

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1239/2012

z dnia 19 grudnia 2012 r.

zmieniające rozporządzenie (WE) nr 543/2008 wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 121 lit. e), w związku z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 15 ust. 1 oraz art. 20 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 ⁽²⁾ stanowią, że mrożone i głęboko mrożone kurczaki oraz niektóre kawałki tusz drobiu można wprowadzać do obrotu w Unii tylko wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza nieuniknionych z technologicznego punktu widzenia wartości ustalonych metodą analizy opisaną odpowiednio w załączniku VI, VII oraz VIII do tego rozporządzenia.
- (2) Artykuł 16 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 543/2008 przewiduje, że w rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole wchłaniania wody, zgodnie z załącznikiem IX do wymienionego rozporządzenia, lub kontrole zgodne z załącznikiem VI do wymienionego rozporządzenia.
- (3) W załącznikach VI i VII do rozporządzenia (WE) nr 543/2008 określono wartości graniczne w odniesieniu do zawartości wody w mrożonych i głęboko mrożonych tuszach kurczaków, w załączniku VIII do wymienionego rozporządzenia określono wartości graniczne w odniesieniu do zawartości wody w niektórych kawałkach drobiu, a w załączniku IX do wymienionego rozporządzenia określono wartości graniczne w odniesieniu do zawartości wody w świeżym mięsie drobiowym podczas kontroli wchłaniania wody w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie wspomniane wartości graniczne zostały ustalone z uwzględnieniem trzech metod schładzania określonych w art. 10 wymienionego rozporządzenia, miano-

wicie schładzania owiewowego, schładzania owiewowo-natryskowego oraz schładzania zanurzeniowego.

- (4) Nowe technologie przyczyniły się do opracowania nowych metod schładzania, w odniesieniu do których należy stosować te same przepisy co do metod schładzania określonych w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 543/2008. Należy zatem ustalić wartości graniczne, które będą obowiązywać przy wykorzystaniu nowych metod schładzania.
- (5) Jako że w odniesieniu do schładzania tusz drobiowych rozwijane są nowe technologie w celu poprawy ogólnej jakości mięsa drobiowego, wartości graniczne dla tych nowych metod schładzania nie powinny przekraczać najniższych wartości granicznych ustalonych dla metody schładzania owiewowego.
- (6) Załącznik XI do rozporządzenia (WE) nr 543/2008 zawiera wykaz krajowych laboratoriów referencyjnych. Właściwe organy Malty powiadomiły Komisję o nowym wyznaczeniu ich krajowego laboratorium referencyjnego.
- (7) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 543/2008.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach VI do IX oraz w załączniku XI do rozporządzenia (WE) nr 543/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 grudnia 2012 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 157 z 17.6.2008, s. 46.

ZAŁĄCZNIK

W załącznikach VI do IX oraz w załączniku XI do rozporządzenia (WE) nr 543/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku VI pkt 7 otrzymuje brzmienie:

„7. Ocena wyniku badania

Jeżeli średni ubytek wody podczas rozmrażania w odniesieniu do 20 tusz w próbce przekracza podane poniżej wartości procentowe, uważa się, że ilość wody wchłoniętej podczas przetwarzania przekracza dopuszczalną wartość graniczną.

Wartości procentowe wynoszą dla:

schładzania owiewowego: 1,5 %,

schładzania owiewowo-natryskowego: 3,3 %,

schładzania zanurzeniowego: 5,1 %,

innych metod schładzania lub połączenia dwóch lub więcej metod określonych w art. 10: 1,5 %.”;

2) w załączniku VII pkt 6 otrzymuje brzmienie:

„6. Obliczanie wyników

6.1. a) Masa wody (W) w każdej tuszy odpowiada wartości $aP_1/100$, a masa białka (RP) odpowiada wartości $bP_1/100$, oboje te wartości wyrażone są w gramach. Oznaczyć sumę masy wody (W_7) oraz białka (RP_7) w siedmiu badanych tuszach.

b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się średnią zawartość wody oraz białka w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W_7) w siedmiu tuszach odpowiada wartości $aP_7/100$, a ciężar białka (RP_7) odpowiada wartości $bP_7/100$, oboje te wartości wyrażone są w gramach.

6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) wylicza się przez podzielenie, odpowiednio, W_7 i RP_7 przez siedem.

6.3. Teoretyczną zawartość wody fizjologicznej wyrażoną w gramach, oznaczoną przy zastosowaniu niniejszej metody, można wyliczyć za pomocą poniższego wzoru:

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

6.4. a) Schładzanie owiewowe

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 2 % (*), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

b) Schładzanie owiewowo-natryskowe:

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 4,5 % (*), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

c) Schładzanie zanurzeniowe

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 7 % (*), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

d) Inne metody schładzania lub połączenie dwóch lub więcej metod określonych w art. 10

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 2 % (*), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

- 6.5. Jeżeli średnia zawartość wody w siedmiu tuszach (W_A) obliczana na podstawie pkt 6.2 nie przekracza wartości podanej w pkt 6.4 (W_G), partię drobiu poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

(*) Wyliczana na podstawie tuszy bez wchłoniętej wody obcej.”;

- 3) w załączniku VIII pkt 6 otrzymuje brzmienie:

„6. Obliczanie wyników

- 6.1. a) Masa wody (W) w każdym kawałku odpowiada wartości $aP_1/100$, a masa białka (RP) odpowiada wartości $bP_1/100$, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.

Należy oznaczyć sumę masy wody (W_5) oraz białka (RP_5) w pięciu badanych kawałkach.

- b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się średnią zawartość wody oraz białka w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W_5) w pięciu kawałkach odpowiada wartości $aP_5/100$, a masa białka (RP_5) odpowiada wartości $bP_5/100$, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.

- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) oblicza się przez podzielenie, odpowiednio, W_5 i RP_5 przez pięć.

- 6.3. Średni fizjologiczny współczynnik W/RP wyznaczony tą metodą jest następujący:

filet z piersi kurczaka: $3,19 \pm 0,12$,

nogi i ćwiartki tylne kurczaka: $3,78 \pm 0,19$,

filet z piersi indyczej: $3,05 \pm 0,15$,

nogi indyka: $3,58 \pm 0,15$,

pozbawione kości mięso z nogi indyka: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi do 2 %, 4 % lub 6 % (*), w zależności od typu produktów i zastosowanych metod schładzania, najwyższy dopuszczalny współczynnik W/RP wyznaczony niniejszą metodą wynosi:

	Schładzanie owiewowe	Schładzanie owiewowo-natryskowe	Schładzanie zanurzeniowe
Filet z piersi kurczaka, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś kurczaka, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkiem grzbietu, ćwiartki tylne, ze skórą	4,05	4,15	4,30
Filet z piersi indyka, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś indyka, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda, podudzia, nogi indyka, ze skórą	3,80	3,90	4,05
Pozbawione kości mięso z nóg indyka, bez skóry	3,95	3,95	3,95

W przypadku innych metod schładzania lub połączenia dwóch lub więcej metod określonych w art. 10 przyjmuje się, że nieunikniona zawartość wody wynosi 2 %, a najwyższe dopuszczalne współczynniki W/RP to współczynniki ustalone dla metody schładzania owiewowego w tabeli powyżej.

Jeżeli średni współczynnik W_A/RP_A dla pięciu kawałków, wyliczony z wartości uzyskanych w pkt 6.2, nie przekracza współczynnika podanego w pkt 6.4, liczbę kawałków drobiu poddaną kontroli uznaje się za odpowiadającą standardom.

(*) Wyliczany na podstawie kawałków bez wchłoniętej wody obcej. Dla (pozbawionych skóry) filetów i pozbawionego kości mięsa z nóg indyczych poziom ten wynosi 2 % dla każdej z metod schładzania.”;

4) w załączniku IX dodaje się pkt 11 w brzmieniu:

„11. Jeżeli tusze schładzane są przy użyciu innej metody schładzania lub połączenia dwóch lub więcej metod określonych w art. 10, maksymalna zawartość wody nie może przekraczać 0 % wyjściowej masy tuszy.”;

5) w załączniku XI wpis dotyczący Malty otrzymuje brzmienie:

„**Malta**

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