

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1239/2012 DE LA COMISIÓN
de 19 de diciembre de 2012

que modifica el Reglamento (CE) n° 543/2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 121, letra e), leído en relación con su artículo 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) Según el artículo 15, apartado 1, y el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 543/2008 ⁽²⁾, los pollos congelados y ultracongelados y determinados cortes de aves de corral solo pueden comercializarse en la Unión si su contenido de agua no sobrepasa los valores técnicamente inevitables determinados por los métodos de análisis que figuran en los anexos VI, VII y VIII de dicho Reglamento, respectivamente.
- (2) El artículo 16, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 543/2008 establece que la cantidad de agua absorbida debe controlarse periódicamente, con arreglo al método que figura en el anexo IX de dicho Reglamento, o en los mataderos, con arreglo al método descrito en el anexo VI de dicho Reglamento.
- (3) Los anexos VI y VII del Reglamento (CE) n° 543/2008 fijan valores límite para el contenido de agua de las canales de pollo congeladas o ultracongeladas, el anexo VIII de dicho Reglamento fija valores límite para el contenido de agua de determinados cortes de aves de corral y el anexo IX del citado Reglamento fija valores límite para el contenido de agua de la carne fresca de aves de corral en los controles de la absorción de agua en el establecimiento de producción. Todos estos valores límite se fijan con referencia a tres métodos de refrigeración definidos en el artículo 10 de dicho Reglamento: refrigeración por aire, refrigeración por aspersión ventilada y refrigeración por inmersión.
- (4) Las nuevas tecnologías han propiciado el desarrollo de nuevos métodos de refrigeración a los que deben aplicarse las mismas normas que a los métodos de refrigeración definidos en el artículo 10 del Reglamento (CE) n° 543/2008. Por lo tanto, procede fijar los valores límite que se aplicarán cuando se empleen los nuevos métodos de refrigeración.
- (5) Dado que las nuevas tecnologías para la refrigeración de las canales de aves de corral se exploran con el fin de mejorar la calidad global de la carne de aves de corral, los valores límite para estos nuevos métodos de refrigeración no deben sobrepasar los valores límite más bajos establecidos para el método de refrigeración por aire.
- (6) En el anexo XI del Reglamento (CE) n° 543/2008 figura la lista de laboratorios nacionales de referencia. Las autoridades competentes de Malta han notificado a la Comisión la nueva denominación de su laboratorio nacional de referencia.
- (7) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CE) n° 543/2008 en consecuencia.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de Gestión de la Organización Común de Mercados Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los anexos VI a IX y el anexo XI del Reglamento (CE) n° 543/2008 se modifican de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2012.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 157 de 17.6.2008, p. 46.

ANEXO

Los anexos VI a IX y el anexo XI del Reglamento (CE) n° 543/2008 se modifican como sigue:

1) En el anexo VI, el punto 7 se sustituye por el texto siguiente:

«7. Interpretación del resultado

Si la cantidad media de agua procedente de la descongelación y correspondiente a las 20 canales de la muestra supera los porcentajes que se indican a continuación, se considerará que la cantidad de agua absorbida durante el tratamiento excede del valor límite.

Estos porcentajes serán:

del 1,5 %, en caso de refrigeración por aire,

del 3,3 %, en caso de refrigeración por aspersión ventilada,

del 5,1 %, en caso de refrigeración por inmersión,

del 1,5 %, en caso de utilizarse otro método de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10.».

2) En el anexo VII, el punto 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. Cálculo de los resultados

6.1. a) El peso del agua (W) contenida en cada canal vendrá dado por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP_1/100$, ambos expresados en gramos. Determinar los pesos totales del agua (W_7) y de las proteínas (RP_7) de las siete canales analizadas.

b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua (a %) y proteínas (b %) de las dos muestras analizadas. El peso del agua (W_7) de las siete canales vendrá dado por la fórmula $aP_7/100$ y el de las proteínas (RP_7), por la fórmula $bP_7/100$, expresados ambos en gramos.

6.2. Determinar el peso medio del agua (W_A) y de las proteínas (RP_A) dividiendo W_7 y RP_7 por siete.

6.3. El contenido teórico de agua fisiológica, expresado en gramos y determinado por este método, podrá calcularse aplicando la siguiente fórmula:

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

6.4. a) Refrigeración por aire

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % (*), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

b) Refrigeración por aspersión ventilada

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 4,5 % (*), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

c) Refrigeración por inmersión

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 7 % (*), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

d) Otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 % (*), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W_G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

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

- 6.5. Si el valor medio del contenido de agua (W_A) de las siete canales, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuere superior a los límites contemplados en el punto 6.4 (W_G), la cantidad de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

(*) Calculada a partir de la canal, una vez deducida el agua absorbida adquirida..».

- 3) En el anexo VIII, el punto 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. Cálculo de los resultados

- 6.1. a) El peso del agua (W) contenida en cada corte vendrá dado por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP_1/100$, ambos expresados en gramos.

Determinar los pesos totales del agua (W_5) y de las proteínas (RP_5) de los cinco cortes analizados.

- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua y proteínas de las dos muestras analizadas y así obtener a % y b %, respectivamente. El peso del agua (W_5) de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula $aP_5/100$ y el de las proteínas (RP_5), por la fórmula $bP_5/100$, ambos expresados en gramos.

- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W_A) y de las proteínas (RP_A) dividiendo W_5 y RP_5 por cinco.

- 6.3. La proporción fisiológica media entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W/RP) determinada por este método es la siguiente:

filete de pechuga y pechuga de pollo: $3,19 \pm 0,12$,

muslos y contramuslos y cuartos traseros de pollo: $3,78 \pm 0,19$,

filete de pechuga y pechuga de pavo: $3,05 \pm 0,15$,

muslos y contramuslos de pavo: $3,58 \pm 0,15$,

carne de muslo de pavo deshuesada: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. En la hipótesis de que el contenido mínimo de agua técnicamente inevitable absorbida durante el faenado corresponda a un 2 %, 4 % o 6 % (*) dependiendo del tipo de producto y de los métodos de refrigeración utilizados, el límite superior de la proporción W/RP determinada por este método será el siguiente:

	Refrigeración por aire	Refrigeración por aspersión ventilada	Refrigeración por inmersión
Filete de pechuga de pollo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pollo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel	4,05	4,15	4,30
Filete de pechuga de pavo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pavo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, y muslos y contramuslos de pavo, con piel	3,80	3,90	4,05
Carne de muslos y contramuslos de pavo deshuesado, sin piel	3,95	3,95	3,95

En caso de que se utilicen otros métodos de refrigeración o una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10, se considera que el contenido inevitable de agua asciende al 2 % y el límite superior de la proporción W/RP será el fijado para el método de refrigeración por aire en el cuadro anterior.

Si el valor medio de la proporción entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W_A/RP_A) de los cinco cortes, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuera superior a la proporción mencionada en el punto 6.4, la cantidad de cortes de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

(*) Calculada a partir del corte, una vez deducida el agua absorbida adquirida. En el caso de los filetes (sin piel) y la carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, el porcentaje es de un 2 % en cada uno de los métodos de refrigeración..».

4) En el anexo IX, se añade el punto siguiente:

«11. En los casos en que las canales se enfríen con otro método de refrigeración o con una combinación de dos o más métodos definidos en el artículo 10, el porcentaje máximo de contenido de agua no superará el 0 % del peso original de la canal.»

5) En el anexo XI, la entrada relativa a Malta se sustituye por el texto siguiente:

«**Malta**

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