

32012R1239

20.12.2012.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 350/63

**PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1239/2012****od 19. prosinca 2012.****o izmjeni Uredbe (EZ) br. 543/2008 o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 u pogledu tržišnih standarda za meso peradi**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u) <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 121. točku (e) u vezi s njezinim člankom 4.,

budući da:

- (1) Člankom 15. stavkom 1. i člankom 20. stavkom 1. Uredbe Komisije (EZ) br. 543/2008 <sup>(2)</sup> utvrđuje se da se zamrznuti i brzo zamrznuti pilići i komadi mesa peradi mogu stavljati na tržište unutar Unije jedino ako udio vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene analitičkim metodama opisanim u prilogima VI., VII. i VIII. toj Uredbi.
- (2) Članak 16. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 543/2008 predviđa da se redovite kontrole količine apsorbirane vode u skladu s Prilogom IX. toj Uredbi ili kontrole u skladu s Prilogom VI. toj Uredbi provode u klaonicama.
- (3) U prilogima VI. i VII. Uredbi (EZ) br. 543/2008 utvrđene su granične vrijednosti za udio vode u zamrznutim i brzo zamrznutim pilećim trupovima, u Prilogu VIII. toj Uredbi utvrđene su granične vrijednosti za udio vode u određenim komadima mesa peradi, a u Prilogu IX. toj Uredbi utvrđene su granične vrijednosti za udio vode u svježem mesu peradi pri kontroli apsorpcije vode u proizvodnim objektima. Sve su te granične vrijednosti utvrđene ovisno o trima metodama hlađenja definiranim u članku 10. te Uredbe, i to hlađenju strujanjem zraka, hlađenju raspršivanjem zraka i hlađenju uranjanjem u vodu.

- (4) Nove su tehnologije omogućile razvoj novih metoda hlađenja za koje bi se trebala primjenjivati ista pravila kao i za metode hlađenja definirane u članku 10. Uredbe (EZ) br. 543/2008. Potrebno je stoga utvrditi granične vrijednosti koje će se primjenjivati pri korištenju novih metoda hlađenja.
- (5) S obzirom na to da se nove tehnologije hlađenja trupova peradi istražuju kako bi se poboljšala sveukupna kvaliteta mesa peradi, granične vrijednosti za te nove metode hlađenja ne bi smjele biti veće od najnižih graničnih vrijednosti utvrđenih za metodu hlađenju strujanjem zraka.
- (6) Prilog XI. Uredbi (EZ) br. 543/2008 sadrži popis nacionalnih referentnih laboratorija. Nadležna tijela Malte obavijestila su Komisiju o određivanju svog novog nacionalnog referentnog laboratorija.
- (7) Uredbu (EZ) br. 543/2008 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.
- (8) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Upravljačkog odbora za zajedničku organizaciju poljoprivrednih tržišta,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

**Članak 1.**

Prilozi VI. do IX. i Prilog XI. Uredbi (EZ) br. 543/2008 mijenjaju se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

**Članak 2.**

Ova Uredba stupa na snagu sedmog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 19. prosinca 2012.

Za Komisiju

Predsjednik

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> SL L 299, 16.11.2007., str. 1.

<sup>(2)</sup> SL L 157, 17.6.2008., str. 46.

## PRILOG

Prilozi VI. do IX. i Prilog XI. Uredbi (EZ) br. 543/2008 mijenjaju se kako slijedi:

1. U Prilogu VI. točka 7. zamjenjuje se sljedećim:

„7. Vrednovanje rezultata

Ako za 20 trupova u uzorku prosječni gubitak vode pri odmrzavanju premašuje dolje navedene postotke, smatra se da količina vode apsorbirane tijekom obrade premašuje dopuštenu graničnu vrijednost.

Ti postoci iznose:

za hlađenje strujanjem zraka: 1,5 %

za hlađenje raspršivanjem zraka: 3,3 %

za hlađenje uranjanjem u vodu: 5,1 %;

za druge metode hlađenja ili kombinaciju dviju ili više metoda definiranih u članku 10.: 1,5 %.”

2. U Prilogu VII. točka 6. zamjenjuje se sljedećim:

„6. Izračun rezultata

6.1. (a) Masa vode ( $W$ ) u svakom trupu dobije se pomoću formule  $aP_1/100$ , a masa bjelančevina ( $RP$ ) pomoću formule  $bP_1/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Odredi se zbroj mase vode ( $W_7$ ) i mase bjelančevina ( $RP_7$ ) u sedam analiziranih trupova.

(b) Kod analize skupnog uzorka odredi se prosječni udio vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio  $a$  % odnosno  $b$  %. Masa vode ( $W_7$ ) u sedam trupova dobije se pomoću formule  $aP_7/100$ , a masa bjelančevina ( $RP_7$ ) pomoću formule  $bP_7/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode ( $W_A$ ) i bjelančevina ( $RP_A$ ) izračuna se tako da se  $W_7$  odnosno  $RP_7$  podijeli sa sedam.

6.3. Teorijski udio fiziološke vode u gramima, koji je određen ovom metodom, može se izračunati pomoću sljedeće formule:

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

6.4. (a) Hlađenje strujanjem zraka

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2 % (\*), najveća dopuštena granična vrijednost za ukupan udio vode ( $W_G$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(b) Hlađenje raspršivanjem zraka

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 4,5 % (\*), najveća dopuštena granična vrijednost za ukupan udio vode ( $W_G$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(c) Hlađenje uranjanjem u vodu

Uz pretpostavku da tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 7 % (\*), najveća dopuštena granična vrijednost za ukupan udio vode ( $W_G$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(d) Druge metode hlađenja ili kombinacija dviju ili više metoda definiranih u članku 10.

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2 % (\*), najveća dopuštena granična vrijednost za ukupan udio vode ( $W_G$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

- 6.5. Ako prosječan udio vode ( $W_A$ ) u sedam trupova, izračunan u skladu s točkom 6.2., ne prelazi vrijednost iz točke 6.4 ( $W_C$ ), smatra se da pregledana količina peradi udovoljava standardu.

(\*) Izračunano na osnovi trupa, bez apsorbirane strane vode.”

3. U Prilogu VIII. točka 6. zamjenjuje se sljedećim:

„6. *Izračun rezultata*

- 6.1. (a) Masa vode ( $W$ ) u svakom komadu mesa dobije se pomoću formule  $aP_1/100$ , a masa bjelančevina ( $RP$ ) pomoću formule  $bP_1/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

Određuje se zbroj mase vode ( $W_5$ ) i mase bjelančevina ( $RP_5$ ) u pet analiziranih komada mesa.

- (b) Kod analize skupnog uzorka određuje se prosječan udio vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio  $a$  % odnosno  $b$  %. Masa vode ( $W_5$ ) u pet komada mesa dobije se pomoću formule  $aP_5/100$ , a masa bjelančevina ( $RP_5$ ) pomoću formule  $bP_5/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

- 6.2. Prosječna masa vode ( $W_A$ ) i bjelančevina ( $RP_A$ ) izračunava se tako da se  $W_5$  odnosno  $RP_5$  podijeli s pet.

- 6.3. Srednji fiziološki omjer  $W/RP$  koji je određen ovom metodom iznosi kako slijedi:

file od pilećih prsa:  $3,19 \pm 0,12$ ,

pileće noge i zadnje četvrti:  $3,78 \pm 0,19$ ,

file od purećih prsa:  $3,05 \pm 0,15$ ,

pureće noge:  $3,58 \pm 0,15$ ,

meso purećih nogu bez kosti:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4. Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2 %, 4 % ili 6 % (\*), ovisno o vrsti proizvoda i primijenjenoj metodi hlađenja, najveći dopušteni omjeri  $W/RP$  određeni ovom metodom su sljedeći:

	Hlađenje strujanjem zraka	Hlađenje raspršivanjem zraka	Hlađenje s uranjanjem u vodu
File od pilećih prsa, bez kože	3,40	3,40	3,40
Pileća prsa s kožom	3,40	3,50	3,60
Pileća stegna, bataci, noge, noge s dijelom leđa, stražnje četvrti, s kožom	4,05	4,15	4,30
File od purećih prsa, bez kože	3,40	3,40	3,40
Pureća prsa, s kožom	3,40	3,50	3,60
Pureća stegna, bataci, noge, s kožom	3,80	3,90	4,05
Meso purećih nogu bez kosti i bez kože	3,95	3,95	3,95

Kod drugih metoda hlađenja ili kombinacije dviju ili više metoda definiranih u članku 10. pretpostavlja se da neizbježan udio vode iznosi 2 %, a najveći dopušteni omjeri  $W/RP$  su oni koji su u gornjoj tablici navedeni za metodu hlađenja strujanjem zraka.

Ako prosječan omjer  $W_A/RP_A$  kod svih pet komada mesa, izračunan iz vrijednosti u skladu s točkom 6.2., ne prelazi omjer iz točke 6.4., smatra se da pregledana količina komada mesa peradi udovoljava standardu.

(\*) Izračunano na osnovi komada mesa, bez apsorbirane strane vode. Za file (bez kože) i meso purećih nogu bez kože taj postotak iznosi 2 % za svaku metodu hlađenja.”

4. U Prilogu IX. dodaje se sljedeća točka 11.:

„11. Ako su tropovi ohlađeni drugom metodom hlađenja ili kombinacijom dviju ili više metoda definiranih u članku 10., najveći postotak udjela vode ne smije prelaziti 0 % prvobitne mase trupa.”

5. U Prilogu XI. unos koji se odnosi na Maltu zamjenjuje se sljedećim:

„**Malta**

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

---