

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1239/2012 DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2012

**che modifica il regolamento (CE) n. 543/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 121, lettera e), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 15, paragrafo 1, e l'articolo 20, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione <sup>(2)</sup> dispongono che i polli surgelati e congelati e alcuni tagli di pollame possano essere commercializzati all'interno dell'Unione solo se il tenore d'acqua non supera i livelli tecnicamente inevitabili, determinati secondo i metodi di analisi descritti rispettivamente negli allegati VI, VII e VIII del suddetto regolamento.
- (2) L'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 543/2008 dispone che presso i macelli si proceda a verifiche regolari dell'assorbimento d'acqua secondo quanto indicato nell'allegato IX del suddetto regolamento o alle verifiche a norma dell'allegato VI dello stesso regolamento.
- (3) Gli allegati VI e VII del regolamento (CE) n. 543/2008 fissano valori limite per il tenore d'acqua delle carcasse di polli congelati e surgelati, l'allegato VIII del medesimo regolamento fissa valori limite per il tenore d'acqua di alcuni tagli di pollame e l'allegato IX dello stesso regolamento fissa valori limite per il tenore d'acqua delle carni di pollame fresche nell'ambito delle verifiche dell'assorbimento d'acqua nello stabilimento di produzione. Questi valori limite sono tutti determinati con riferimento a tre metodi di raffreddamento definiti all'articolo 10 del suddetto regolamento, ossia raffreddamento ad aria, raffreddamento per asperzione o ventilazione e raffreddamento per immersione.

- (4) Le nuove tecnologie hanno permesso lo sviluppo di nuovi metodi di raffreddamento per i quali è opportuno applicare le stesse norme previste per i metodi di raffreddamento definiti all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 543/2008. È pertanto necessario stabilire i valori limite che saranno applicati in concomitanza all'uso di nuovi metodi di raffreddamento.
- (5) Dato che le nuove tecnologie per il raffreddamento delle carcasse di polli vengono studiate al fine di migliorare la qualità generale delle carni di pollame, è opportuno che i valori limite per questi nuovi metodi di raffreddamento non superino i valori limite più bassi fissati per il metodo di raffreddamento ad aria.
- (6) L'allegato XI del regolamento (CE) n. 543/2008 contiene l'elenco dei laboratori nazionali di riferimento. Le autorità competenti di Malta hanno notificato alla Commissione la nuova designazione del loro laboratorio nazionale di riferimento.
- (7) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 543/2008.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Gli allegati da VI a IX e l'allegato XI del regolamento (CE) n. 543/2008 sono modificati conformemente all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

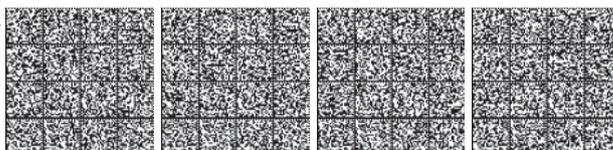
Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 dicembre 2012

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46.

## ALLEGATO

Gli allegati da VI a IX e l'allegato XI del regolamento (CE) n. 543/2008 sono modificati come segue:

1) nell'allegato VI, il punto 7 è sostituito dal seguente:

«7. *Valutazione del risultato*

Se per il campione di 20 carcasse la quantità media d'acqua proveniente dal congelamento è superiore alle percentuali di seguito indicate, si ritiene che la quantità d'acqua assorbita durante il trattamento superi il limite consentito.

Le percentuali in parola sono:

- per il raffreddamento ad aria: 1,5 %,
- per il raffreddamento per aspersione e ventilazione: 3,3 %,
- per il raffreddamento per immersione: 5,1 %,
- per un altro metodo di raffreddamento o una combinazione di due o più metodi definiti all'articolo 10: 1,5 %»;

2) nell'allegato VII, il punto 6 è sostituito dal seguente:

«6. *Calcolo dei risultati*

6.1. a) Il peso dell'acqua ( $W$ ) contenuta in ogni carcassa è dato dalla formula  $aP_1/100$  e il peso delle proteine ( $RP$ ) dalla formula  $bP_1/100$ , espressi in grammi. Determinare i totali dei pesi dell'acqua ( $W_7$ ) e dei pesi delle proteine ( $RP_7$ ) delle sette carcasse analizzate.

b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua ( $a$  %) e di proteine ( $b$  %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua ( $W_7$ ) delle sette carcasse è dato dalla formula  $aP_7/100$  e il peso delle proteine ( $RP_7$ ) dalla formula  $bP_7/100$ , espressi in grammi.

6.2. Determinare il peso medio d'acqua ( $W_A$ ) e di proteine ( $RP_A$ ) dividendo  $W_7$  e  $RP_7$  per sette.

6.3. Il tenore teorico d'acqua fisiologica determinato mediante questo metodo può essere calcolato con la seguente formula:

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

6.4. a) Raffreddamento ad aria

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 % (\*), il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua ( $W_G$ ) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

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

b) Raffreddamento per aspersione e ventilazione

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 4,5 % (\*), il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua ( $W_G$ ) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

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

c) Raffreddamento per immersione

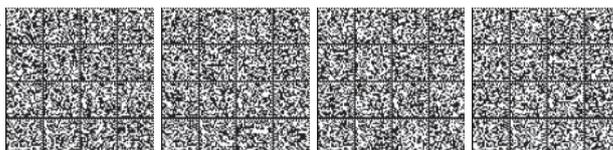
Assumendo che l'assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 7 % (\*), il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua ( $W_G$ ) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

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

d) Altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più metodi definiti all'articolo 10

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 % (\*), il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua ( $W_G$ ) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

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



- 6.5. Se il valore medio del tenore d'acqua ( $W_A$ ) delle sette carcasse, determinato in base al punto 6.2, non è superiore ai valori massimi di cui al punto 6.4 ( $W_C$ ), la quantità di pollame sottoposto a controllo è considerata conforme.

(\*) Calcolato rispetto alla carcassa, esclusa l'acqua estranea assorbita.»

- 3) nell'allegato VIII, il punto 6 è sostituito dal seguente:

«6. *Calcolo dei risultati*

- 6.1. a) Il peso dell'acqua ( $W$ ) di ciascun taglio è dato dalla formula  $aP_1/100$  e il peso delle proteine ( $RP$ ) dalla formula  $bP_1/100$ , espressi in grammi.

Determinare la somma dei pesi d'acqua ( $W_5$ ) e di proteine ( $RP_5$ ) nei cinque tagli analizzati.

- b) Nel caso dell'analisi di un campione composto, determinare il tenore medio d'acqua ( $a$  %) e di proteine ( $b$  %) dei due campioni analizzati. Il peso dell'acqua ( $W_5$ ) nei cinque tagli è dato dalla formula  $aP_5/100$  e quello delle proteine ( $RP_5$ ) dalla formula  $bP_5/100$ ; ambedue i valori sono espressi in grammi.

- 6.2. Determinare il peso medio d'acqua ( $W_A$ ) e di proteine ( $RP_A$ ) dividendo rispettivamente per cinque i valori di  $W_5$  e  $RP_5$ .

- 6.3. Il rapporto teorico medio  $W/RP$  determinato con questo metodo è il seguente:

- filetto/fesa e petto di pollo:  $3,19 \pm 0,12$ ,
- coscia e quarto della coscia di pollo:  $3,78 \pm 0,19$ ,
- filetto/fesa e petto di tacchino:  $3,05 \pm 0,15$ ,
- coscia di tacchino:  $3,58 \pm 0,15$ ,
- carne di coscia di tacchino disossata:  $3,65 \pm 0,17$ .

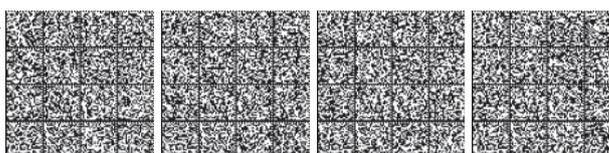
- 6.4. Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 %, 4 % o 6 % (\*) a seconda del tipo di prodotto e del metodo di raffreddamento utilizzato, i valori massimi ammissibili per il rapporto  $W/RP$  determinati con questo metodo sono i seguenti:

	Raffreddamento ad aria	Raffreddamento per aspersione	Raffreddamento per immersione
Filetto/fesa e petto di pollo, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di pollo, con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta di pollo, quarto della coscia, con pelle	4,05	4,15	4,30
Filetto/fesa e petto di tacchino, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di tacchino con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle	3,80	3,90	4,05
Carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle	3,95	3,95	3,95

Nel caso in cui vengano utilizzati altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'allegato + 10, l'assorbimento d'acqua inevitabile è del 2 % e i valori massimi ammissibili per il rapporto  $W/RP$  sono quelli fissati per il metodo di raffreddamento ad aria che figurano nella tabella precedente.

Se il rapporto medio  $W_A/RP_A$  dei cinque tagli, determinato in base ai valori di cui al punto 6.2, non è superiore ai rapporti indicati al punto 6.4, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo è considerata conforme.

(\*) Calcolato in base al taglio, esclusa l'acqua estranea assorbita. Per i filetti (senza pelle) e la carne di coscia di tacchino disossata, la percentuale è pari al 2 % per ciascuno dei metodi di refrigerazione.»



4) nell'allegato IX è aggiunto il seguente punto 11:

«11. Nei casi in cui le carcasse vengano raffreddate con un altro metodo di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'allegato 10, il tenore massimo d'acqua non supera lo 0 % del peso originale della carcassa.»;

5) nell'allegato XI la voce relativa a Malta è sostituita dalla seguente:

«**Malta**

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

