

**VERORDNUNG (EG) Nr. 543/2008 DER KOMMISSION**

**vom 16. Juni 2008**

**mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 121 Buchstabe e in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch <sup>(2)</sup> wird am 1. Juli 2008 durch die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgehoben.
- (2) Bestimmte Vorschriften und Auflagen der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 wurden nicht in die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 übernommen.
- (3) Entsprechende Vorschriften und Auflagen sollten daher im Rahmen einer Verordnung mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 beschlossen werden, um die Kontinuität und das ordnungsgemäße Funktionieren der gemeinsamen Marktordnung und insbesondere der Vermarktungsnormen zu gewährleisten.
- (4) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wurden bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch erlassen, zu deren Anwendung gewisse Durchführungsvorschriften erforderlich sind, vor allem hinsichtlich des Verzeichnisses der von dieser Verordnung erfassten Geflügelschlachtkörper, Geflügelteilstücke und Schlachtnebenprodukte, der Einstufung nach Fleischigkeit, Aussehen und Gewicht, der Angebotsformen, der Angabe der Verkehrsbezeichnung, unter der die Erzeugnisse verkauft werden sollen, der fakultativen Verwendung von Angaben zur Kühlmethode und zur Haltungsform, der Lagerungs- und Transportbedingungen für bestimmte Arten von Geflügelfleisch sowie der Überwachung der Einhaltung dieser Bestimmungen, um eine gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung zu gewährleisten. Deshalb sollte die Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommission <sup>(3)</sup>, mit der die Durchführungsvorschriften zur Verordnung

(EWG) Nr. 1906/90 festgelegt wurden, aufgehoben und durch eine neue Verordnung ersetzt werden.

- (5) Um die Vermarktung von Geflügelfleisch der je nach Fleischigkeit und Aussehen verschiedenen Handelsklassen zu regeln, ist es erforderlich, für Schlachtkörper Geflügelart, Alter und Angebotsform und für Geflügelteilstücke Fleischgefüge und Gehalt festzulegen. Bei „Fettleber“ machen die Hochwertigkeit des Erzeugnisses und das damit einhergehende Betrugsrisiko die Festlegung besonders präziser Mindestvermarktungsnormen erforderlich.
- (6) Bestimmte Erzeugnisse und Angebotsformen, die nur von lokalem oder anderweitig begrenztem Interesse sind, können von diesen Normen zwar ausgenommen werden, doch sollten die Verkehrsbezeichnungen, unter denen diese Erzeugnisse verkauft werden sollen, den Verbraucher nicht derart irreführen, dass es zu Verwechslungen mit Erzeugnissen kommt, für die die vorgenannten Normen gelten. Diese Regelung sollte gleichermaßen auf zusätzliche Angaben angewandt werden, um die die Verkehrsbezeichnungen der betreffenden Erzeugnisse ergänzt werden können.
- (7) Damit diese Verordnung einheitlich angewandt wird, sollten die im Sektor Geflügelfleisch geltenden Begriffe „Vermarktung“ und „Los“ definiert werden.
- (8) Zur Erhaltung hoher Qualitätsnormen ist die Lager- und Bearbeitungstemperatur von größter Bedeutung. Es ist also zweckmäßig, eine Mindesttemperatur für die Lagerung von gefrorenem Geflügelfleisch vorzuschreiben.
- (9) Die Bestimmungen dieser Verordnung, namentlich hinsichtlich der Überwachung ihrer Einhaltung und ihrer Durchsetzung, sollten gemeinschaftsweit einheitlich angewendet werden. Auch die entsprechenden Durchführungsvorschriften sollten einheitlich sein. So ist es angezeigt, gemeinsame Vorschriften für Stichproben und Toleranzen festzulegen.
- (10) Um den Verbraucher ausreichend, unmissverständlich und objektiv über die zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse zu informieren und den gemeinschaftsweit freien Verkehr dieser Erzeugnisse zu gewährleisten, sollte sichergestellt werden, dass die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch den Vorschriften der Richtlinie 76/211/EWG des Rates vom 20. Januar 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Abfüllung bestimmter Erzeugnisse nach Gewicht oder Volumen in Fertigpackungen <sup>(4)</sup> so weit wie möglich Rechnung tragen.

<sup>(1)</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 470/2008 (AbI. L 140 vom 30.5.2008, S. 1).

<sup>(2)</sup> ABl. L 173 vom 6.7.1990, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1029/2006 (AbI. L 186 vom 7.7.2006, S. 6).

<sup>(3)</sup> ABl. L 143 vom 7.6.1991, S. 11. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1474/2007 (AbI. L 329 vom 14.12.2007, S. 14).

<sup>(4)</sup> ABl. L 46 vom 21.2.1976, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 2007/45/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (AbI. L 247 vom 21.9.2007, S. 17).

- (11) Bei der Etikettierung können fakultativ unter anderem Angaben über die Kühlmethode und über die Haltungsförm gemacht werden. Im Interesse des Verbraucherschutzes ist es erforderlich, letztere Angaben, insbesondere solche über das Schlachalter, die Mastdauer und die Verwendung bestimmter Futtermittelbestandteile, an genau definierte Kriterien für Aufzucht und Besatzdichte zu binden.
- (12) Wird auf dem Etikett von Fleisch von Enten und Gänsen, die zur Fettlebererzeugung gehalten wurden, die Angabe „Auslaufhaltung“ bzw. „Freilandhaltung“ gemacht, so sollte die Angabe, dass sie zur Fettlebererzeugung bestimmt waren, auch auf dem Verbraucheretikett gemacht werden, um eine vollständige Information über die Produkteigenschaften zu gewährleisten.
- (13) Die Kommission sollte die gemeinschaftsrechtliche Vereinbarkeit einzelstaatlicher Rechtsvorschriften, einschließlich der Vermarktungsnormen, und insbesondere solcher Vorschriften, die aufgrund dieser Verordnung erlassen werden, ständig überwachen. Besonders sollten die Zulassung und die regelmäßige Kontrolle von Betrieben geregelt werden, die Angaben zu besonderen Haltungsformen verwenden dürfen. Diesen Betrieben sollte dementsprechend eine regelmäßige und ausführliche Buchführung zur Auflage gemacht werden.
- (14) Angesichts der besonderen Art dieser Kontrollen können die zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats die Kontrollzuständigkeit unbeschadet entsprechender Überwachungsmaßnahmen und Sicherheitsvorkehrungen an ordnungsgemäß qualifizierte und zugelassene externe Stellen übertragen.
- (15) Für den Fall, dass Marktteilnehmer aus Drittländern fakultative Angaben über Kühlmethoden und Haltungsformen machen wollen, ist eine entsprechende Regelung vorzusehen, jedoch vorbehaltlich der Zulassung durch die zuständige Drittlandbehörde und der Erfassung des betreffenden Drittlands in einem entsprechenden Länderverzeichnis der Kommission.
- (16) Angesichts der bei der Geflügelfleischzubereitung sowie bei den Kontrollen erzielten wirtschaftlichen und technischen Fortschritte und da der Wassergehalt bei der Vermarktung von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügelfleisch eine besondere Rolle spielt, sollte für den bei gefrorenen und tiefgekühlten Geflügelschlachtkörpern zulässigen Wassergehalt ein Höchstwert festgesetzt werden. Außerdem muss ein Kontrollverfahren eingeführt werden, das sich sowohl auf die Schlachtbetriebe als auch auf alle Vermarktungsstufen erstreckt, den freien Warenverkehr in einem Einheitsmarkt jedoch nicht beeinträchtigt.
- (17) Die Wasseraufnahme im Herstellungsbetrieb sollte überprüft werden. Außerdem sollten zur zuverlässigen Bestimmung des Gehalts des bei der Zubereitung von gefrorenen oder tiefgefrorenen Geflügelschlachtkörpern zugesetzten Wassers geeignete Methoden entwickelt werden, ohne dabei zwischen physiologischer Flüssigkeit und dem bei der Zubereitung aufgenommenen Fremdwasser zu unterscheiden, da eine solche Unterscheidung auf praktische Schwierigkeiten stoßen würde.
- (18) Die Vermarktung von — den Vorschriften nicht entsprechenden — gefrorenen oder tiefgefrorenen Geflügelschlachtkörpern ohne geeignete Angabe auf der Verpackung sollte untersagt werden. Daher sollten hinsichtlich der Angaben auf der Einzel- oder Sammelpackung je nach ihrem Verwendungszweck praktische, die Kontrolle erleichternde Bestimmungen erlassen werden. Außerdem sollte gewährleistet werden, dass diese Packungen ihrer Bestimmung zugeführt werden.
- (19) Es sollte geregelt werden, welche Folgen eine Kontrolle hat, bei der eine unzulässige, dieser Verordnung nicht genügende Lieferung von Erzeugnissen festgestellt wird. Außerdem sollte ein Verfahren zur Beilegung von Streitfällen eingeführt werden, die sich bezüglich innergemeinschaftlicher Lieferungen ergeben könnten.
- (20) Die Kommission sollte in Streitfällen vor Ort durch den Erlass geeigneter Vorschriften tätig werden können.
- (21) Eine Angleichung der hinsichtlich des Wassergehalts geltenden Bestimmungen setzt voraus, dass gemeinschaftliche und einzelstaatliche Referenzlabors bezeichnet werden.
- (22) Die Gemeinschaftsbeihilfe sollte festgesetzt werden.
- (23) Die Beihilfegewährung sollte zwischen der Gemeinschaft und dem gemeinschaftlichen Referenzlaboratorium vertraglich geregelt werden.
- (24) Die Mitgliedstaaten müssen die praktischen Modalitäten der Kontrolle des Wassergehalts bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügelfleisch regeln. Damit diese Verordnung einheitlich angewandt wird, sollte vorgesehen werden, dass die Mitgliedstaaten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten davon in Kenntnis setzen.
- (25) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

#### Artikel 1

Für die Erzeugnisse gemäß Artikel 121 Buchstabe e Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gelten folgende Definitionen:

#### 1. Geflügelschlachtkörper

##### a) HÜHNER (*Gallus domesticus*)

— Hähnchen: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Suppenhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Kapaun: vor der Geschlechtsreife kastrierter, nach einer Mastdauer (im Anschluss an die Kastration) von mindestens 77 Tagen im Alter von mindestens 140 Tagen geschlachteter Junghahn,

— Stubenküken: Tier von weniger als 650 g Schlachtgewicht (gemessen ohne Innereien, Kopf und Ständer). Tiere mit einem Gewicht von 650 g bis 750 g dürfen „Stubenküken“ genannt werden, wenn das Schlachalter 28 Tage nicht überschreitet. Zur Überprüfung des Schlachalters können die Mitgliedstaaten Artikel 12 anwenden,

— Junger Hahn: männliches Huhn von Legerassen, dessen Brustbeinfortsatz starr, aber nicht vollständig verknöchert ist und das im Alter von mindestens 90 Tagen geschlachtet wird;

b) PUTEN/TRUTHÜHNER (*Meleagris gallopavo dom.*)

— (Junge) Pute/(Junger) Truthahn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Pute/Truthahn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz;

c) ENTEN (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), Mulardenten (Kreuzung aus *Barbarieente* und *Pekingente*)

— Frühmastente/Jungente, (junge) Barbarieente, (junge) Mulardente: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Ente/Barbarieente/Mulardente: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz;

d) GÄNSE (*Anser anser dom.*)

— Frühmastgans/(Junge) Gans/Jungmastgans: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldünn bis dünn; das Fett junger Gänse kann je nach Ernährung farblich variieren,

— Gans: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldick bis dick;

e) PERLHÜHNER (*Numida meleagris domesticus*)

— (Junges) Perlhuhn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Perlhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz.

Im Sinne dieser Verordnung gelten geschlechtsbedingte Abweichungen von den in den Buchstaben a bis e verwendeten Definitionen als äquivalent.

## 2. Geflügelteilstücke

a) Hälfte: halber Schlachtkörper, gewonnen durch geraden Längsschnitt am Brustbein und Rückgrat entlang;

b) Viertel: durch Querschnitt einer Hälfte gewonnenes Hinter- bzw. Vorderviertel;

c) Hinterviertel am Stück: beide Hinterviertel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, mit oder ohne Rumpf;

d) Brust: Brustbein und beidseitige Rippen oder Teile davon, einschließlich anhaftendem Muskelfleisch, angeboten als ganze Brust oder als Brusthälfte;

e) Schenkel: Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt;

f) Hähnchenschenkel mit Rückenstück: das anhaftende Rückenstück darf höchstens 25 % des Gewichts des Teilstücks ausmachen;

g) Oberschenkel: Femur (Oberschenkelknochen) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt;

h) Unterschenkel: Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt;

i) Flügel: Humerus (Oberarm), Radius (Speiche) und Ulna (Elle) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Bei Truthahnflügeln können Humerus bzw. Radius/Ulna einschließlich anhaftendem Muskelfleisch separat angeboten werden. Die Entfernung der Flügelspitze, einschließlich Karpal- (Mittelhand-)knochen, ist fakultativ. Die Schnitte werden an den Gelenken angesetzt;

j) beide Flügel, ungetrennt: beide Flügel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, der gewichtsmäßig höchstens 45 % des Gesamtgewichts des Teilstücks ausmacht;

- k) Brustfilet: ganze oder halbe entbeinte Brust, d. h. ohne Brustbein und Rippen. Bei Putenbrust darf das Filet auch ausschließlich aus innerem Brustmuskel (*pectoralis profundus*) bestehen;
- l) Brustfilet mit Schlüsselbein: Brustfilet (ohne Haut) mit Schlüsselbein und Brustbeinknorpel, wobei Schlüsselbein und Knorpel höchstens 3 % des Gesamtgewichts dieses Teilstücks ausmachen dürfen;
- m) „Magret, Maigret“: Brustfilet von in Nummer 3 genannten Enten oder Gänsen, mit Haut und subkutanem, den Brustmuskel bedeckendem Fett, ohne den inneren Brustmuskel (*pectoralis profundus*);
- n) entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: Putenoberschenkel und/oder -unterschenkel, entbeint, d. h. ohne Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein), ganz, gewürfelt oder in Streifen geschnitten.

Bei den Erzeugnissen gemäß den Buchstaben e, g und h bedeutet „Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt“, dass die Schnitte zwischen den beiden das jeweilige Gelenk begrenzenden Linien angesetzt werden (siehe Abbildung in Anhang II).

Die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d bis k können mit oder ohne Haut angeboten werden. Sofern die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d bis j ohne Haut bzw. das Erzeugnis gemäß Buchstabe k mit Haut angeboten werden, ist dies bei der Etikettierung im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe a der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> anzugeben.

### 3. Fettleber (Stopfleber)

Die Leber von Gänsen oder Enten der Art *Cairina moschata* oder *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*, bei denen fütterungsbedingt eine Verfettung und Zellvergrößerung der Leber hervorgerufen wurde.

Die Tiere, denen die Lebern entnommen werden, müssen vollständig ausgeblutet sein. Die Lebern müssen von einheitlicher Farbe sein.

Die Lebern müssen folgenden Gewichtsanforderungen genügen:

— Entenlebern: Nettogewicht von mindestens 300 g,

— Gänselebern: Nettogewicht von mindestens 400 g.

### Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) „Schlachtkörper“: der ganze Körper eines Schlachtgeflügels im Sinne von Artikel 1 Absatz 1 nach Entbluten, Rupfen und Ausnehmen; das Entfernen der Nieren ist jedoch freigestellt; ein ausgeweideter Schlachtkörper kann mit oder ohne Innereien, d. h. Herz, Leber, Magen und Hals — die im Schlachtkörper aufbewahrt werden —, zum Verkauf angeboten werden;
- b) „Teilstück“: Geflügelfleisch, das nach Größe und Muskelstruktur nachweislich einem bestimmten Schlachtkörperteil zugeordnet werden kann;
- c) „Geflügelfleisch in Fertigpackungen“: gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe b der Richtlinie 2000/13/EG angebotenes Geflügelfleisch;
- d) „Geflügelfleisch, nicht in Fertigpackungen“: Geflügelfleisch, das nicht in Fertigpackungen dem Endverbraucher zum Kauf angeboten wird oder auf Wunsch des Käufers am Verkaufsort verpackt wird;
- e) „Vermarktung“: das Feilhalten oder Aufstellen zum Zwecke des Verkaufs, das Feilbieten, der Verkauf, die Lieferung oder jede andere Art des Inverkehrbringens;
- f) „Los“: Geflügelfleisch derselben Art und Sorte, Handelsklasse und Herstellung, aus demselben Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb ein und desselben Standorts, das Gegenstand der Prüfung ist. Im Sinne von Artikel 9 und der Anhänge V und VI besteht ein Los nur aus Fertigpackungen derselben Nenngewichtsklasse.

### Artikel 3

(1) Um entsprechend dieser Verordnung vermarktet werden zu können, sind Geflügelschlachtkörper in einer der folgenden Herrichtungsformen zum Verkauf anzubieten:

— teilweise ausgenommen („effilé“, „roped“),

— bratfertig oder mit Innereien,

— grillfertig oder ohne Innereien.

Das Wort „ausgenommen“ kann hinzugefügt werden.

(2) Teilweise ausgenommene Schlachtkörper sind Schlachtkörper mit Herz, Leber, Lungen, Muskelmagen, Kropf und Nieren.

(3) Bei allen Herrichtungsformen von Schlachtkörpern können Luft- und Speiseröhre sowie Kropf im Schlachtkörper verbleiben, sofern der Kopf nicht entfernt wurde.

<sup>(1)</sup> ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

## (4) Innereien sind ausschließlich:

Herz, Hals, Muskelmagen und Leber sowie alle anderen Körperteile, die vom Endverbraucher als genießbar angesehen werden. Die Leber ist ohne Gallenblase, der Muskelmagen ohne die innere Hornhaut anzubieten; der Muskelmageninhalt ist zu entfernen. Das Herz kann mit oder ohne Herzbeutel angeboten werden. Verbleibt der Hals am Schlachtkörper, so zählt er nicht zu den Innereien.

Werden die Schlachtkörper üblicherweise ohne eines der vorgenannten vier Organe zum Verkauf angeboten, ist das Fehlen dieses Organs auf dem Etikett anzugeben.

(5) Neben den Angaben, die von den entsprechend der Richtlinie 2000/13/EG erlassenen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften gefordert werden, enthalten die das Fleisch begleitenden Warenpapiere gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b dieser Richtlinie folgende zusätzliche Angaben:

- a) die Handelsklasse gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007,
- b) den Angebotszustand des Geflügelfleisches gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie die empfohlene Lagertemperatur.

#### Artikel 4

(1) Die Verkehrsbezeichnungen im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Nummer 1 der Richtlinie 2000/13/EG der unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse entsprechen den in Artikel 1 dieser Verordnung aufgeführten Bezeichnungen und den in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Bezeichnungen in den anderen Sprachen der Gemeinschaft. Anzugeben ist dabei

- bei ganzen Schlachtkörpern: eine der Herrichtungsformen gemäß Artikel 3 Absatz 1 dieser Verordnung,
- bei Teilstücken: die jeweilige Geflügelart.

(2) Die Artenbezeichnungen gemäß Artikel 1 Nummern 1 und 2 können durch Zusätze ergänzt werden, sofern diese den Verbraucher nicht derart irreführen, dass es insbesondere zu Verwechslungen mit anderen Erzeugnissen des Artikels 1 Nummern 1 und 2 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 11 kommt.

#### Artikel 5

(1) Andere als die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 können in der Gemeinschaft nur unter Bezeichnungen vermarktet werden, die den Verbraucher nicht derart irreführen, dass es zu Verwechslungen mit den Erzeugnissen gemäß Artikel 1 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 11 kommen kann.

(2) Neben den Anforderungen der entsprechend der Richtlinie 2000/13/EG erlassenen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften müssen Etikettierung und Aufmachung des für den Endverbraucher bestimmten Geflügelfleisches sowie die Werbung dafür den zusätzlichen Anforderungen der Absätze 3 und 4 dieses Artikels genügen.

(3) Bei frischem Geflügelfleisch wird das Mindesthaltbarkeitsdatum durch das Verbrauchsdatum mit der Angabe „Verbrauchen bis“ gemäß Artikel 10 der Richtlinie 2000/13/EG ersetzt.

(4) Bei Geflügelfleisch in Fertigpackungen sind auf der Verpackung oder auf einem daran befestigten Etikett folgende Angaben anzubringen:

- a) die Handelsklasse gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007;
- b) bei frischem Geflügelfleisch Gesamtpreis und Preis je Gewichtseinheit auf der Einzelhandelsstufe;
- c) der Angebotszustand des Geflügelfleisches gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie die empfohlene Lagertemperatur;
- d) die gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(1)</sup> angegebene Zulassungsnummer des Schlacht- bzw. des Zerlegungsbetriebs, ausgenommen in den Fällen, in denen das Zerlegen und Entbeinen am Verkaufsort gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe d der genannten Verordnung erfolgt;
- e) bei aus Drittländern eingeführtem Geflügelfleisch die Angabe des Ursprungslands.

(5) Bei nicht in Fertigpackungen zum Verkauf angebotenem Geflügelfleisch, ausgenommen im Falle des Zerlegens oder Entbeinens am Verkaufsort gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, vorausgesetzt, dass das Zerlegen und Entbeinen auf Verlangen und in Gegenwart des Verbrauchers erfolgt, gilt Artikel 14 der Richtlinie 2000/13/EG für die in Absatz 4 genannten Angaben.

(6) Abweichend von Artikel 3 Absatz 5 und den Absätzen 2 bis 5 des vorliegenden Artikels erübrigt sich die Einstufung von Geflügelfleisch in Handelsklassen und seine Kennzeichnung entsprechend den zusätzlichen Etikettierungsvorschriften dieser Artikel, wenn das Fleisch an Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe geliefert wird.

#### Artikel 6

Für gefrorenes Geflügelfleisch gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt II Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gelten folgende zusätzliche Bestimmungen:

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.

Die Temperatur von gefrorenem Geflügelfleisch gemäß dieser Verordnung muss stabil sein und im ganzen Erzeugnis auf maximal  $-12\text{ °C}$  gehalten werden, wobei die Temperatur kurzfristig um höchstens  $3\text{ °C}$  ansteigen darf. Diese Temperaturtoleranzen setzen einwandfreie Lagerungs- und Vertriebspraktiken bei der örtlichen Verteilung und in den Verkaufsmöbeln im Einzelhandel voraus.

#### Artikel 7

(1) Zur Einstufung in die Handelsklassen A und B müssen die unter diese Verordnung fallenden Geflügelschlachtkörper und -teilstücke folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a) ganz (unter Berücksichtigung der Herrichtungsform),
- b) sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz und Blut,
- c) frei von Fremdgeruch,
- d) frei von sichtbaren Blutspuren, es sei denn, sie sind klein und unauffällig,
- e) frei von herausragenden gebrochenen Knochen,
- f) frei von starken Quetschungen.

Frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen.

(2) Um in die Handelsklasse A eingestuft werden zu können, müssen Geflügelschlachtkörper und -teilstücke darüber hinaus folgenden Anforderungen genügen:

- a) Sie besitzen Fleischfülle. Das Fleisch ist vollfleischig; die Brust gut entwickelt, breit, lang und vollfleischig; die Schenkel sind fleischig. Bei Hähnchen, Frühmastenten/Jungenten und Puten/Truthähnen sind Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen. Bei Suppenhühnern, Enten und Frühmastgänsen/jungen Gänsen ist eine dickere Fettschicht zulässig. Gänse weisen eine mitteldicke bis dicke, gleichmäßig über den gesamten Schlachtkörper verteilte Fettschicht auf;
- b) an Brust, Schenkeln, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleine Federn, Stümpfe (Federenden) und Haarfedern (Filopluma) vorhanden sein. Bei Suppenhühnern, Enten, Puten/Truthähnen und Gänsen können sich auch an anderen Körperteilen Federreste befinden;
- c) leichte Beschädigungen, Quetschungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Die Flügelspitze darf fehlen. Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung zeigen;

d) gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keine Frostbrandspuren zeigen<sup>(1)</sup>, es sei denn, sie sind zufallsbedingt, klein und unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln vorhanden.

#### Artikel 8

(1) Beschlüsse infolge von Nichteinhaltung der Artikel 1, 3 und 7 werden immer für das gesamte gemäß diesem Artikel kontrollierte Los gefasst.

(2) Aus jedem in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Groß- und Einzelhandelslagerhäusern bzw. — im Falle der Einfuhr aus Drittländern — bei der Zollabfertigung zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Einzelerzeugnisse gemäß Artikel 1 entnommen:

Losumfang	Stichprobenumfang	Zulässige Anzahl fehlerhafter Einheiten	
		insgesamt	Artikel 1 Nummern 1 <sup>(1)</sup> und 3 und Artikel 7 Absatz 1
1	2	3	4
100 bis 500	30	5	2
501 bis 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Toleranz für ein und dieselbe Art, nicht für verschiedene Arten zusammen.

(3) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse A ist die Fehlertoleranz nach Spalte 3 der Tabelle des Absatzes 2 zulässig. Bei diesen fehlerhaften Einheiten darf es sich im Fall von Brustfilet auch um Filets mit bis zu 2 Gewichtsprozent Knorpel (biegsamer Brustbeinfortsatz) handeln.

Die Anzahl der fehlerhaften Einheiten, die den Bestimmungen des Artikels 1 Nummern 1 und 3 und des Artikels 7 Absatz 1 nicht entsprechen, darf die in Spalte 4 der Tabelle von Absatz 2 angegebenen Zahlen jedoch nicht überschreiten.

Im Hinblick auf Artikel 1 Nummer 3 kann eine fehlerhafte Einheit nur dann akzeptiert werden, wenn ihr Gewicht im Fall von Entenlebern mindestens 240 g und im Fall von Gänselebern mindestens 385 g beträgt.

<sup>(1)</sup> Frostbrand: (in qualitätsmindernder Eigenschaft) lokale oder großflächige irreversible Trocknungsschädigung von Haut und/oder Fleisch, die sich manifestieren kann als Veränderung

- der ursprünglichen Farbe (in der Regel Aufhellung) und/oder
- von Geschmack und Geruch (geschmacklos und ranzig) und/oder
- der Konsistenz (trocken, schwammig).

(4) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse B verdoppelt sich die Fehlertoleranz.

(5) Wird das geprüfte Los als nicht konform angesehen, so verbietet die Kontrollstelle die Vermarktung bzw. die Einfuhr aus einem Drittland, sofern nicht bzw. solange bis der Beleg beigebracht ist, dass Konformität mit den Vorschriften der Artikel 1 und 7 nachträglich erzielt worden ist.

#### Artikel 9

(1) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 76/211/EWG kann gemäß Anhang XIV Teil B Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in Gewichtsklassen eingestuft werden. Als Fertigpackungen gelten

— Fertigpackungen mit einem Geflügelschlachtkörper oder

— Fertigpackungen mit einem oder mehreren Teilstücken des gleichen Typs und der gleichen Geflügelart im Sinne von Artikel 1.

(2) Auf allen Fertigpackungen ist entsprechend den Absätzen 3 und 4 das als „Nenngewicht“ bekannte Gewicht des Erzeugnisses anzugeben, das die Fertigpackung enthalten muss.

(3) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen kann wie folgt in Nenngewichtsklassen eingestuft werden:

a) Schlachtkörper:

— unter 1 100 g: 50-g-Klassen (1 050 — 1 000 — 950 usw.),

— 1 100 bis < 2 400 g: 100-g-Klassen (1 100 — 1 200 — 1 300 usw.),

— 2 400 g und darüber: 200-g-Klassen (2 400 — 2 600 — 2 800 usw.),

b) Teilstücke:

— unter 1 100 g: 50-g-Klassen (1 050 — 1 000 — 950 usw.),

— 1 100 g und darüber: 100-g-Klassen (1 100 — 1 200 — 1 300 usw.).

(4) Die Fertigpackungen gemäß Absatz 1 müssen so hergestellt sein, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Die tatsächliche Füllmenge darf im Mittel nicht niedriger sein als das Nenngewicht;

b) der Anteil der Fertigpackungen, deren Minusabweichung die in Absatz 9 vorgesehenen Fehlergrenzen überschreitet, muss so gering sein, dass das Los von Fertigpackungen den in Absatz 10 festgelegten Prüfungsvorschriften entspricht;

c) eine Fertigpackung, deren Minusabweichung die in Absatz 9 aufgeführten Fehlergrenzen um mehr als das Doppelte überschreitet, darf nicht vermarktet werden.

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Definitionen des Nenngewichts, der tatsächlichen Füllmenge und der Minusabweichungen gemäß Anhang I der Richtlinie 76/211/EWG.

(5) Hinsichtlich der Verantwortung des Abfüllers bzw. des Importeurs von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügelfleisch sowie der von den zuständigen Behörden durchzuführenden Kontrollen gelten sinngemäß die Bestimmungen gemäß Anhang I Nummern 4, 5 und 6 der Richtlinie 76/211/EWG.

(6) Die Fertigpackungen werden stichprobenweise und in zwei Phasen geprüft:

— Prüfung der tatsächlichen Füllmenge jeder Fertigpackung der Stichprobe;

— Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen in der Stichprobe.

Ein Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar, wenn die Ergebnisse der beiden Prüfungen den Annahmehzahlen gemäß den Absätzen 10 und 11 genügen.

(7) Das Los besteht aus der Gesamtmenge der am gleichen Ort abgefüllten Fertigpackungen gleichen Nenngewichts, gleichen Musters und gleicher Herstellung, die Gegenstand der Prüfung sind.

Die Losgröße wird auf folgende Mengen begrenzt:

— Werden die Fertigpackungen nach dem Abfüllvorgang geprüft, so entspricht der Losumfang der Stundenhöchstleistung der Abfüllanlage, wobei der Losumfang unbegrenzt ist;

— in allen anderen Fällen ist die Stückzahl des Loses auf 10 000 Fertigpackungen begrenzt.

(8) Aus jedem zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Fertigpackungen entnommen:

Losumfang	Stichprobenumfang
100—500	30
501—3 200	50
> 3 200	80

Bei Losen mit weniger als 100 Fertigpackungen erstreckt sich die nicht zerstörende Prüfung gemäß Anhang II der Richtlinie 76/211/EWG, falls sie durchgeführt wird, auf 100 % des Losumfangs.

(9) Bei Geflügelfleisch in Fertigpackungen sind folgende Minusabweichungen zulässig:

Nenngewicht	(in Gramm) Zulässige Minusabweichung	
	Schlachtkörper	Teilstücke
unter 1 100	25	25
1 100 bis < 2 400	50	50
2 400 und darüber	100	

(10) Zur Prüfung der tatsächlichen Füllmenge der einzelnen Fertigpackungen in der Stichprobe wird die zulässige Mindestfüllmenge durch Abzug der zulässigen Minusabweichung vom Nenngewicht der Fertigpackung berechnet.

Fertigpackungen in der Stichprobe, deren tatsächliche Füllmenge geringer ist als die zulässige Mindestfüllmenge, gelten als fehlerhaft.

Das geprüfte Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar bzw. abgelehnt, wenn die Anzahl der fehlerhaften Fertigpackungen der Stichprobe gleich nachstehender Annahmezahl oder kleiner ist bzw. gleich nachstehender Ablehnungszahl oder größer ist:

Stichprobenumfang	Anzahl fehlerhafter Fertigpackungen	
	Annahmezahl	Ablehnungszahl
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) Zur Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen gilt: Ein Los von Fertigpackungen wird als annehmbar angesehen, wenn der Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe größer ist als folgende Annahmezahl:

Stichprobenumfang	Annahmezahl für den Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen,

$Q_n$  = Nennmenge der Fertigpackung,

$s$  = Standardabweichung der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe.

Die Standardabweichung wird geschätzt nach dem Verfahren gemäß Anhang II Nummer 2.3.2.2 der Richtlinie 76/211/EWG.

(12) Solange gemäß der Richtlinie 80/181/EWG des Rates <sup>(1)</sup> zusätzliche Angaben zulässig sind, kann außer der Angabe des Nenngewichts der Fertigpackung im Sinne dieses Artikels eine zusätzliche Angabe angebracht werden.

(13) Aus anderen Mitgliedstaaten in das Vereinigte Königreich eingeführtes Geflügelfleisch wird außerhalb des Grenzbezirks stichprobenweise geprüft.

#### Artikel 10

Bei der Etikettierung gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a der Richtlinie 2000/13/EG können eines der nachstehend definierten Kühlverfahren und die in Anhang III aufgeführten Begriffe in den anderen Sprachen der Gemeinschaft angegeben werden:

- Luftkühlung: Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom;
- Luft-Sprüh-Kühlung: Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom, der mit einem mehr oder weniger feinen Wassernebel durchsetzt wird;
- Tauchkühlung: Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern in Behältern mit Wasser oder Eiswasser im Gegenstromverfahren.

#### Artikel 11

(1) Bei der Etikettierung gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a der Richtlinie 2000/13/EG dürfen zur Angabe der Haltungsform, ausgenommen organische oder biologische Erzeugung, ausschließlich die nachstehenden und die in Anhang IV dieser Verordnung aufgeführten Begriffe in den anderen Sprachen der Gemeinschaft verwendet werden, und dies nur, sofern die in Anhang V dieser Verordnung genannten Bedingungen erfüllt sind:

- a) „Gefüttert mit ... % ...“
- b) „extensive Bodenhaltung“
- c) „Freilandhaltung“
- d) „Bäuerliche Freilandhaltung“
- e) „Bäuerliche Freilandhaltung — Unbegrenzter Auslauf“.

Diese Angaben können um Hinweise auf die Besonderheiten der jeweiligen Haltungsform ergänzt werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 39 vom 15.2.1980, S. 40.



Wird auf dem Etikett des Fleisches von Enten und Gänsen, die zur Fettlebererzeugung gehalten wurden, die Angabe „Freilandhaltung“ (Buchstaben c, d und e) gemacht, so muss auch die Angabe „aus der Fettlebererzeugung“ aufgeführt werden.

(2) Angaben über das Schlachalter oder die Mastdauer sind nur zulässig, sofern einer der Begriffe gemäß Absatz 1 verwendet wird und die Tiere das Mindestalter gemäß Anhang V Buchstaben b, c oder d haben. Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für die in Artikel 1 Nummer 1 Buchstabe a vierter Gedankenstrich definierten Tiere.

(3) Absätze 1 und 2 gelten unbeschadet der einzelstaatlichen technischen Maßnahmen, die über die Mindestanforderungen gemäß Anhang V hinausgehen und nur auf die Erzeuger des betreffenden Mitgliedstaats anzuwenden sind, sofern diese Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

(4) Die einzelstaatlichen Maßnahmen gemäß Absatz 3 sind der Kommission mitzuteilen.

(5) Jeder Mitgliedstaat übermittelt jederzeit auf Antrag der Kommission alle Angaben, die für eine Beurteilung der Frage notwendig sind, ob die unter diesen Artikel fallenden Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

#### Artikel 12

(1) Schlachthöfe bedürfen zur Verwendung der Begriffe gemäß Artikel 11 einer besonderen Zulassung. Sie führen — aufgeschlüsselt nach Haltungsformen — über Folgendes Buch:

- a) über Name und Anschrift der Geflügelerzeuger, die nach entsprechender Kontrolle durch die zuständige nationale Behörde zugelassen werden;
- b) auf Verlangen dieser Behörde über die Zahl der von den einzelnen Erzeugern je Durchgang gehaltenen Tiere;
- c) über die Zahl und das gesamte Lebend- oder Schlachtkörpergewicht der angelieferten und verarbeiteten Tiere;
- d) über die Einzelheiten der Verkäufe einschließlich Name und Anschrift der Käufer während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand.

(2) Die Erzeuger gemäß Absatz 1 werden anschließend regelmäßig kontrolliert. Sie führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Buch über die Zahl der Tiere je Haltungsform, einschließlich der Zahl der verkauften Tiere, der Namen und Anschriften der Käufer sowie der Menge und Quelle der Futtermittel.

Außerdem führen Erzeuger mit Auslauf- bzw. Freilandhaltung auch Buch über den Zeitpunkt, an dem die Tiere zum ersten Mal Zugang zum Freiland haben.

(3) Futtermittelhersteller und -lieferanten führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Bücher, aus denen hervorgeht, dass die Zusammensetzung der Futtermittel, die sie an die Erzeuger für die in Artikel 11 Absatz 1 Buchstabe a genannte Haltungsform geliefert haben, den Fütterungsanweisungen entspricht.

(4) Die Brütereien führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Buch über Tiere der anerkannt langsam wachsenden Rassen, die an die Erzeuger für die in Artikel 11 Absatz 1 Buchstaben d und e genannten Haltungsformen geliefert wurden.

(5) Die Einhaltung der Vorschriften des Artikels 11 und der Absätze 1 bis 4 dieses Artikels wird wie folgt regelmäßig kontrolliert:

- a) in Mastbetrieben: mindestens einmal je Durchgang,
- b) in Betrieben der Futtermittelhersteller und -lieferanten: mindestens einmal jährlich,
- c) in Schlachthöfen: mindestens viermal jährlich,
- d) in Brütereien: mindestens einmal jährlich bei Haltungsformen gemäß Artikel 11 Absatz 1 Buchstaben d und e.

(6) Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission ein Verzeichnis der zugelassenen Schlachthöfe gemäß Absatz 1, aus dem Name, Anschrift und Kennnummer des Schlachthofs ersichtlich sind. Etwaige Änderungen dieses Verzeichnisses werden den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission zu Beginn jedes Quartals des betreffenden Kalenderjahrs mitgeteilt.

#### Artikel 13

In Bezug auf die Überwachung der Angaben über die Art der Geflügelhaltung gemäß Artikel 121 Buchstabe e Ziffer v der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 müssen die von den Mitgliedstaaten benannten Stellen den Kriterien gemäß der Europäischen Norm Nr. EN/45011 vom 26. Juni 1989 genügen und als solche von den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats zugelassen und überwacht werden.

#### Artikel 14

Geflügelfleisch aus Drittländern kann eine oder mehrere der fakultativen Angaben gemäß den Artikeln 10 und 11 tragen, sofern es eine von der zuständigen Behörde des Ursprungslands ausgestellte Bescheinigung mitführt, mit der bestätigt wird, dass die betreffenden Erzeugnisse den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Auf Anfrage eines Drittlands erstellt die Kommission ein Verzeichnis dieser Behörden.

### Artikel 15

(1) Unbeschadet des Artikels 16 Absatz 5 und des Artikels 17 Absatz 3 dürfen gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VI (Drip-Verfahren) oder Anhang VII (Chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass die Schlachthöfe alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Bestimmungen von Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, dass

- Proben zur Kontrolle der Wasseraufnahme beim Kühlen sowie des Wassergehalts von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen entnommen werden,
- die Kontrollergebnisse aufgezeichnet und ein Jahr lang aufbewahrt werden;
- jedes Los so gekennzeichnet wird, dass das Herstellungsdatum festgestellt werden kann; diese Loskennzeichnung muss im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

### Artikel 16

(1) In den Schlachthöfen wird entweder regelmäßig gemäß Anhang IX die Wasseraufnahme kontrolliert oder es werden Kontrollen gemäß Anhang VI durchgeführt, und zwar mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase.

Stellt sich dabei heraus, dass die aufgenommene Wassermenge den nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalt überschreitet (unter Berücksichtigung des Wassers, das von den Schlachtkörpern während der nicht kontrollierten Phasen der Aufbereitung aufgenommen wird), oder überschreitet die aufgenommene Wassermenge die Werte gemäß Anhang IX Nummer 10 oder gemäß Anhang VI Nummer 7, so nehmen die Schlachtbetriebe unverzüglich die notwendigen technischen Anpassungen des Verfahrens vor.

(2) In allen Fällen gemäß Absatz 1 Unterabsatz 2 und auf jeden Fall mindestens jeden zweiten Monat wird der Wassergehalt gefrorener oder tiefgefrorener Hähnchen gemäß Artikel 15 Absatz 1 in jedem Schlachthof durch Stichproben kontrolliert, wobei die zuständige Behörde des Mitgliedstaats bestimmt, ob das Verfahren nach Anhang VI oder Anhang VII verwendet wird. Hiervon ausgenommen sind Schlachtkörper, für die der zuständigen Behörde hinreichend nachgewiesen wurde, dass sie ausschließlich für die Ausfuhr bestimmt sind.

(3) Die Kontrollen gemäß den Absätzen 1 und 2 werden durch die zuständigen Behörden oder unter deren Aufsicht

durchgeführt. Die zuständigen Behörden können in besonderen Fällen die Anwendung der Bestimmungen von Absatz 1 und insbesondere die von Anhang IX Nummern 1 und 10 sowie die von Absatz 2 für einen Schlachthof verschärfen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung des nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalts zu gewährleisten.

Wenn eine Partie von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügel dieser Verordnung nicht genügt, nehmen die zuständigen Behörden die Kontrollen in der in Absatz 2 genannten Mindesthäufigkeit erst wieder auf, wenn drei aufeinander folgende Kontrollen, die gemäß Anhang VI oder VII anhand von Stichproben aus drei verschiedenen Tagesproduktionen innerhalb eines Zeitraums von höchstens vier Wochen vorzunehmen sind, negativ ausgefallen sind. Die Kosten dieser Kontrollen gehen zu Lasten des betreffenden Schlachtbetriebs.

(4) Zeigen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß den Absätzen 1 und 2 im Fall von Luftkühlung auf, dass die Vorschriften der Anhänge VI bis IX sechs Monate lang eingehalten worden sind, so kann die Häufigkeit der in Absatz 1 genannten Kontrollen auf einmal im Monat verringert werden. Werden die Vorschriften der genannten Anhänge nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder in der Häufigkeit gemäß Absatz 1 durchgeführt werden.

(5) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 2 die zulässigen Grenzwerte, so gilt das betreffende Los als nicht ordnungsgemäß. In diesem Fall kann der betroffene Schlachthof jedoch eine Gegenanalyse verlangen, die im Referenzlaboratorium des Mitgliedstaats nach einem von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats auszuwählenden Verfahren durchzuführen ist. Die Kosten dieser Gegenanalyse sind vom Besitzer des Loses zu tragen.

(6) Wird das betreffende Los — erforderlichenfalls nach einer Gegenanalyse — für nicht ordnungsgemäß befunden, so trägt die zuständige Behörde dafür Sorge, dass dieses Los innerhalb der Gemeinschaft nur vermarktet werden darf, wenn sowohl Einzel- als auch Großpackungen mit den betreffenden Schlachtkörpern von dem Schlachthof unter Aufsicht der zuständigen Behörde durch einen Aufkleber oder ein Etikett gekennzeichnet werden, das in roten Großbuchstaben mindestens eine der in Anhang X aufgeführten Aufschriften trägt.

Das Los gemäß Unterabsatz 1 verbleibt unter der Aufsicht der zuständigen Behörde, bis es gemäß den Bestimmungen dieses Absatzes abgefertigt oder anderweitig beseitigt wird. Wird der zuständigen Behörde jedoch bescheinigt, dass das in Unterabsatz 1 genannte Los zur Ausfuhr bestimmt ist, so trifft die Behörde alle erforderlichen Maßnahmen, um zu verhindern, dass das betreffende Los in der Gemeinschaft vermarktet wird.

Die Aufschriften gemäß Unterabsatz 1 müssen an einer ins Auge fallenden Stelle gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Sie dürfen keinesfalls durch andere Angaben oder Abbildungen verdeckt, undeutlich gemacht oder unterbrochen werden. Auf Einzelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 1 cm, auf Großpackungen mindestens 2 cm hoch sein.

#### Artikel 17

(1) Besteht Grund zur Annahme von Unregelmäßigkeiten, so kann der Bestimmungsmitgliedstaat durch nichtdiskriminierende Stichproben sicherstellen lassen, dass die betreffende Lieferung von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Anforderungen der Artikel 15 und 16 entspricht.

(2) Die Kontrollen nach Absatz 1 erfolgen am Bestimmungsort der Waren oder an einem anderen geeigneten Ort. Im letztgenannten Fall ist darauf zu achten, dass der Ort nicht an der Grenze liegt, dass möglichst wenig vom Transportweg der Ware abgewichen wird und dass die Waren nach der Probenahme wie vorgesehen zu ihrem Bestimmungsort gebracht werden können. Die betreffenden Erzeugnisse dürfen jedoch erst dann an den Endverbraucher verkauft werden, wenn das Ergebnis der Kontrolle vorliegt.

Die Kontrollen sind möglichst rasch durchzuführen, damit die Vermarktung der Waren nicht unangemessen verzögert wird oder Wartezeiten entstehen, die zu einer Minderung der Qualität führen könnten.

Die Ergebnisse der Kontrollen, die daraufhin gefassten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse sind dem Versender, dem Empfänger oder deren Vertretern innerhalb von zwei Arbeitstagen nach der Probenahme mitzuteilen. Die von der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats gefassten Beschlüsse müssen der zuständigen Behörde des Versandmitgliedstaats zusammen mit einer entsprechenden Begründung mitgeteilt werden.

Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Beschlüsse dem Versender oder dessen Vertreter schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muss eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsbehelfe das im Bestimmungsmitgliedstaat geltende Recht vorsieht und nach welchem Verfahren und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

(3) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 1 die zulässigen Grenzwerte, so kann der Besitzer des Loses eine Gegenanalyse in einem der Referenzlaboratorien gemäß Anhang XI nach demselben Verfahren wie für die ursprüngliche Kontrolle verlangen. Die Kosten dieser Gegenanalyse sind vom Besitzer des Loses zu tragen. Aufgaben und Zuständigkeiten der Referenzlaboratorien sind in Anhang XII aufgeführt.

(4) Stellt sich bei einer Kontrolle gemäß den Absätzen 1 und 2 und gegebenenfalls nach einer Gegenanalyse heraus, dass die gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Bestimmungen

des Artikel 15 und 16 nicht entsprechen, so wendet die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Verfahren des Artikels 16 Absatz 6 an.

(5) In den Fällen gemäß den Absätzen 3 und 4 setzt sich die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats unverzüglich mit den zuständigen Behörden des Versandmitgliedstaats in Verbindung. Diese ergreifen die erforderlichen Maßnahmen und teilen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Art der vorgenommenen Kontrollen, die gefassten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse mit.

Ergeben die Kontrollen gemäß den Absätzen 1 und 3 wiederholt Unregelmäßigkeiten oder werden nach Auffassung des Versandmitgliedstaats Kontrollen ohne hinreichende Begründung durchgeführt, so unterrichten die zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten die Kommission hierüber.

Zur Gewährleistung der einheitlichen Durchführung dieser Verordnung oder auf Antrag der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats kann die Kommission unter Berücksichtigung der Art der festgestellten Verstöße

- Sachverständige in den betreffenden Betrieb entsenden und in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden Untersuchungen vor Ort vornehmen oder
- die zuständige Behörde des Versandmitgliedstaats auffordern, die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben zu kontrollieren und erforderlichenfalls Strafmaßnahmen gemäß Artikel 194 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zu ergreifen.

Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten ihre Schlussfolgerungen mit. Die Mitgliedstaaten, auf deren Gebiet eine Untersuchung vorgenommen wird, lassen den Sachverständigen jegliche zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben erforderliche Unterstützung zukommen.

Solange die Schlussfolgerungen der Kommission nicht vorliegen, muss der Versandmitgliedstaat auf Verlangen des Bestimmungsmitgliedstaats die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben kontrollieren.

Werden diese Maßnahmen aufgrund wiederholter Unregelmäßigkeiten von Seiten eines Betriebs ergriffen, so stellt die Kommission dem betreffenden Betrieb alle bei der Durchführung der Maßnahmen gemäß den Gedankenstrichen von Unterabsatz 3 anfallenden Kosten in Rechnung.

#### Artikel 18

(1) Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten teilen den jeweiligen nationalen Referenzlaboratorien die Ergebnisse der von ihnen oder unter ihrer Aufsicht durchgeführten Kontrollen gemäß den Artikeln 15, 16 und 17 unverzüglich mit.

Die nationalen Referenzlaboratorien übermitteln diese Ergebnisse dem in Artikel 19 genannten Sachverständigengremium zur Auswertung und Besprechung mit den nationalen Referenzlaboratorien vor dem 1. Juli jedes Jahres. Die Ergebnisse werden dem Verwaltungsausschuss gemäß Artikel 195 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zur Prüfung vorgelegt.

(2) Die Mitgliedstaaten erlassen alle zweckdienlichen Vorkehrungen für die in den Artikeln 15, 16 und 17 genannten Kontrollen auf allen Vermarktungsstufen einschließlich der Kontrollen von Einfuhren aus Drittländern zum Zeitpunkt der Zollabfertigung gemäß den Anhängen VI und VII. Sie unterrichten die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission darüber. Diesbezügliche Änderungen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission umgehend mitzuteilen.

#### Artikel 19

Ein Gremium von Sachverständigen für die Überwachung des Wassergehalts von Geflügelfleisch dient als Koordinierungsstelle für die Untersuchungstätigkeiten der nationalen Referenzlaboratorien. Es setzt sich zusammen aus Vertretern der Kommission und der nationalen Referenzlaboratorien. Die Aufgaben des Gremiums und der nationalen Referenzlaboratorien sowie die Organisationsstruktur des Gremiums sind Anhang XII zu entnehmen.

Dem Referenzlaboratorium wird eine Beihilfe gemäß dem Vertrag gewährt, der zwischen der im Namen der Gemeinschaft handelnden Kommission und diesem Laboratorium zu schließen ist.

Der Generaldirektor der Generaldirektion Landwirtschaft wird ermächtigt, den genannten Vertrag im Namen der Kommission zu unterzeichnen.

#### Artikel 20

(1) Die nachstehend genannten frischen, gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücke dürfen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VIII (Chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet:

- a) Hähnchenbrustfilets, mit oder ohne Schlüsselbein, ohne Haut;
- b) Hähnchenbrust, mit Haut;
- c) Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut;
- d) Putenbrustfilets, ohne Haut;

e) Putenbrust, mit Haut;

f) Putenoberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut;

g) entbeintes Putenschenkelfleisch, ohne Haut.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe — unabhängig davon, ob diese zu Schlachthöfen gehören — alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Anforderungen gemäß Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, dass

- a) in den Schlachthöfen regelmäßige Kontrollen der Wasseraufnahme gemäß Artikel 16 Absatz 1 auch bei Schlachtkörpern von Hähnchen und Puten durchgeführt werden, die für die Erzeugung der in Absatz 1 dieses Artikels aufgeführten frischen, gefrorenen oder tiefgefrorenen Teilstücke bestimmt sind. Diese Kontrollen werden mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase durchgeführt. Im Fall der Luftkühlung von Putenschlachtkörpern müssen jedoch keine regelmäßigen Kontrollen der Wasseraufnahme durchgeführt werden. Die in Anhang IX Nummer 10 festgesetzten Grenzwerte gelten auch für Putenschlachtkörper;
- b) die Kontrollergebnisse aufgezeichnet und ein Jahr lang aufbewahrt werden;
- c) jedes Los so gekennzeichnet wird, dass das Herstellungsdatum festgestellt werden kann; diese Loskennzeichnung muss im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

Zeigen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Buchstabe a und Absatz 3 im Fall von Luftkühlung der Hähnchen auf, dass die Vorschriften der Anhänge VI bis IX sechs Monate lang eingehalten worden sind, so kann die Häufigkeit der in Buchstabe a genannten Kontrollen auf einmal im Monat verringert werden. Werden die Vorschriften der genannten Anhänge nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder in der Häufigkeit gemäß Buchstabe a durchgeführt werden.

(3) Mindestens einmal alle drei Monate wird der Wassergehalt gemäß Absatz 1 von gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücken aus sämtlichen solche Teilstücke erzeugenden Zerlegungsbetrieben anhand von Stichprobenuntersuchungen gemäß Anhang VIII kontrolliert. Diese Kontrollen gelten nicht für Geflügelteilstücke, bei denen der zuständigen Behörde hinreichend nachgewiesen werden kann, dass sie ausschließlich zur Ausfuhr bestimmt sind.

Nachdem die Vorschriften gemäß Anhang VIII in einem Zerlegungsbetrieb ein Jahr lang eingehalten worden sind, müssen die Kontrollen nur noch einmal alle sechs Monate durchgeführt werden. Werden diese Vorschriften nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder gemäß Unterabsatz 1 durchgeführt werden.

(4) Artikel 16 Absätze 3 bis 6 und die Artikel 17 und 18 gelten sinngemäß für Geflügelteilstücke gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels.

#### *Artikel 21*

Die Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 wird mit Wirkung vom 1. Juli 2008 aufgehoben.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. Juni 2008

Verweise auf die aufgehobene Verordnung und auf die Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 gelten als Verweise auf die vorliegende Verordnung nach der Entsprechungstabelle in Anhang XIII.

#### *Artikel 22*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Juli 2008.

*Für die Kommission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG I

## Artikel 1 Nummer 1 — Bezeichnungen von Geflügelschlachtkörpern

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte-kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (φραγκόκοτες παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepiče, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, caserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, сколен)	Carón	Karoun	Karun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, перле	Polluelo	Kuřátko, koutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, περιβάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(junge) Pute, (junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патина, пате (млада) мускусна патина, (млад) млопар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pížmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mulard and	Frühmastente, Jungente, (junge) Barberteente (junge Mulardente)	(Noor) part, (noor) muskullard	(Νεαρός) πάπιες ή πατάκια, (νεαροί) πάπιες, Βαρβαρία, (νεαρός) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патина, мускусна патина, млопар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pížmová kachna, Mulard	Avlsand Avisberriand Avlsmulardand	Ente, Barberteente Mulardente	Part, muskupart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (junge) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρός) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsгås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehenne	(junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρός) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vīstīņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehenne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vīstīņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, peccsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, brojler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškintė arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tiğiga (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syötökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mimicsirke	Ghattuqa, co-quelet	Ptepkuiken	Kurczątko	Frangitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Peccsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Miadá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskūsinės anties ančiukai, mūlardinės anties ančiukai	Peccsenyekacsa, Peccsenye pézsmakacsa, Peccsenye mulardkacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend „Mulard“-eend	(Młoda) kaczkutuczona, (Młoda) kaczkapizmowa, (Młoda) kaczkamulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	Raiță (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), kača, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muskatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) anikka, (Nuori) myskianikka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskūsinė antis, mūlardinė antis	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulardkacsa	Papra, papra muskovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Raiță, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Anikka, myskianikka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąstukas	Fiatl liba, peccsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellus ta' wizza	(jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, hūsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Peccsenyegonygyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngygyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Artikel 1 Nummer 2 — Bezeichnungen von Geflügelstücken

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårskykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lær	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kůřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μυοῦτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķipkis
h)	Подберица	Muslo	Dolní stehno (palcčka)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с „ялца“	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkkluga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcina), fesa (con forcina)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu



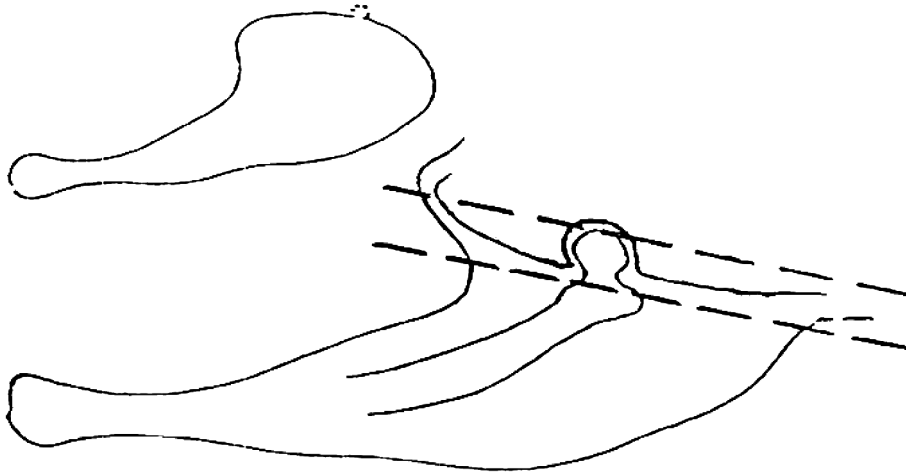
	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
m)	Негълъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезжостен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo des-huesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbenet kød af hele kalkuniår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrtka hydiny	Čertt	Nejānnes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwaren	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate	Neoddelené hydinové stehná	Neločene četrti nog	Takaneļjānnes	Bakdelspart
d)	Krūtīnėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka persi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrba	Koipireisi, jossä selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunėlė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárnny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové krídlo	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ćwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydinové krídla	Neločene perutí	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borsfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinikauliu	Mellfilé szegycsonittal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borsfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kilitojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacăm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoeben, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbenat kalkonkött av klubba

## ANHANG II

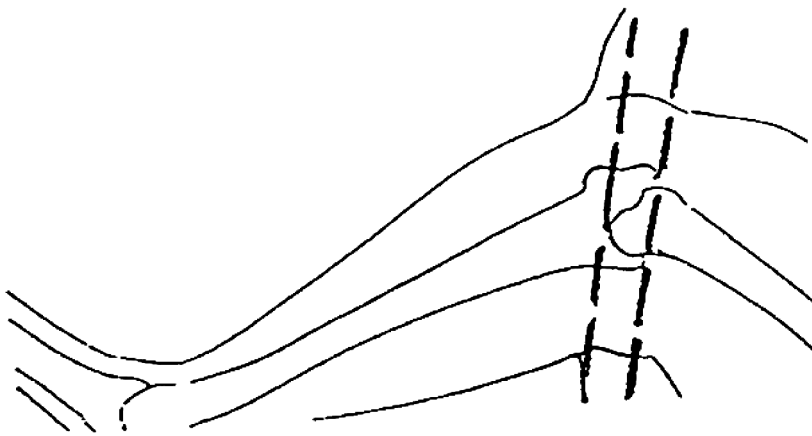
Trennung von Oberschenkel/Bein und Rücken durch Schnitt

— Abgrenzung des Hüftgelenks



Trennung von Ober- und Unterschenkel durch Schnitt

— Abgrenzung des Kniegelenks



—

## ANHANG III

## Artikel 10 — Kühlverfahren

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Výchlazeným proudem vzduchu s postříkáním	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkisprudusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukejahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesšana ie-gremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Aišaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufkyllning
2.	Aišaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray-jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Aišaldymas pavidinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'im-mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkyllning

## ANHANG IV

## Artikel 11 Absatz 1 — Haltungsformen

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Крмена (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Södétud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidatud hani	Έχει τροφοί με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Екстензивно закрило (отглеждан на закрило)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκταensive εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελευθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Бäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελευθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Granja de súa en libertad	Volný výběh — úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Бäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφοίης	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabбал etetett liba	Mitmugha b'... % ta' ... Wizza mitmugha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziatem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... Husi krmené ovsom	Krmiljeno z ... % ... gos krmiljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... ...% Kauralla ruokittu hanhi	Urfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnen- gehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção em extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizz- jonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (free range) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik- kumavapaus	Uppfödd i full frihet

## ANHANG V

Die Bedingungen nach Artikel 11 sind folgende:

a) *Gefüttert mit ... % ...*

Angaben über besondere Futterbestandteile sind nur zulässig, wenn sie

- im Fall von Getreide mindestens 65 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen, wobei der Anteil an Getreidenebenerzeugnissen höchstens 15 % betragen darf. Wird jedoch auf ein bestimmtes Getreide hingewiesen, so muss dieses mindestens 35 %, bei Mais mindestens 50 %, des verabreichten Futters ausmachen;
- im Fall von Hülsenfrüchten oder Blattgemüse mindestens 5 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen;
- im Fall von Milcherzeugnissen mindestens 5 % nach Gewicht des während der Ausmast verabreichten Futters ausmachen.

Werden an die Gänse während der dreiwöchigen Endmastzeit täglich mindestens 500 g Hafer verfüttert, so darf jedoch der Begriff „Hafermastgans“ verwendet werden.

b) *Extensive Bodenhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- i) die Besatzdichte je Quadratmeter Bodenfläche folgende Vorgaben nicht überschreitet:
  - bei Hähnchen, Junghähnen, Kapaunen: 15 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
  - bei Enten, Perlhühnern und Puten/Truthühnern: 25 kg Lebendgewicht;
  - bei Gänsen: 15 kg Lebendgewicht;
- ii) das Schlachalter der Tiere nicht unter folgenden Vorgaben liegt:
  - 56 Tage bei Hähnchen,
  - 70 Tage bei Puten/Truthühnern,
  - 112 Tage bei Gänsen,
  - 49 Tage bei Pekingenten,
  - 70 Tage bei weiblichen bzw. 84 Tage bei männlichen Barbarieenten,
  - 65 Tage bei weiblichen Mulardenten,
  - 82 Tage bei Perlhühnern,
  - 60 Tage bei Frühmastgänsen/jungen Gänsen,
  - 90 Tage bei Junghähnen,
  - 140 Tage bei Kapaunen.

c) *Auslaufhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- i) die Besatzdichte im Stall und das Schlachalter den Grenzwerten gemäß Buchstabe b entsprechen, ausgenommen für Hähnchen, für welche die Besatzdichte auf 13 Tiere begrenzt ist, jedoch nicht mehr als 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter betragen kann, und für Kapaune, für die die Besatzdichte 7,5 Tiere je Quadratmeter mit maximal 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter nicht überschreiten darf;
- ii) die Tiere während zumindest der Hälfte ihrer Lebenszeit bei Tag ständigen Zugang zu vorwiegend begrünten Freiluft-Ausläufen folgenden Flächenausmaßes hatten:
  - 1 m<sup>2</sup> je Hähnchen oder Perlhuhn,
  - 2 m<sup>2</sup> je Ente oder Kapaun,
  - 4 m<sup>2</sup> je Pute/Truthuhn oder Gans.

Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein;

- iii) das während der Ausmast verabreichte Futter mindestens 70 % Getreide enthält,
- iv) der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m<sup>2</sup> Stallfläche beträgt.

d) *Bäuerliche Auslaufhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- i) die Besatzdichte je Quadratmeter Stallfläche folgende Vorgaben nicht überschreitet:
  - bei Hähnchen: 12 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht; bei beweglichen Ställen mit maximal 150 m<sup>2</sup> Bodenfläche, die nachts offen bleiben, kann die Besatzdichte auf 20 Tiere, jedoch maximal 40 kg Lebendgewicht je m<sup>2</sup> Fläche aufgestockt werden,
  - bei Kapaunen: 6,25 Tiere (bis zu 91 Tage alt: 12 Tiere), jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,
  - bei Barbarieenten und Pekingenten: 8 männliche Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht, bzw. 10 weibliche Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
  - bei Mulardenten: 8 Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht;
  - bei Perlhühnern: 13 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht;
  - bei Puten/Truthühnern: 6,25 Tiere (bis zu 7 Wochen alt: 10 Tiere), jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,
  - bei Gänsen: 5 Tiere (bis zu 6 Wochen alt: 10 Tiere), 3 Tiere während der letzten 3 Mastwochen, sofern die Vögel in Ställen gehalten werden, jedoch maximal 30 kg Lebendgewicht;
- ii) die Nutzfläche der Ställe der einzelnen Produktionsstätten 1 600 m<sup>2</sup> nicht überschreitet;
- iii) die einzelnen Ställe nicht mehr Tiere enthalten als
  - 4 800 Hähnchen,
  - 5 200 Perlhühner,



- 4 000 weibliche Barbarieenten oder Pekingenten bzw. 3 200 männliche Barbarieenten oder Pekingenten bzw. 3 200 Mulardenten,
  - 2 500 Kapaune, Gänse und Puten/Truthühner;
- iv) der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m<sup>2</sup> Stallfläche beträgt;
- v) die Tiere mindestens ab folgendem Alter bei Tag ständigen Zugang zu Freiluft-Ausläufen haben:
- ab 6 Wochen bei Hähnchen und Kapaunen,
  - ab 8 Wochen bei Enten, Gänsen, Perlhühnern und Puten/Truthühnern;
- vi) die Freiluft-Ausläufe aus einer vorwiegend begrünten Fläche bestehen von mindestens
- 2 m<sup>2</sup> je Hähnchen, Barbarieente, Pekingente oder Perlhuhn,
  - 3 m<sup>2</sup> je Mulardente,
  - 4 m<sup>2</sup> je Kapaun ab dem 92. Lebenstag (2 m<sup>2</sup> bis zum 91. Lebenstag),
  - 6 m<sup>2</sup> je Pute/Truthuhn,
  - 10 m<sup>2</sup> je Gans.
- Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens doppelt so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein;
- vii) die Masttiere von einer anerkannt langsam wachsenden Rasse sind;
- viii) das Mastfutter zu mindestens 70 % aus Getreide besteht;
- ix) das Schlachttalter nicht unter folgenden Vorgaben liegt:
- 81 Tage bei Hähnchen,
  - 150 Tage bei Kapaunen,
  - 49 Tage bei Pekingenten,
  - 70 Tage bei weiblichen Barbarieenten,
  - 84 Tage bei männlichen Barbarieenten,
  - 92 Tage bei Mulardenten,
  - 94 Tage bei Perlhühnern,
  - 140 Tage bei Puten/Truthühnern, Truthähnen und Gänsen, die ganz zum Braten vermarktet werden,
  - 98 Tage bei Puten/Truthühnern, die zum Zerlegen bestimmt sind,
  - 126 Tage bei Truthähnen, die zum Zerlegen bestimmt sind,

- 95 Tage bei Gänsen, die zur Erzeugung von Fettleber/Stopfleber und „Magret“ bestimmt sind,
- 60 Tage bei jungen Gänsen;
- x) die Ausmast in Stallhaltung folgende Zeiträume nicht überschreitet:
  - bei über 90 Tage alten Hähnchen: 15 Tage,
  - vier Wochen bei Kapaunen,
  - bei über 70 Tage alten, zur Erzeugung von Fettleber/Stopfleber und „Magret“ bestimmten Gänsen und Mulardenten: 4 Wochen.

e) Bäuerliche Freilandhaltung

Die Verwendung dieses Begriffs setzt Konformität mit den Kriterien gemäß Buchstabe d voraus, mit der Ausnahme, dass die Tiere bei Tage flächenmäßig unbegrenzten Auslauf haben.

Wird zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier der Zugang des Geflügels zu Auslauf im Freien auf der Grundlage des Gemeinschaftsrechts Beschränkungen, einschließlich tierseuchenrechtlicher Beschränkungen, unterworfen, so darf Geflügel, das entsprechend den in den vorstehenden Buchstaben c, d und e beschriebenen Haltungsformen gehalten wird, ausgenommen in Volieren gehaltene Perlhühner, während der Dauer der Beschränkungen, jedoch auf keinen Fall länger als zwölf Wochen weiterhin unter Angabe der besonderen Haltungsform vermarktet werden.

—

## ANHANG VI

## BESTIMMUNG DES AUFTAUVERLUSTES

## Drip-Verfahren

1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren wird zur Ermittlung des Wasserverlusts beim Auftauen von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen angewandt. Überschreitet der Auftauverlust, ausgedrückt als Hundertsatz des Gewichts des Schlachtkörpers (einschließlich aller in der Umhüllung enthaltenen genießbaren Schlachtnebenprodukte), den in Nummer 7 angegebenen Grenzwert, so wird davon ausgegangen, dass der Schlachtkörper während der Bearbeitung zusätzlich Wasser aufgenommen hat.

2. *Definition*

Der nach diesem Verfahren ermittelte Wasserverlust wird als Hundertsatz der Gesamtmasse des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers, einschließlich der genießbaren Schlachtnebenprodukte, ausgedrückt.

3. *Prinzip*

Der gefrorene oder tiefgefrorene Schlachtkörper einschließlich genießbarer Schlachtnebenprodukte wird unter kontrollierten Bedingungen aufgetaut. Dadurch kann die dabei verloren gegangene Wassermenge ermittelt werden.

4. *Geräte*

- 4.1. Waage mit einer Wiegekapazität bis 5 kg und einer Mindestgenauigkeit von 1 g.
  - 4.2. Kunststoffbeutel, die groß genug sind, die Schlachtkörper aufzunehmen, und sich befestigen lassen.
  - 4.3. Thermostatisch gesteuertes Wasserbad mit Vorrichtungen, mit denen die Schlachtkörper, wie in den Nummern 5.5 und 5.6 beschrieben, festgehalten werden können. Das Wasserbad muss eine Wassermenge aufnehmen können, die mindestens dem achtfachen Volumen des zu kontrollierenden Geflügels entspricht, und es ermöglichen, die Wassertemperatur auf  $42 \pm 2$  °C zu halten.
  - 4.4. Filterpapier oder andere saugfähige Papiertücher.
5. *Verfahren*
- 5.1. 20 beliebige Schlachtkörper der zu kontrollierenden Geflügelmenge entnehmen und auf einer Temperatur von höchstens  $-18$  °C halten, bis sie nach dem Verfahren gemäß den Nummern 5.2 bis 5.11 geprüft werden können.
  - 5.2. Außenseite der Verpackung zur Entfernung von Eis- und Wasserpartikeln abwischen. Das Packstück und den Inhalt wiegen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit runden; dieses Gewicht ist  $M_0$ .
  - 5.3. Den Schlachtkörper sowie gegebenenfalls die genießbaren Schlachtnebenprodukte, die zusammen mit dem Schlachtkörper verkauft werden, aus der äußeren Umhüllung herausnehmen. Die Umhüllung trocknen und wiegen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit runden; dieses Gewicht ist  $M_1$ .
  - 5.4. Das Gewicht des gefrorenen Schlachtkörpers zuzüglich der Schlachtnebenprodukte errechnen, indem  $M_1$  von  $M_0$  abgezogen wird.
  - 5.5. Den Schlachtkörper zusammen mit den Schlachtnebenprodukten so in einen festen, wasserdichten Kunststoffbeutel legen, dass die offene Bauchhöhle auf dem unteren geschlossenen Teil des Beutels ruht. Der Beutel muss so lang sein, dass er sicher befestigt werden kann, wenn er in das Wasserbad getaucht wird. Er darf aber nicht so groß sein, dass der Schlachtkörper seine senkrechte Position verlassen kann.
  - 5.6. Den Teil des Beutels, der den Schlachtkörper und die genießbaren Schlachtnebenprodukte enthält, vollständig in ein Wasserbad tauchen. Er bleibt offen, so dass so viel Luft wie möglich entweichen kann. Den Beutel senkrecht halten (erforderlichenfalls durch Leitschienen oder durch ein zusätzliches Gewicht im Beutel), damit kein Wasser aus dem Wasserbad eindringen kann. Die einzelnen Beutel dürfen einander nicht berühren.

- 5.7. Der Beutel verbleibt im Wasserbad, das ständig auf  $42 \pm 2$  °C gehalten wird. Den Beutel oder das Wasser dabei ständig bewegen, bis das Wärmezentrum des Schlachtkörpers (bei Hähnchen ohne Innereien der innerste Teil des Brustmuskels nahe dem Brustbein, bei Hähnchen mit Innereien die Mitte der Innereien), gemessen in zwei willkürlich herausgegriffenen Schlachtkörpern, mindestens + 4 °C erreicht hat. Die Schlachtkörper sollten nicht länger im Wasserbad verbleiben, als nötig ist, um + 4 °C zu erreichen. Für bei - 18 °C gelagerte Schlachtkörper gelten dabei folgende Richtwerte:

Gewichtsklasse (g)	Gewicht des Schlachtkörpers + Schlachtnebenprodukte	Richteintauchzeit in Minuten	
		Hähnchen ohne Schlachtnebenprodukte	Hähnchen mit Schlachtnebenprodukten
< 800	< 825	77	92
850	825—874	82	97
900	875—924	85	100
950	925—974	88	103
1 000	975—1 024	92	107
1 050	1 025—1 074	95	110
1 100	1 075—1 149	98	113
1 200	1 150—1 249	105	120
1 300	1 250—1 349	111	126
1 400	1 350—1 449	118	133

Für höhere Gewichte sind für jeden weiteren Gewichtsanteil bis zu 100 g sieben Minuten hinzuzufügen. Ist die vorgeschlagene Eintauchzeit abgelaufen, ohne dass das Wärmezentrum der beiden kontrollierten Schlachtkörper + 4 °C erreicht hat, so wird der Auftauprozess so lange fortgesetzt, bis diese Temperatur erreicht ist.

- 5.8. Beutel und Inhalt aus dem Wasserbad herausnehmen; den Boden des Beutels durchstechen, damit etwaiges Tauwasser abfließen kann. Den Beutel mit Inhalt bei Zimmertemperatur zwischen + 18 °C und + 25 °C eine Stunde lang abtropfen lassen.
- 5.9. Den aufgetauten Schlachtkörper dem Beutel entnehmen und die Umhüllung mit den etwaigen Schlachtnebenprodukten aus der Bauchhöhle herausnehmen. Den Schlachtkörper innen und außen mit Filterpapier oder Papiertüchern abtrocknen. Den Beutel mit den Schlachtnebenprodukten durchstechen; nachdem etwaiges Wasser abgeflossen ist, Beutel und aufgetaute Schlachtnebenprodukte ebenfalls möglichst sorgfältig abtrocknen.
- 5.10. Das Gesamtgewicht des aufgetauten Schlachtkörpers und der Schlachtnebenprodukte und ihrer Umhüllung durch Runden auf das nächste Gramm ermitteln; dieses Gewicht ist  $M_2$ .
- 5.11. Das Gewicht der Umhüllung, in der die Schlachtnebenprodukte enthalten waren, durch Runden auf das nächste Gramm ermitteln; dieses Gewicht ist  $M_3$ .

#### 6. Errechnung des Ergebnisses

Die Menge des Wassers, die durch Auftauen als Hundertsatz des Gewichts des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers (einschließlich Schlachtnebenprodukte) verloren gegangen ist, wird nach folgender Formel berechnet:

$$\frac{(M_0 - M_1 - M_2)}{(M_0 - M_1 - M_3)} \times 100$$

#### 7. Auswertung des Ergebnisses

Überschreitet der durchschnittliche Auftauverlust bei der 20 Schlachtkörper umfassenden Probe die nachstehend genannten Prozentsätze, so wird davon ausgegangen, dass die während der Bearbeitung aufgenommene Wassermenge über dem Grenzwert liegt.

Die Prozentsätze betragen:

- bei Luftkühlung: 1,5 %,
- bei Luft-Sprüh-Kühlung: 3,3 %,
- bei Tauchkühlung: 5,1 %.

## ANHANG VII

**ERMITTLUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON HÄHNCHEN  
(Chemischer Test)**1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren dient der Ermittlung des Gesamtwassergehalts gefrorener und tiefgefrorener Hähnchen. Es erfordert die Ermittlung des Wasser- und des Proteingehalts von Proben homogenisierter Geflügelschlachtkörper. Der so ermittelte Gesamtwassergehalt wird mit dem nach den Formeln der Nummer 6.4 errechneten Grenzwert verglichen, um festzustellen, ob während der Bearbeitung zu viel Wasser aufgenommen wurde. Vermutet der Prüfende das Vorhandensein eines Stoffes, der das Ergebnis beeinflussen kann, so sind entsprechende Vorkehrungen zu treffen.

2. *Definitionen*

„Schlachtkörper“: der Geflügelschlachtkörper mit Knochen, Knorpel und eventuell beigefügten Schlachtnebenprodukten,

„Schlachtnebenprodukte“: Herz, Leber, Muskelmagen und Hals.

3. *Prinzip*

Wasser- und Proteingehalt werden nach anerkannten ISO-Methoden (Internationale Normenorganisation) oder nach anderen vom Rat zugelassenen Analysemethoden bestimmt.

Die Höchstgrenze des Gesamtwassergehalts des Schlachtkörpers wird vom Proteingehalt des Schlachtkörpers abgeleitet, der zum natürlichen Wassergehalt ins Verhältnis gesetzt werden kann.

4. *Geräte und Reagenzien*

- 4.1. Waage für die Gewichtsmessung der Schlachtkörper und ihrer Umhüllungen mit einer Mindestgenauigkeit von 1 Gramm;
- 4.2. Hackbeil oder Säge für Fleisch, mit denen der Schlachtkörper in Stücke zerlegt wird, die in das Zerkleinerungsgerät eingeführt werden können;
- 4.3. Hochleistungszerkleinerungs- und -mischgerät, mit denen ganze Stücke von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügel homogenisiert werden können.

*Anmerkung:*

Es wird kein bestimmtes Fleischzerkleinerungsgerät empfohlen. Das verwendete Gerät sollte leistungsstark genug sein, um Fleisch und Knochen in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand zerkleinern zu können, bis eine homogene Probe entsteht, die derjenigen entspricht, die mittels eines Geräts mit 4-Millimeter-Lochscheibe erzielt werden kann;

- 4.4. Gerät gemäß ISO-Norm 1442 zur Bestimmung des Wassergehalts;

- 4.5. Gerät gemäß ISO-Norm 937 zur Bestimmung des Proteingehalts.

5. *Verfahren*

- 5.1. Der zu überprüfenden Geflügelmenge werden sieben beliebige Schlachtkörper entnommen und in gefrorenem Zustand gehalten, bis mit der Analyse gemäß den Nummern 5.2 bis 5.6 begonnen wird.

Es kann entweder eine Analyse aller sieben Schlachtkörper einzeln vorgenommen oder eine aus den sieben Schlachtkörpern bestehende Sammelprobe analysiert werden.

- 5.2. Mit der Vorbereitung innerhalb einer Stunde nach Entnahme der Schlachtkörper aus dem Tiefkühlgerät beginnen.

- 5.3. a) Außenseite der Verpackung zur Entfernung von Eis- und Wasserpartikeln abwischen. Schlachtkörper einzeln wiegen und Umhüllungsmaterial entfernen. Nach Zerlegung des Schlachtkörpers in kleine Stücke die Umhüllung der Schlachtnebenprodukte so weit wie möglich entfernen. Das Gesamtgewicht des Schlachtkörpers einschließlich der Schlachtnebenprodukte und des Eises vom Schlachtkörper wird durch Abzug des Gewichts der entfernten Umhüllungen ermittelt, wobei auf das nächste Gramm gerundet wird; dies ergibt den Wert  $P_1$ .
- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Sammelprobe wird das Gesamtgewicht der gemäß Nummer 5.3 Buchstabe a behandelten Schlachtkörper bestimmt; dies ergibt den Wert  $P_7$ .
- 5.4. a) Den gesamten Schlachtkörper mit dem Gewicht  $P_1$  in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts mischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der eine für jeden Schlachtkörper repräsentative Probe entnommen werden kann.
- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Sammelprobe alle sieben Schlachtkörper mit dem Gesamtgewicht  $P_7$  in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts mischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der zwei für die sieben Schlachtkörper repräsentative Proben entnommen werden können. Beide Proben gemäß den Nummern 5.5 und 5.6 analysieren.
- 5.5. Eine Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 1442 unverzüglich den Wassergehalt „a %“ bestimmen.
- 5.6. Eine weitere Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 937 unverzüglich den Stickstoffgehalt bestimmen. Aus dem Stickstoffgehalt durch Multiplikation mit 6,25 den Rohproteingehalt „b %“ errechnen.

#### 6. Errechnung der Ergebnisse

- 6.1. a) Das Gewicht des Wassers ( $W$ ) in jedem Schlachtkörper entspricht dem Wert  $aP_1/100$ , das Gewicht des Proteins ( $RP$ ) dem Wert  $bP_1/100$ , beide ausgedrückt in Gramm. Die Gesamtwassergewichte ( $W_7$ ) und Gesamtproteingewichte ( $RP_7$ ) der sieben untersuchten Schlachtkörper errechnen.
- b) Bei einer Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt ( $a\%$ ) und den durchschnittlichen Proteingehalt ( $b\%$ ) der beiden untersuchten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers ( $W_7$ ) in den sieben Schlachtkörpern entspricht dem Wert  $aP_7/100$  und das Gewicht des Proteins ( $RP_7$ ) dem Wert  $bP_7/100$ , beide ausgedrückt in Gramm.
- 6.2. Das durchschnittliche Wassergewicht ( $W_A$ ) und das durchschnittliche Proteingewicht ( $RP_A$ ) errechnen, indem  $W_7$  und  $RP_7$  jeweils durch 7 geteilt werden.
- 6.3. Der nach diesem Verfahren ermittelte theoretische natürliche Wassergehalt in Gramm kann nach folgender Formel berechnet werden:

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

#### 6.4. a) Luftkühlung

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 2 % <sup>(1)</sup>, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt ( $W_G$ ) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

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

<sup>(1)</sup> Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.

## b) Luftsprühkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 4,5 % <sup>(1)</sup>, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt ( $W_G$ ) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

— Hähnchen:  $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$

## c) Tauchkühlung

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 7 % <sup>(2)</sup>, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt ( $W_G$ ) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

— Hähnchen:  $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$

6.5. Liegt der nach Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche Wassergehalt ( $W_A$ ) der sieben Schlachtkörper unter dem Höchstwert gemäß Nummer 6.4 ( $W_G$ ), so gilt die kontrollierte Geflügelmenge als den Vorschriften entsprechend.

—

<sup>(1)</sup> Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.

<sup>(2)</sup> Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.

## ANHANG VIII

**BESTIMMUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON GEFLÜGELTEILSTÜCKEN****(Chemischer Test)**1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren dient der Bestimmung des Gesamtwassergehalts bestimmter Geflügelteilstücke und beinhaltet die Messung des Wasser- und des Proteinanteils von Proben homogenisierter Geflügelteilstücke. Der ermittelte Wassergehalt wird mit dem einschlägigen Grenzwert gemäß Nummer 6.4 verglichen, um festzustellen, ob bei der Verarbeitung zuviel Wasser aufgenommen wurde oder nicht. Befürchtet der Techniker das Vorhandensein von Stoffen, die das Testergebnis beeinflussen könnten, so trifft er/sie die erforderlichen Vorkehrungen.

2. *Definitionen und Probenahmeverfahren*

Die Definitionen gemäß Artikel 1 Nummer 2 gelten für die in Artikel 20 genannten Geflügelteilstücke. Die Proben sollten folgende Mindestgröße haben:

- Hähnchenbrust: eine Brusthälfte;
- Hähnchenbrustfilet: eine entbeinte Brusthälfte ohne Haut;
- Putenbrust, Putenbrustfilet und entbeintes Schenkelfleisch: Portionen von ungefähr 100 g;
- andere Teilstücke: entsprechend den Definitionen von Artikel 1 Nummer 2.

Bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung (nicht einzeln verpackte Teilstücke) dürfen die Großpackungen, aus denen die Proben entnommen werden, bei einer Temperatur von 0 °C aufbewahrt werden, bis einzelne Teilstücke entfernt werden können.

3. *Prinzip*

Wasser- und Proteingehalt werden nach anerkannten ISO-Methoden (Internationale Normenorganisation) oder nach anderen vom Rat genehmigten Analysemethoden bestimmt.

Der höchstzulässige Gesamtwassergehalt der Geflügelteilstücke wird anhand des Proteingehalts der Teilstücke errechnet, der zu dem physiologischen Wassergehalt in Beziehung gesetzt werden kann.

4. *Geräte und Reagenzien*

- 4.1. Waage für die Gewichtsmessung der Teilstücke und ihrer Umhüllungen mit einer Mindestgenauigkeit von 1 Gramm.
- 4.2. Hackbeil oder Säge zum Zerlegen der Teilstücke in zerkleinerungsgerechte Portionen.
- 4.3. Hochleistungszerkleinerungs- und -mischgerät zur Homogenisierung von Geflügelteilstücken oder Portionen davon.

*Anmerkung:*

Es wird kein bestimmtes Zerkleinerungsgerät empfohlen. Das verwendete Gerät sollte leistungsstark genug sein, um auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch sowie Knochen zerkleinern zu können, bis eine homogene Mischung entsteht, die dem Mischergebnis eines Zerkleinerungsgeräts mit einer 4-mm-Lochscheibe entspricht.

- 4.4. Gerät gemäß ISO-Norm 1442 zur Bestimmung des Wassergehalts.

- 4.5. Gerät gemäß ISO-Norm 937 zur Bestimmung des Proteingehalts.

5. *Verfahren*

- 5.1. Aus der zu kontrollierenden Menge Geflügelteilstücke nach dem Zufallsprinzip fünf Teilstücke auswählen und gekühlt bzw. gefroren halten, bis mit der Analyse gemäß den Nummern 5.2 bis 5.6 begonnen wird.



Proben von gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung gemäß Nummer 2 können bei 0 °C aufbewahrt werden, bis die Analyse beginnt.

Die Analyse kann als fünf Einzelproben oder als Sammelprobe vorgenommen werden.

- 5.2. Mit der Vorbereitung innerhalb einer Stunde nach Entfernung der Teilstücke aus dem Kühl- oder Gefrierschrank beginnen.
- 5.3. a) Außenseite der Verpackung zur Entfernung von Eis- und Wasserpartikeln abwischen. Teilstücke einzeln wiegen und Umhüllungsmaterial entfernen. Nach Portionierung der Teilstücke Gewicht „P<sub>1</sub>“ des Geflügelteilstücks bis auf das nächste Gramm bestimmen, abzüglich des Gewichts des Umhüllungsmaterials.
- b) Bei Sammelprobenanalyse das Gesamtgewicht „P<sub>5</sub>“ der gemäß Nummer 5.3 Buchstabe a vorbereiteten fünf Teilstücke bestimmen.
- 5.4. a) Das gesamte Teilstück mit dem Gewicht „P<sub>1</sub>“ in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der eine für jedes Teilstück repräsentative Probe entnommen werden kann.
- b) Bei Sammelprobenanalyse alle fünf Teilstücke mit dem Gewicht „P<sub>5</sub>“ in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der zwei für die fünf Teilstücke repräsentative Proben entnommen werden können.

Beide Proben gemäß den Nummern 5.5 und 5.6 analysieren.

- 5.5. Eine Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 1442 unverzüglich den Wassergehalt „a %“ bestimmen.
- 5.6. Eine weitere Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 937 unverzüglich den Stickstoffgehalt bestimmen. Aus dem Stickstoffgehalt durch Multiplikation mit 6,25 den Rohproteingehalt „b %“ errechnen.
6. *Errechnung der Ergebnisse*
- 6.1. a) Das Gewicht des Wassers „W“ in jedem Teilstück entspricht dem Wert „aP<sub>1</sub>/100“, das Gewicht des Proteins „RP“ dem Wert „bP<sub>1</sub>/100“, beide ausgedrückt in Gramm.

Die Gesamtwassergewichte (W<sub>5</sub>) und Gesamtproteingewichte (RP<sub>5</sub>) der fünf analysierten Teilstücke errechnen.

- b) Bei Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt „a %“ und den durchschnittlichen Proteingehalt „b %“ der beiden analysierten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers (W<sub>5</sub>) in den fünf Teilstücken entspricht dem Wert „aP<sub>5</sub>/100“ und das Gewicht des Proteins (RP<sub>5</sub>) dem Wert „bP<sub>5</sub>/100“, beide ausgedrückt in Gramm.
- 6.2. Das durchschnittliche Wassergewicht (W<sub>A</sub>) und das durchschnittliche Proteingewicht (RP<sub>A</sub>) errechnen, indem W<sub>5</sub> und RP<sub>5</sub> jeweils durch 5 geteilt werden.
- 6.3. Das nach diesem Verfahren ermittelte theoretische durchschnittliche W/RP-Verhältnis beträgt:

- Hähnchenbrustfilet und Hähnchenbrust: 3,19 ± 0,12,
- Hähnchenschenkel und Hähnchenhinterviertel: 3,78 ± 0,19,
- Putenbrustfilet und Putenbrust: 3,05 ± 0,15,
- Putenschenkel: 3,58 ± 0,15,
- entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: 3,65 ± 0,17.

- 6.4. Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Vorbereitung beträgt je nach Art des Erzeugnisses und Kühlverfahrens 2 %, 4 % oder 6 % <sup>(1)</sup>, so entspricht das nach diesem Verfahren ermittelte höchstzulässige W/RP-Verhältnis folgendem Wert:

	Luftgekühlt	Luftsprühgekühlt	Tauchgekühlt
Hähnchenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Hähnchenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Hähnchen Oberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut	4,05	4,15	4,30
Putenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Putenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Puten Oberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut	3,80	3,90	4,05
entbeintes Fleisch von Putenschenkeln, ohne Haut	3,95	3,95	3,95

Liegt das gemäß Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche  $W_A/RP_A$ -Verhältnis der fünf Teilstücke unter dem Verhältniswert gemäß Nummer 6.4, so gilt die kontrollierte Menge Geflügelteilstücke als konform.

<sup>(1)</sup> Berechnet anhand des Teilstücks ohne Fremdwasseraufnahme. Bei Filet (ohne Haut) und entbeintem Fleisch von Putenschenkeln beläuft sich der Prozentsatz auf 2 % für jedes der Kühlverfahren.

## ANHANG IX

**ÜBERPRÜFUNG DER WASSERAUFNAHME IM PRODUKTIONSBETRIEB****(Test im Betrieb)**

1. Mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase:

Unmittelbar nach dem Ausnehmen und dem Entfernen der Innereien und des Fetts und vor dem ersten nachfolgenden Waschen werden 25 beliebige Schlachtkörper vom Schlachtband genommen.
2. Gegebenenfalls wird der Hals durchtrennt, wobei die Haut des Halses mit dem Schlachtkörper verbunden bleibt.
3. Jeder Schlachtkörper wird einzeln gekennzeichnet und gewogen. Das Gewicht wird auf das nächste Gramm gerundet und vermerkt.
4. Die zur Kontrolle bestimmten Schlachtkörper werden auf das Schlachtband zurückgehängt und dann in der üblichen Weise gewaschen, gekühlt, zum Abtropfen gebracht usw.
5. Die gekennzeichneten Schlachtkörper werden am Ende des Abtropfbands eingesammelt; sie dürfen nicht länger abtropfen als das übrige Geflügel der Partie, aus der die Probe stammt.
6. Die ersten 20 eingesammelten Schlachtkörper stellen die Probe dar. Sie werden erneut gewogen. Ihr jeweils auf das nächste Gramm gerundetes Gewicht wird neben dem beim ersten Wiegen festgestellten Gewicht vermerkt. Der Test ist ungültig, wenn weniger als 20 gekennzeichnete Schlachtkörper eingesammelt werden.
7. Die Kennzeichen werden von den zur Probe gehörenden Schlachtkörpern entfernt, die sodann in der üblichen Weise verpackt werden.
8. Zur Ermittlung der Wasseraufnahme wird das vor dem Waschen berechnete Gesamtgewicht der 20 kontrollierten Schlachtkörper von dem nach dem Waschen, Kühlen und Abtropfen berechneten Gesamtgewicht dieser Schlachtkörper abgezogen, die Differenz durch das ursprüngliche Gewicht dividiert und mit 100 multipliziert.
9. Anstelle des manuellen Wiegens gemäß den Nummern 1 bis 8 dürfen für die Bestimmung des Prozentsatzes der Wasseraufnahme bei derselben Anzahl Schlachtkörper und nach denselben Grundsätzen automatische Wiegekettens eingesetzt werden, sofern sie von der zuständigen Behörde für diesen Zweck vorher zugelassen wurden.
10. Das Ergebnis darf folgende Prozentsätze in Bezug auf das ursprüngliche Schlachtkörpergewicht bzw. jeden anderen Wert, der die Einhaltung des zulässigen Gesamtfremdwassergehalts gewährleistet, nicht überschreiten:

— bei Luftkühlung:	0 %
— bei Luft-Sprüh-Kühlung:	2 %
— bei Tauchkühlung:	4,5 %

## ANHANG X

## AUFCHRIFTEN GEMÄSS ARTIKEL 16 ABSATZ 6

- *Bulgarisch:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *Spanisch:* Contenido en agua superior al límite CE
- *Tschechisch:* Obsah vody překračuje limit ES
- *Dänisch:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *Deutsch:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *Estnisch:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *Griechisch:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *Englisch:* Water content exceeds EC limit
- *Französisch:* Teneur en eau supérieure à la limite CE
- *Italienisch:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *Lettisch:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *Litauisch:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *Ungarisch:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *Maltesisch:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *Niederländisch:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *Polnisch:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *Portugiesisch:* Teor de água superior ao limite CE
- *Rumänisch:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *Slowakisch:* Obsah vody presahuje limit ES
- *Slowenisch:* Vsebnost vode presega ES omejitve
- *Finnisch:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *Schwedisch:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

## ANHANG XI

## VERZEICHNIS DER NATIONALEN REFERENZLABORATORIEN

**Belgien**

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)  
Eenheid Technologie en Voeding  
Productkwaliteit en voedselveiligheid  
Brusselsesteenweg 370  
B-9090 Melle

**Bulgarien**

Национален диагностичен научно-изследователски  
ветеринарно-медицински институт  
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine  
Institute)  
бул. „Пенчо Славейков“ 15  
(15, Pencho Slaveikov str.)  
София-1606  
(Sofia-1606)

**Tschechische Republik**

Státní veterinární ústav Jihlava  
Národní referenční laboratoř pro mikrobiologické,  
chemické a senzorické analýzy masa a masných výrobků  
Rantířovská 93  
CZ-586 05 Jihlava

**Dänemark**

Fødevarestyrelsen  
Fødevareregion Øst  
Afdeling for Fødevarekemi  
Søndervang 4  
DK-4100 Ringsted

**Deutschland**

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel  
Standort Kulmbach  
E.C.-Baumann-Straße 20  
D-95326 Kulmbach

**Estland**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
Kreutzwaldi 30  
EE-51006 Tartu

**Irland**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
IE-Dublin 15

**Griechenland**

Ministry of Rural Development & Food  
Veterinary Laboratory of Larisa  
7th km Larisa-Trikalon st.  
GR-411 10 Larisa

**Spanien**

Laboratorio Arbitral Agroalimentario  
Carretera de La Coruña, km 10,700  
E-28023 Madrid

**Frankreich**

SCL Laboratoire de Lyon  
10, avenue des Saules  
BP 74  
F-69922 Oullins

**Italien**

Ministero Politiche Agricole e Forestali  
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei pro-  
dotti agroalimentari  
Laboratorio di Modena  
Via Jacopo Cavedone n. 29  
I-41100 Modena

**Zypern**

Agricultural Laboratory  
Department of Agriculture  
Loukis Akritas Ave; 14  
CY-Lefcosia (Nicosia)

**Lettland**

Pārtikas un veterinārā dienesta  
Nacionālais diagnostikas centrs  
Lejupe iela 3,  
Rīga, LV-1076

**Litauen**

Nacionalinė veterinarijos laboratorija  
J. Kairiūkščio g. 10  
LT-2021 Vilnius

**Luxemburg**

Laboratoire National de Santé  
Rue du Laboratoire, 42  
L-1911 Luxembourg

**Ungarn**

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet  
Budapest 94. Pf. 1740  
Mester u. 81.  
HU-1465

**Malta**

Malta National Laboratory  
UB14, San Gwann Industrial Estate  
San Gwann, SGN 09  
Malta

**Niederlande**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid  
Bornsesteeg 45, gebouw 123  
6708 AE Wageningen  
Nederland

**Österreich**

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährung-  
sicherheit GmbH  
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien  
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren  
Spargelfeldstraße 191  
A-1226 Wien

**Polen**

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości  
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
ul. Reymonta 11/13  
60-791 Poznań  
Polska

**Portugal**

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica —  
ASAE  
Laboratório Central da Qualidade Alimentar — LCQA  
Av. Conde Valbom, 98  
P-1050-070 Lisboa

**Rumänien**

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară  
Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2  
București

**Slowenien**

Univerza v Ljubljani  
Veterinarska fakulteta  
Nacionalni veterinarski inštitut  
Gerbičeva 60  
SI-1115 Ljubljana

**Slowakei**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
842 52 Bratislava  
Slovenská republika

**Finnland**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki

**Schweden**

Livsmedelsverket  
Box 622  
S-75126 Uppsala

**Vereinigtes Königreich**

Laboratory of the Government Chemist  
Queens Road  
Teddington  
TW11 0LY  
United Kingdom

## ANHANG XII

**Aufgaben und Organisationsstruktur des Sachverständigengremiums für die Überwachung des Wassergehalts von Geflügelfleisch**

Das Sachverständigengremium gemäß Artikel 19 ist zuständig für folgende Aufgaben:

- a) Weitergabe von Informationen über die Analysemethoden und die vergleichenden Versuche bezüglich des Wassergehalts von Geflügelfleisch an die nationalen Referenzlaboratorien;
- b) Koordinierung der Anwendung der unter Buchstabe a genannten Methoden durch die nationalen Referenzlaboratorien mittels Durchführung vergleichender Versuche und insbesondere von Eignungsprüfungen;
- c) Unterstützung der nationalen Referenzlaboratorien bei den Eignungsprüfungen durch wissenschaftliche Unterstützung bei der Auswertung statistischer Daten und der Berichterstattung;
- d) Koordinierung der Entwicklung neuer Analysemethoden und Unterrichtung der nationalen Referenzlaboratorien über die diesbezüglichen Fortschritte;
- e) wissenschaftliche und technische Unterstützung der Kommission, insbesondere bei Unstimmigkeiten in Bezug auf die Analyseergebnisse der Mitgliedstaaten.

Das Sachverständigengremium gemäß Artikel 19 ist wie folgt organisiert:

Das Sachverständigengremium für die Überwachung des Wassergehalts von Geflügelfleisch setzt sich zusammen aus Vertretern des Instituts für Referenzmaterialien und -messungen (IRMM) der Gemeinsamen Forschungsstelle (JRC), der Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung und dreier nationaler Referenzlaboratorien. Der Vertreter des IRMM übernimmt den Vorsitz des Gremiums und benennt die teilnehmenden nationalen Referenzlaboratorien auf Rotationsbasis. Die für die benannten nationalen Referenzlaboratorien zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats benennen in Folge einzelne Sachverständige für die Überwachung des Wassergehalts von Lebensmitteln als Mitglieder des Gremiums. Im Rahmen einer jährlichen Rotation wird jeweils eines der teilnehmenden nationalen Referenzlaboratorien ersetzt, so dass eine gewisse Kontinuität im Rahmen des Gremiums gewährleistet ist. Die den Sachverständigen der Mitgliedstaaten und/oder den nationalen Referenzlaboratorien bei der Ausübung ihrer Funktionen gemäß diesem Abschnitt des vorliegenden Anhangs entstehenden Kosten werden von dem jeweiligen Mitgliedstaat getragen.

**Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien**

Die in Anhang XI genannten nationalen Referenzlaboratorien haben folgende Aufgaben:

- a) Koordinierung der Tätigkeiten der nationalen Laboratorien, die mit den Analysen des Wassergehalts von Geflügelfleisch beauftragt sind;
- b) Unterstützung der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats beim Aufbau des Systems für die Kontrolle des Wassergehalts von Geflügelfleisch;
- c) Durchführung von vergleichenden Versuchen (Eignungsprüfung) unter Mitarbeit der unter Buchstabe a genannten nationalen Laboratorien;
- d) Weiterleitung der vom Sachverständigengremium gelieferten Informationen an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats und die unter Buchstabe a genannten nationalen Laboratorien;
- e) Zusammenarbeit mit dem Sachverständigengremium und im Fall einer Benennung als Mitglied des Sachverständigengremiums Vorbereitung der für die Tests, einschließlich Homogenitätstests, erforderlichen Proben und Organisation einer angemessenen Versendung dieser Proben.

---

## ANHANG XIII

## Entsprechungstabelle

Verordnung (EWG) Nr. 1906/90	Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Vorliegende Verordnung
	Artikel 1	Artikel 1
	Artikel 1a einleitender Satz	Artikel 2 einleitender Satz
Artikel 2 Nummern 2, 3 und 4		Artikel 2 Buchstaben a, b und c
Artikel 2 Nummer 8		Artikel 2 Buchstabe d
	Artikel 1a erster und zweiter Gedankenstrich	Artikel 2 Buchstaben e und f
	Artikel 2	Artikel 3 Absätze 1 bis 4
Artikel 4		Artikel 3 Absatz 5
	Artikel 3	Artikel 4
	Artikel 4	Artikel 5 Absatz 1
Artikel 5 Absätze 1 bis 4		Artikel 5 Absätze 2 bis 5
Artikel 6		Artikel 5 Absatz 6
	Artikel 5	Artikel 6
	Artikel 6 Absatz 1 einleitender Satz	Artikel 7 Absatz 1 einleitender Satz
	Artikel 6 Absatz 1 erster bis sechster Gedankenstrich	Artikel 7 Absatz 1 Buchstaben a bis f
	Artikel 6 Absatz 2 einleitender Satz	Artikel 7 Absatz 2 einleitender Satz
	Artikel 6 Absatz 2 erster bis vierter Gedankenstrich	Artikel 7 Absatz 2 Buchstaben a bis d
	Artikel 7 Absatz 1	Artikel 8 Absatz 1
	Artikel 7 Absatz 3	Artikel 8 Absatz 2
	Artikel 7 Absatz 4	Artikel 8 Absatz 3
	Artikel 7 Absatz 5	Artikel 8 Absatz 4
	Artikel 7 Absatz 6	Artikel 8 Absatz 5
	Artikel 8 Absatz 1	Artikel 9 Absatz 1
	Artikel 8 Absatz 2	Artikel 9 Absatz 2
	Artikel 8 Absatz 3 einleitender Satz	Artikel 9 Absatz 3 einleitender Satz
	Artikel 8 Absatz 3 erster Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 3 Buchstabe a
	Artikel 8 Absatz 3 zweiter Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 3 Buchstabe b
	Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 1 einleitender Satz	Artikel 9 Absatz 4 Unterabsatz 1 einleitender Satz



Verordnung (EWG) Nr. 1906/90	Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Vorliegende Verordnung
	Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 1 erster bis dritter Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 4 Unterabsatz 1 Buchstaben a bis c
	Artikel 8 Absatz 4 Unterabsatz 2	Artikel 9 Absatz 4 Unterabsatz 2
	Artikel 8 Absätze 5 bis 12	Artikel 9 Absätze 5 bis 12
	Artikel 8 Absatz 13 Unterabsatz 1	—
	Artikel 8 Absatz 13 Unterabsatz 2	Artikel 9 Absatz 13
	Artikel 9	Artikel 10
	Artikel 10	Artikel 11
	Artikel 11 Absatz 1 einleitender Satz	Artikel 12 Absatz 1 einleitender Satz
	Artikel 11 Absatz 1 erster bis vierter Gedankenstrich	Artikel 12 Absatz 1 Buchstaben a bis d
	Artikel 11 Absatz 2	Artikel 12 Absatz 2
	Artikel 11 Absatz 2a	Artikel 12 Absatz 3
	Artikel 11 Absatz 2b	Artikel 12 Absatz 4
	Artikel 11 Absatz 3 einleitender Satz	Artikel 12 Absatz 5 einleitender Satz
	Artikel 11 Absatz 3 erster bis vierter Gedankenstrich	Artikel 12 Absatz 5 Buchstaben a bis d
	Artikel 11 Absatz 4	Artikel 12 Absatz 6
	Artikel 12	Artikel 13
	Artikel 13	Artikel 14
	Artikel 14a Absätze 1 und 2	Artikel 15
	Artikel 14a Absätze 3 bis 5	Artikel 16 Absätze 1 bis 3
	Artikel 14a Absatz 5a	Artikel 16 Absatz 4
	Artikel 14a Absatz 6	Artikel 16 Absatz 5
	Artikel 14a Absatz 7 Unterabsatz 1 einleitende Worte	Artikel 16 Absatz 6 Unterabsatz 1
	Artikel 14a Absatz 7 Unterabsatz 1 Gedankenstriche	Anhang X
	Artikel 14a Absatz 7 Unterabsätze 2 und 3	Artikel 16 Absatz 6 Unterabsätze 2 und 3
	Artikel 14a Absätze 8 bis 12	Artikel 17 Absätze 1 bis 5
	Artikel 14a Absatz 12a	Artikel 18 Absatz 1
	Artikel 14a Absatz 13	Artikel 18 Absatz 2
	Artikel 14a Absatz 14	Artikel 19
	Artikel 14b Absatz 1	Artikel 20 Absatz 1

Verordnung (EWG) Nr. 1906/90	Verordnung (EWG) Nr. 1538/91	Vorliegende Verordnung
	Artikel 14b Absatz 2 Unterabsatz 1 einleitender Satz	Artikel 20 Absatz 2 Unterabsatz 1 einleitender Satz
	Artikel 14b Absatz 2 Unterabsatz 1 erster bis dritter Gedankenstrich	Artikel 20 Absatz 2 Unterabsatz 1 Buchstaben a bis c
	Artikel 14b Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 20 Absatz 2 Unterabsatz 2
	Artikel 14b Absätze 3 und 4	Artikel 20 Absätze 3 und 4
	Artikel 15	—
	—	Artikel 21
	—	Artikel 22
	Anhang I	Anhang I
	Anhang IA	Anhang II
	Anhang II	Anhang III
	Anhang III	Anhang IV
	Anhang IV	Anhang V
	Anhang V	Anhang VI
	Anhang VI	Anhang VII
	Anhang VIA	Anhang VIII
	Anhang VII	Anhang IX
	Anhang VIII	Anhang XI
	Anhang IX	Anhang XII
	—	Anhang XIII