

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1239/2012 DA COMISSÃO

de 19 de dezembro de 2012

que altera o Regulamento (CE) n.º 543/2008 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 121.º, alínea e), conjugado com o artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 15.º, n.º 1, e o artigo 20.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão ⁽²⁾ estabelecem que os frangos e certos pedaços de aves de capoeira congelados e ultracongelados só podem ser vendidos na União se o teor de água não superar os valores tecnicamente inevitáveis, determinados pelos métodos de análise dos anexos VI, VII e VIII desse regulamento, respetivamente.
- (2) O artigo 16.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 543/2008 estabelece que, nos matadouros, devem ser efetuados controlos regulares da água absorvida em conformidade com o anexo IX ou controlos nos termos do anexo VI desse regulamento.
- (3) Os anexos VI e VII do Regulamento (CE) n.º 543/2008 estabelecem valores-limite para o teor de água das carcaças de frangos congelados e ultracongelados, o anexo VIII desse regulamento estabelece limites para o teor de água de certos pedaços de aves de capoeira e o anexo IX do mesmo regulamento estabelece limites para o teor de água das aves de capoeira frescas nas verificações da absorção de água no estabelecimento de produção. Os referidos limites são fixados por referência a três métodos de refrigeração definidos no artigo 10.º desse regulamento, nomeadamente refrigeração por ventilação, refrigeração por aspersão e ventilação e refrigeração por imersão.
- (4) Na sequência do surgimento de novas tecnologias foram desenvolvidos novos métodos de refrigeração, aos quais se devem aplicar as regras aplicadas aos métodos de refrigeração definidos no artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 543/2008. É, portanto, necessário estabelecer os valores-limite que serão aplicados quando forem utilizados novos métodos de refrigeração.
- (5) Atendendo a que se pretende recorrer às novas tecnologias de refrigeração de carcaças de aves de capoeira para melhorar a qualidade global da carne dessas aves, os valores-limite para os referidos novos métodos de refrigeração não devem exceder os valores-limite mais baixos estabelecidos para o método de refrigeração por ventilação.
- (6) O anexo XI do Regulamento (CE) n.º 543/2008 contém a lista dos laboratórios nacionais de referência. As autoridades competentes de Malta notificaram à Comissão a nova designação do seu laboratório nacional de referência.
- (7) O Regulamento (CE) n.º 543/2008 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.
- (8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os anexos VI a IX e o anexo XI do Regulamento (CE) n.º 543/2008 são alterados em conformidade com o anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 19 de dezembro de 2012.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 157 de 17.6.2008, p. 46.

ANEXO

Os anexos VI a IX e o anexo XI do Regulamento (CE) n.º 543/2008 são alterados do seguinte modo:

1) No anexo VI, o ponto 7 passa a ter a seguinte redação:

«7. *Avaliação do resultado*

Se, para a amostra de 20 carcaças, a quantidade média de água resultante da descongelação for superior às percentagens a seguir indicadas, considera-se que a quantidade de água absorvida durante a preparação ultrapassa o limite admissível.

Estas percentagens são, em caso de refrigeração:

por ventilação: 1,5 %,

por aspersão e ventilação: 3,3 %,

por imersão: 5,1 %,

por outro método de refrigeração ou por uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º: 1,5 %.».

2) No anexo VII, o ponto 6 passa a ter a seguinte redação:

«6. *Cálculo dos resultados*

6.1. a) O peso de água (W) contida em cada carcaça é dado pela fórmula $aP_1/100$ e o peso de proteína (RP) pela fórmula $bP_1/100$, com os valores expressos em gramas. Determinar os totais dos pesos de água (W_7) e dos pesos de proteína (RP_7) das sete carcaças analisadas.

b) No caso de se analisar uma amostra composta, determinar o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso da água (W_7) das sete carcaças é obtido pela fórmula $aP_7/100$, e o peso das proteínas (RP_7) pela fórmula $bP_7/100$, sendo os valores expressos em gramas.

6.2. Determinar o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_7 e RP_7 por 7, respetivamente.

6.3. O teor teórico de água fisiológica, em gramas, determinado por este método, pode ser calculado por aplicação da seguinte fórmula:

para os frangos: $3,53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Refrigeração por ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 % (*), o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

b) Refrigeração por aspersão e ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 4,5 % (*), o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

c) Refrigeração por imersão

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 7 % (*), o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

d) Outros métodos de refrigeração ou uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.º

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 % (*), o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

- 6.5. Se o valor médio do teor de água (W_A) das sete carcaças, tal como determinado no ponto 6.2, não for superior ao valor obtido no ponto 6.4 (W_C), a quantidade de aves submetida a controlo é considerada conforme.

(*) Relativamente à carcaça, excluindo a água absorvida.»

- 3) No anexo VIII, o ponto 6 passa a ter a seguinte redação:

«6. *Cálculo dos resultados*

- 6.1. a) O peso (W) da água contida em cada pedaço é dado por $aP_1/100$ e o peso (RP) de proteínas por $bP_1/100$, sendo ambos expressos em gramas.

Calcular o somatório dos pesos de água (W_5) e dos pesos de proteínas (RP_5) dos cinco pedaços analisados.

- b) Em caso de análise de uma amostra composta, calcular o teor médio de água (a %) e de proteínas (b %) das duas amostras analisadas. O peso (W_5) da água contida nos cinco pedaços é dado por $aP_5/100$ e o peso (RP_5) das proteínas por $bP_5/100$, sendo ambos expressos em gramas.

- 6.2. Calcular o peso médio de água (W_A) e de proteínas (RP_A) dividindo W_5 e RP_5 por 5.

- 6.3. A relação W/RP fisiológica média determinada pelo método descrito é a seguinte:

carne do peito de frango: $3,19 \pm 0,12$,

pernas inteiras e quartos da coxa de frango: $3,78 \pm 0,19$,

carne do peito de peru: $3,05 \pm 0,15$,

pernas inteiras de peru: $3,58 \pm 0,15$,

carne desossada da perna inteira de peru: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvido durante a preparação corresponder a 2 %, 4 % ou 6 % (*), consoante o tipo de produto e o método de refrigeração aplicado, os valores máximos admissíveis da relação W/RP determinada pelo método descrito é o seguinte:

	Refrigeração por ventilação	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigeração por imersão
Carne do peito de frango, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de frango, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da coxa de frango, com pele	4,05	4,15	4,30
Carne do peito de peru, sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de peru, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele	3,80	3,90	4,05
Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele	3,95	3,95	3,95

No caso de outros métodos de refrigeração ou de uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.^o, admite-se que o teor inevitável de água corresponde a 2 % e que os valores máximos admissíveis da relação W/RP são os fixados para o método de refrigeração por ventilação no quadro *supra*.

Se o valor médio da relação W_A/RP_A dos cinco pedaços calculado a partir dos valores determinados no ponto 6.2 não exceder os valores indicados no ponto 6.4, a quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita ao controlo será considerada conforme.

(*) Relativamente ao pedaço, excluída a água absorvida. No caso da carne do peito (sem pele) e da carne desossada da perna inteira de peru, a percentagem é de 2 % para todos os métodos de refrigeração.»

4) Ao anexo IX, é aditado o seguinte ponto 11:

«11. No caso de as carcaças serem refrigeradas por outro método de refrigeração ou por uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 10.^o, o teor máximo de água não pode exceder 0 % do peso inicial da carcaça.».

5) No anexo XI, a informação relativa a Malta passa a ter a seguinte redação:

«**Malta**

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