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60
Kalkkunan reisi, koipi, koipi-reisipala, nahan kanssa	3,80	3,90	4,05
Kalkkunan luuton koipi-reisiliha, ilman nahkaa	3,95	3,95	3,95

Käytettäessä muita jäähdetyksen menetelmiä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmää valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia ja suurimmat sallitut  $W/PR$ -osuudet ovat ilmajäähdetykselle edellä olevassa taulukossa vahvistetut osuudet.

Jos viiden palan keskimääräinen  $W_A/RP_A$ -osuus, sellaisena kuin se on laskettuna 6.2 kohdassa annettujen arvojen perusteella, ei ylitä 6.4 kohdassa annettua osuutta, tarkastettavaa siipikarjanlihan palojen määrää pidetään vaatimusten mukaisena.

(\*) Palan perusteella laskettuna lukuun ottamatta ulkopuolelta imeytynyttä vettä. Kun kyseessä on filee (ilman nahkaa) ja kalkkunan luuton koipi-reisiliha, prosenttiosuus on 2 prosenttia kunkin jäähdetyksen menetelmän osalta.”

4) Lisätään liitteeseen IX 11 kohta seuraavasti:

”11. Jos ruhot jäähdytetään muulla jäähdytysmenetelmällä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn jäähdytysmenetelmän yhdistelmällä, vesipitoisuuden enimmäisosuus ei saa ylittää 0 prosenttia ruhon alkuperäisestä painosta.”

5) Korvataan liitteessä XI oleva Maltaa koskeva kohta seuraavasti:

**”Malta**

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

---