

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1239/2012

z dne 19. decembra 2012

o spremembi Uredbe Komisije (ES) št. 543/2008 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 z dne 22. oktobra 2007 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov in o posebnih določbah za nekatere kmetijske proizvode (Uredba o enotni SUT) ⁽¹⁾, zlasti člena 121(e) v povezavi s členom 4 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Člen 15(1) in člen 20(1) Uredbe Komisije (ES) št. 543/2008 ⁽²⁾ določata, da se lahko zamrznjeni in hitro zamrznjeni piščanci ter nekateri perutninski kosi tržijo v Uniji le, če vsebnost vode ne presega tehnično neizogibnih vrednosti, določenih z analitskimi metodami, opisanimi v prilogah VI, VII in VIII k navedeni uredbi.
- (2) Člen 16(1) Uredbe (ES) št. 543/2008 določa, da se redni pregledi glede absorpcije vode v skladu s Prilogo IX k navedeni uredbi ali pregledi v skladu s Prilogo VI k navedeni uredbi izvajajo v klavnicah.
- (3) Prilogi VI in VII k Uredbi (ES) št. 543/2008 določata mejne vrednosti za vsebnost vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih trupih piščancev, Priloga VIII k navedeni uredbi določa mejne vrednosti za vsebnost vode v nekaterih perutninskih kosih, Priloga IX k navedeni uredbi pa določa mejne vrednosti za vsebnost vode v svežem perutninskem mesu pri pregledu absorpcije vode v proizvodnem obratu. Te mejne vrednosti so določene glede na tri postopke hlajenja iz člena 10 navedene uredbe, in sicer zračno hlajenje, hlajenje s pršenjem in hlajenje s potapljanjem.

- (4) Nove tehnologije so omogočile razvoj novih postopkov hlajenja, za katere bi morala veljati ista pravila kot za postopke hlajenja iz člena 10 Uredbe (ES) št. 543/2008. Zato je treba določiti mejne vrednosti, ki veljajo, ko se uporabljajo novi postopki hlajenja.
- (5) Ker se bodo nove tehnologije za hlajenje perutninskih trupov preučevale, da bi izboljšale splošno kakovost perutninskega mesa, mejne vrednosti za te nove postopke hlajenja ne bi smele presegati najnižje mejne vrednosti, določene za zračno hlajenje.
- (6) Priloga XI k Uredbi Komisije (ES) št. 543/2008 vsebuje seznam nacionalnih referenčnih laboratorijev. Pristojni organi Malte so Komisijo uradno obvestili o imenovanju novega nacionalnega referenčnega laboratorija.
- (7) Uredbo (ES) št. 543/2008 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (8) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za skupno ureditev kmetijskih trgov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloge VI do IX in Priloga XI k Uredbi (ES) št. 543/2008 se spremenijo v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. decembra 2012

Za Komisijo
Predsednik
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ UL L 299, 16.11.2007, str. 1.

⁽²⁾ UL L 157, 17.6.2008, str. 46.

PRILOGA

Priloge VI do IX in Priloga XI k Uredbi (ES) št. 543/2008 se spremenijo:

1. V Prilogi VI se točka 7 nadomesti z naslednjim:

„7. *Ovrednotenje rezultatov*

Če na vzorcu 20 trupov povprečna količina izgube vode pri odmrznitvi preseže spodaj navedene odstotke, se šteje, da količina absorbirane vode med obdelavo presega dovoljeno mejo.

Odstotki so za:

zračno hlajenje: 1,5 %,

hlajenje s pršenjem: 3,3 %,

hlajenje s potapljanjem: 5,1 %;

druge postopke hlajenja ali kombinacijo dveh ali več postopkov iz člena 10: 1,5 %.“

2. V Prilogi VII se točka 6 nadomesti z naslednjim:

„6. *Izračun rezultatov*

6.1 (a) Teža vode (W) v vsakem trupu se izračuna s formulo $aP_1/100$, teža beljakovin (RP) pa s formulo $bP_1/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih. Določi se skupna teža vode (W_7) in beljakovin (RP_7) sedmih analiziranih trupov.

(b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določita povprečna vsebnost vode (a %) in beljakovin (b %) iz dveh analiziranih vzorcev. Teža vode (W_7) sedmih trupov se izračuna s formulo $aP_7/100$, teža beljakovin (RP_7) pa s formulo $bP_7/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.

6.2 Povprečna teža vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da se W_7 oz. RP_7 deli s sedem.

6.3 Teoretična vsebnost fiziološke tekočine v gramih, ki je ugotovljena po tej metodi, se izračuna z naslednjo formulo:

pri piščancih: $3,53 \times RP_A + 23$.

6.4 (a) Zračno hlajenje

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 % (*), se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(b) Hlajenje s pršenjem

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 4,5 % (*), se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(c) Hlajenje s potapljanjem

Ob predpostavki, da tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 7 % (*), se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(d) Drugi postopki hlajenja ali kombinacija dveh ali več postopkov iz člena 10

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 % (*), se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

- 6.5 Če povprečna vsebnost vode (W_A) sedmih trupov, kot se izračuna v skladu s točko 6.2, ne presega vrednosti iz točke 6.4 (W_C), se šteje, da je pregledana perutnina ustrezna.

(*) Izračunano na osnovi trupa, brez absorpcije tuje vode.“

3. V Prilogi VIII se točka 6 nadomesti za naslednjim:

„6. Izračun rezultatov

- 6.1 (a) Teža vode (W) v vsakem kosu se izračuna s formulo $aP_1/100$, teža beljakovin (RP) pa s formulo $bP_1/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.

Določi se skupna teža vode (W_5) in beljakovin (RP_5) petih analiziranih kosov.

- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določita povprečna vsebnost vode (a %) in beljakovin (b %) iz dveh analiziranih vzorcev. Teža vode (W_5) v vsakem od petih kosov se izračuna s formulo $aP_5/100$, teža beljakovin (RP_5) pa s formulo $bP_5/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.

- 6.2 Povprečna teža vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da se W_5 oz. RP_5 deli s pet.

- 6.3 Teoretično srednje razmerje W/RP , določeno po tej metodi, je:

za piščančji prsni file: $3,19 \pm 0,12$;

za piščančje noge in četrti nog: $3,78 \pm 0,19$;

za puranji prsni file: $3,05 \pm 0,15$;

za puranja bedra: $3,58 \pm 0,15$;

za puranje bedro brez kosti: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4 Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 %, 4 % ali 6 % (*) glede na vrsto proizvoda in uporabljeni postopek hlajenja, so najvišja dovoljena razmerja W/RP , kot je določeno s to metodo, naslednja:

	Zračno hlajenje	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
piščančji prsni file brez kože	3,40	3,40	3,40
piščančje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
piščančja stegna, krače, bedra, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo	4,05	4,15	4,30
puranji prsni file brez kože	3,40	3,40	3,40
puranje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
puranja stegna, krače, bedra s kožo	3,80	3,90	4,05
meso puranjih beder brez kosti in brez kože	3,95	3,95	3,95

V primeru drugega postopka hlajenja ali kombinacije dveh ali več postopkov iz člena 10 se predpostavlja, da neizogibna vsebnost vode znaša 2 %, najvišja dovoljena razmerja W/PR pa so enakovredna tistim, ki so določena za postopek zračnega hlajenja v zgornji razpredelnici.

Če povprečno razmerje W_A/RP_A v petih kosih, kot se izračuna iz vrednosti iz točke 6.2, ne presega razmerja iz točke 6.4, se šteje, da so pregledani kosi perutnine ustrezni.

(*) Izračunano na osnovi kosa, brez absorpcije tuje vode. Za file (brez kože) in meso puranjih beder brez kosti je za vsak postopek hlajenja odstotek 2 %.“

4. V Prilogi IX se doda naslednja točka 11:

„11. Kadar so trupi ohlajeni z drugim postopkom hlajenja ali kombinacijo dveh ali več postopkov iz člena 10, najvišji odstotek vsebnosti vode ne presega 0 % prvotne teže trupa.“

5. V Prilogi XI se vnos za Malto nadomesti z naslednjim:

„**Malta**

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