

UITVOERINGSVERORDENING (EU) Nr. 1239/2012 VAN DE COMMISSIE

van 19 december 2012

tot wijziging van Verordening (EG) nr. 543/2008 houdende uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad wat betreft de handelsnormen voor vlees van pluimvee

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten („integrale-GMO-verordening”) ⁽¹⁾, en met name artikel 121, onder e), juncto artikel 4,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In artikel 15, lid 1, en artikel 20, lid 1, van Verordening (EG) nr. 543/2008 van de Commissie ⁽²⁾ is vastgesteld dat bevroren en diepgevroren kuikens en kippen en bepaalde delen van pluimvee binnen de Unie alleen in de handel mogen worden gebracht indien hun gehalte aan water het technisch onvermijdelijke gehalte, geconstateerd volgens de in de bijlagen VI, VII en VIII bij die verordening beschreven analysemethode, niet overschrijdt.
- (2) Krachtens artikel 16, lid 1, van Verordening (EG) nr. 543/2008 dienen slachterijen geregeld, volgens bijlage IX bij die verordening te controleren hoeveel water wordt geabsorbeerd, dan wel een controle volgens bijlage VI bij die verordening uit te voeren.
- (3) In de bijlagen VI en VII bij Verordening (EG) nr. 543/2008 zijn grenswaarden voor het watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens- en kippenkarkassen vastgesteld, in bijlage VIII bij die verordening zijn grenswaarden voor het watergehalte van bepaalde delen van pluimvee vastgesteld en in bijlage IX bij die verordening zijn grenswaarden voor het watergehalte van vers vlees van pluimvee bij controles van de absorptie van water in de productie-inrichting vastgesteld. Al deze grenswaarden zijn vastgesteld voor de drie in artikel 10 van die verordening omschreven koelmethode, namelijk luchtkoeling, lucht-sproeikoeling en dampkoeling.
- (4) Nieuwe technologieën hebben geleid tot de ontwikkeling van nieuwe koelmethode waarvoor dezelfde regels van toepassing zouden moeten zijn als voor de in artikel 10 van Verordening (EG) nr. 543/2008 omschreven koelmethode. Het is bijgevolg noodzakelijk vast te stellen welke grenswaarden van toepassing zijn bij gebruik van die nieuwe koelmethode.
- (5) Aangezien wordt nagegaan hoe de nieuwe technologieën voor het koelen van pluimveekarkassen de algemene kwaliteit van vlees van pluimvee kunnen verbeteren, mogen de grenswaarden voor deze nieuwe koelmethode de laagste voor de luchtkoeling vastgestelde grenswaarden niet overschrijden.
- (6) Bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 543/2008 bevat de lijst van de nationale referentielaboratoria. De bevoegde autoriteiten van Malta hebben de Commissie in kennis gesteld van de nieuwe aanwijzing van hun nationale referentielaboratorium.
- (7) Verordening (EG) nr. 543/2008 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (8) De in de onderhavige verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Beheerscomité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen VI tot en met IX en bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 543/2008 worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij de onderhavige verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 19 december 2012.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 157 van 17.6.2008, blz. 46.

BIJLAGE

De bijlagen VI tot en met IX en bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 543/2008 worden als volgt gewijzigd:

1) In bijlage VI wordt punt 7 vervangen door:

„7. *Beoordeling van het resultaat*

Als het gemiddelde dripverlies bij het monster van 20 karkassen meer bedraagt dan de hierna vermelde percentages, wordt aangenomen dat de hoeveelheid water die tijdens de bewerking is opgenomen, groter is dan de toegestane grenswaarde.

De betrokken percentages zijn:

bij luchtkoeling: 1,5 %,

bij lucht-sproeikoeling: 3,3 %,

bij dompelkoeling: 5,1 %,

bij andere koelmethoden of een combinatie van twee of meer van de in artikel 10 omschreven methoden: 1,5 %.”

2) In bijlage VII wordt punt 6 vervangen door:

„6. *Berekening van het resultaat*

6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk karkas wordt verkregen met behulp van de formule $aP_1/100$, en het eiwitgewicht (RP) met behulp van de formule $bP_1/100$; beide worden uitgedrukt in gram. Berekend wordt het totale gewicht aan water (W_7) en aan eiwit (RP_7) van de zeven geanalyseerde karkassen.

b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht (W_7) in de zeven karkassen wordt verkregen met behulp van de formule $aP_7/100$ en het eiwitgewicht (RP_7) met behulp van de formule $bP_7/100$; beide worden uitgedrukt in gram.

6.2. Het gemiddelde gewicht van het water (W_A) en dat van het eiwit (RP_A) worden berekend door W_7 en RP_7 te delen door zeven.

6.3. Volgens deze methode kan het theoretisch gehalte aan fysiologisch water (uitgedrukt in gram) worden berekend met behulp van de volgende formule:

voor kuikens en kippen: $3,53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Luchtkoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 2 % (*) bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

voor kuikens en kippen: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

b) Lucht-sproeikoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 4,5 % (*) bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

voor kuikens en kippen: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

c) Dompelkoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 7 % (*) bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

voor kuikens en kippen: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

d) Andere koelmethoden of een combinatie van twee of meer van de in artikel 10 omschreven methoden

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 2 % (*) bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

voor kuikens en kippen: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

- 6.5. Als het volgens punt 6.2 berekende gemiddelde watergehalte (W_A) van de zeven karkassen het volgens punt 6.4 vastgestelde maximum (W_G) niet overschrijdt, wordt de gecontroleerde partij geacht aan de norm te voldoen.

(*) Van het gewicht van het karkas, exclusief geabsorbeerd vreemd water.”.

- 3) In bijlage VIII wordt punt 6 vervangen door:

„6. Berekening van de resultaten

- 6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk deel wordt verkregen met behulp van de formule $aP_1/100$, en het eiwitgehalte (RP) met behulp van de formule $bP_1/100$; beide worden uitgedrukt in gram.

Berekend wordt het totale gewicht aan water (W_5) en aan eiwit (RP_5) van de vijf geanalyseerde delen.

- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht (W_5) in de vijf delen wordt verkregen met behulp van de formule $aP_5/100$ en het eiwitgewicht (RP_5) met behulp van de formule $bP_5/100$; beide worden uitgedrukt in gram.

- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water (W_A) en dat van het eiwit (RP_A) worden berekend door W_5 en RP_5 te delen door vijf.

- 6.3. Volgens deze methode kan de gemiddelde theoretische verhouding W/RP worden berekend als volgt:

borstfilet van kuikens en kippen: $3,19 \pm 0,12$,

hele poten/hele dijen, en achterkwarten daarvan, van kuikens en kippen: $3,78 \pm 0,19$,

borstfilet van kalkoenen: $3,05 \pm 0,15$,

hele poten/hele dijen van kalkoenen: $3,58 \pm 0,15$,

vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. In de veronderstelling dat bij de bewerking van de delen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie naargelang van het product en de toegepaste koelmethode 2 %, 4 % of 6 % (*) bedraagt, is de volgens deze methode bepaalde maximaal toegestane verhouding W/RP als volgt:

	Luchtkoeling	Lucht-sproeikoeling	Dompelkoeling
Borstfilet van kuikens en kippen; zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kuikens en kippen; met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, poten/dijen met rugdeel (bouten), achterkwarten, van kuikens en kippen, met huid	4,05	4,15	4,30
Borstfilet van kalkoenen, zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kalkoenen, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, van kalkoenen, met huid	3,80	3,90	4,05
Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been en zonder huid	3,95	3,95	3,95

Bij andere koelmethoden of bij een combinatie van twee of meer van de in artikel 10 omschreven methoden, wordt verondersteld dat het onvermijdbare watergehalte 2 % bedraagt en zijn de maximaal toegestane W/RP-verhoudingen de in de bovenstaande tabel vastgestelde verhoudingen voor luchtkoeling.

Als de gemiddelde verhouding W_A/RP_A van de vijf delen, berekend op basis van de volgens punt 6.2 berekende waarden, de in 6.4 vastgestelde verhoudingen niet overschrijdt, wordt aangenomen dat de gecontroleerde delen aan de norm voldoen.

(*) Berekend op basis van het deel, exclusief geabsorbeerd vreemd water. Voor filets (zonder huid) en vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been, geldt een waarde van 2 % voor alle koelmethoden.”.

4) In bijlage IX wordt het volgende punt 11 toegevoegd:

„11. Als de karkassen met een andere koelmethode of met een combinatie van twee of meer van de in artikel 10 omschreven methoden worden gekoeld, mag het maximale watergehalte niet hoger zijn dan 0 % van het oorspronkelijke gewicht van het karkas.”.

5) In bijlage XI worden de gegevens voor Malta vervangen door:

„Malta

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