

31991R1538

7.6.1991

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

L 143/11

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 1538/91 НА КОМИСИЯТА**от 5 юни 1991 година****за въвеждане на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕИО) № 1906/90 относно определени стандарти за търговията с птиче месо**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската икономическа общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1906/90 на Съвета от 26 юни 1990 г. относно стандартите за търговия с птиче месо ⁽¹⁾, и по-специално член 9 от него,

като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 1906/90 въвежда определени стандарти за търговията с птиче месо, приложението на които изисква приемането на разпоредби, засягащи по-специално списъка на онези птичи трупове, части от трупове и вътрешности, за които се отнася посоченият регламент, класификация по структура, външен вид и тегло, форми на предлагане, обозначение на наименованието, под което ще се продават въпросните продукти, незадължителното използване на означения относно методите на охлаждане и начина на отглеждане, условията за съхранение и транспортиране на определени видове птиче месо и контрола на спазването на тези разпоредби, с цел да се гарантира тяхното еднакво прилагане в цялата Общност;

като има предвид, че с цел да се осигури търговията с птиче месо от различни класове според структурата и външния вид, е необходимо да се заложат дефиниции, засягащи видовете, възрастта и формите на предлагане по отношение на труповите, анатомичната структура и съдържание по отношение на частите от птичи трупове; като има предвид, че по отношение на продукта, известен като „гъши дроб“, високата му цена и свързаният с това риск от измами налагат установяването на особено прецизни минимални търговски стандарти;

като има предвид, че не е необходимо тези стандарти да се прилагат за определени продукти и форми на предлагане, които са от местно или по някакъв друг начин ограничено значение; като има предвид обаче, че наименованията, под които се продават тези продукти, не трябва да въвеждат в заблуждение потребителя, като водят до объркване на тези продукти с продуктите, които са предмет на настоящите разпоредби; като има предвид, че аналогично, допълнителните описателни термини, които се използват за квалифициране на наименованията на тези продукти, също са предмет на настоящите разпоредби;

като има предвид, че температурата на съхранение и обработка е от съществено значение за поддържането на високи стандарти на качеството; като има предвид, че поради това е целесъобразно да бъде определена минимална температура, при която да се съхраняват замразените продукти от птиче месо;

като има предвид, че разпоредбите на настоящия регламент, и по-специално свързаните с контрола и изпълнението, трябва да се прилагат еднакво в цялата Общност; като има предвид, че е необходимо да бъдат установени единни правила за тази цел; като има

предвид, че поради това е необходимо да се установят общи мерки по отношение на процедурите за вземане на проби и допустимите отклонения;

като има предвид, че е необходимо — както с цел да се предостави на потребителя достатъчна, еднозначна и обективна информация относно такива продукти, предлагани за продажба, така и с цел да се осигури свободното движение на тези продукти в цялата Общност — да се гарантира това, че стандартите за продажба на птиче месо вземат предвид в максимална степен разпоредбите на Директива 76/211/ЕИО на Съвета от 20 януари 1976 г. за сближаването на законодателствата на държавите-членки, отнасящи се до разфасоването с оглед теглото или обема на определени предварително пакетирани продукти ⁽²⁾, изменена с Директива 78/891/ЕИО ⁽³⁾;

като има предвид, че сред обозначенията, които могат да се използват по избор върху етикетите, са и отнасящите се за метода на охлаждането и конкретните начини на отглеждане; като има предвид, че в интерес на защитата на потребителите е необходимо използването на последното обозначение да бъде подчинено на точно определени критерии, засягащи както условията на отглеждането, така и количествените граници, така че да бъдат установени определени критерии, като например възраст за клане или продължителност на периода на уговяване и съдържание на определени хранителни съставки;

като има предвид, че е целесъобразно Комисията да упражнява постоянен контрол върху съответствието с общностното законодателство, включително търговските стандарти, по-специално на всички национални мерки, приети в изпълнение на настоящите разпоредби; като има предвид, че следва да се предвиди специална разпоредба за регистрирането и редовното инспектиране на предприятията, получили правото да използват термини, отнасящи се за определени начини на отглеждане; като има предвид, че поради това тези предприятия трябва да бъдат задължени да водят редовна и подробна документация за тази цел;

като има предвид, че с оглед специализирания характер на посочените инспекции, компетентните органи на съответната държава-членка могат да делегират отговорността за тях на съответно квалифицирани и надлежно одобрени външни органи, като се запази правото на подходящ контрол и предпазни мерки;

като има предвид, че стопански субекти от трети страни могат да пожелаят да използват допълнителните обозначения относно методите на охлаждане и начините на отглеждане; като има предвид, че следва да се предвиди разпоредба, която да им позволи

⁽¹⁾ ОВ L 173, 6.7.1990 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 46, 21.2.1976 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 311, 4.11.1978 г., стр. 21.

да правят това, при условие че се извършва сертифициране от страна на компетентен орган на съответната трета страна, включен в списък, изготвен от Комисията;

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по птичето месо и яйцата,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Установяват се следните дефиниции за продуктите, посочени в член 1, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 1906/90:

1. Птичи трупове

а) ПЕТЛИ И КОКОШКИ (*Gallus domesticus*)

- пиле, бройлер: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- петел, кокошка, птица за готвене или варене: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен),
- скопен петел: мъжка птица, кастрирана по хирургически път, преди достигане на полова зрялост,
- ярка, петле: пиле с тегло на трупа, по-малко от 750 г (прегеглено без вътрешностите, главата и краката).

б) ПУЙКИ (*Meleagris gallopavo domesticus*)

- (млада) пуйка: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- пуйка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

в) ПАТИЦИ (*Anas platyrhynchos domest.*, *cairina muschata*)

- (млада) патица или пате: (млада) мускусна патица: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- патица, мускусна патица: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

г) ГЪСКИ (*Anser anser domesticus*)

- (млада) гъска или гъсе: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен). Маслният слой по цялото тяло е тънък или умерен; маста на младата гъска може да има различен цвят, показващ специална диета,
- гъска: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен); по цялото тяло се вижда умерен до дебел мастен слой.

д) ГВИНЕЙСКИ КОКОШКИ (*Numida meleagris domesticus*)

- (млада) гвинейска кокошка: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- гвинейска кокошка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

За целите на настоящия регламент вариантите на горните термини, отнасящи се до пола, се считат за еквивалентни.

2. Разфасовки

- а) Половинка: половин трупове, получени чрез надлъжен разрез по плоскостта на гръдната кост и гръбнака.
- б) Четвъртинка: половина, разделена чрез напречен разрез, при което са получени четвъртини с бутче и гърди.
- в) Неразделени четвъртинки с бутчета: и двете четвъртинки с бутчетата, обединени с част от гърба — със или без тръката.
- г) Гърди: гръдната кост и ребрата или част от тях, разпределени от двете страни на костта, заедно с обграждащата ги мускулатура; гърдите могат да бъдат цели или половинки.
- д) Бутче: бедрената кост, пищялът и фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата ги мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите.
- е) Пилешко бутче с част от гърба, прикрепена към него, като телото на последната не бива да надвишава 25 % от телото на разфасовката.
- ж) Бедро: бедрената кост, заедно с обграждащата я мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите.
- з) Подбедрица: пищялът и малкият пищял заедно с обграждащата ги мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите.
- и) Крило: раменната кост, лъчевата кост и лакътната кост, заедно с обграждащата ги мускулатура; при крила на пуйка раменната кост или лъчевата/лакътната кост заедно с обграждащата ги мускулатура могат да бъдат представени отделно; върхът, включително крайните кости на крилото, могат или не да бъдат отстранени. Парчетата са отрязани при ставите.
- й) Неразделени крилца: двете крила, обединени с част от гърба, като телото на последната не превишава 45 % от телото на цялата разфасовка.
- к) Гръдно филе: цялата част или половината от обезкостените гърди, т.е. без гръдната кост и ребрата; при филе от гърди от пуйка филето може да съдържа само дълбокия гръден мускул.

- л) Гръдно филе с „ялеца“: филе от гръдите без кожа с ключицата и само със хрущялната точка на гръдната кост, теглото на ключицата и хрущялът не надхвърля 3 % от теглото на разфасовката.

До 31 декември 1991 г., за продуктите, посочени в букви д), ж) и з), двете парчета могат да бъдат отрязани близо до ставите.

Продуктите, посочени в букви г) до к) могат да бъдат представени със или без кожа. Отсъствието на кожа при продуктите, посочени в букви г) до й) или присъствието на кожа при продукта, посочен в буква к), се обозначава върху етикета по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 79/112/ЕИО ⁽¹⁾ на Съвета.

3. Черен дроб:

Черният дроб от гъски или патици от вида *cairina muschata* или кръстоски на *cairina muschata* с *Anas platyrachos*, които са били хранени по такъв начин, че да произведат чернодробна мастна клетъчна хипертрофия.

Този вид черен дроб се взема от птици, които са напълно обезкървени, и черният дроб има равномерен цвят.

Черният дроб е със следното тегло:

- патешкият дроб е с тегло не по-малко от 250 г нето,
- гъшият дроб е с тегло не по-малко от 400 г нето.

Член 2

1. За да бъдат продавани в съответствие с настоящия регламент, птичите трупове се предлагат за продажба в една от следните форми:

- частично изкормени („effilé“, „roped“),
- изкормени, с вътрешности,
- изкормени, без вътрешности.

2. Частично изкормените трупове са трупове, от които не са отстранени сърцето, черният дроб, белите дробове, воденицата, гушата и бъбреците.

3. За всички форми на предлагане на птичи трупове, ако не е отстранена главата, трахеята и гръклянът могат да останат в тялото.

4. Вътрешностите включват само следното:

Сърцето, шията, воденицата и черният дроб, както и всички други части от трупа, които се смятат за годни за ядене на пазара, на който продуктът е предназначен за крайна консумация. Черният дроб е изчистен от жлъчния мехур. Воденицата е изчистена от вроговената ципа, като съдържанието на воденицата е отстранено.

⁽¹⁾ ОВ L 33, 8.2.1979 г., стр. 1.

Сърцето може да бъде със или без околосърдната торбичка. Ако шията остане прикачена към трупа, тя няма да се счита за една от вътрешностите.

Ако някой от тези четири органа традиционно не се включва в трупа за продажба, неговото отсъствие се обозначава върху етикета.

Член 3

1. Наименованията, под които се продават продуктите, предмет на настоящия регламент, по смисъла на член 3, параграф 1, точка 1 от Директива 79/112/ЕИО, са наименованията, изброени в член 1, и съответните термини на другите езици на Общността, изброени в приложение I, като се уточнява:

- за цели трупове: една от формите на предлагане, така, както са определени в член 2, параграф 1,
- за разфасовки: съответният вид.

2. Наименованията, дефинирани в член 1, параграфи 1 и 2, могат да бъдат допълвани с други термини, при условие, че последните не въвеждат потребителя в заблуждение, и по-специално не водят до объркване с други продукти, посочени в член 1, параграфи 1 и 2, или с обозначенията, предвидени в член 10.

Член 4

Продукти, различни от дефинираните в член 1, могат да бъдат предмет на търговия в Общността само под такива наименования, които не въвеждат потребителя в заблуждение, като водят до объркване с продукти, посочени в член 1 или с обозначенията, предвидени в член 10.

Член 5

Следните допълнителни разпоредби се прилагат за замразено птиче месо, така както то е дефинирано в член 2, параграф 6 от Регламент (ЕИО) № 1906/90:

Температурата на замразеното птиче месо, за което се отнася настоящият регламент, трябва да е постоянна и да се поддържа в целия продукт на ниво -12 °C или по-малко, с възможни кратки колебания на температурата по посока нагоре с не повече от 3 °C. Тези отклонения в температурата на продукта могат да бъдат разрешени, в съответствие с добрата практика на съхранение и дистрибуция по време на местна дистрибуция и в шкафово-витрини за продажба на дребно.

Член 6

1. Птичите трупове и разфасовки, за които се отнася настоящият регламент, отговарят на следните минимални изисквания, за да могат да бъдат квалифицирани в класовете А и Б:

- цели, като се има предвид формата на предлагане,

- чисти, без каквито и да било видими чужди вещества, замърсявания или кръв,
- без чужд мирис,
- без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна,
- без стърчащи от тялото счупени кости,
- без сериозни натъртвания.

При пряското птиче месо не може да има следи от предишно замразяване.

2. За да бъдат квалифицирани в клас А, птичите трупове и разфасовки удовлетворяват допълнително и следните критерии:

- те имат добра структура. Трупът е замускулен; гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. При пилета, млади патици или патета и пуйки, върху гърдите, гръбнака и бутчетата има нормален тънък слой от мастна тъкан. При петли, кокошки и млади гъски е допустимо да има по-дебел слой мастна тъкан. При гъски по целия труп има среден до дебел слой мастна тъкан,
- върху гърдите, бутчетата, трътката, ставите на краката и връхчетата на крилата може да има единични перца, крайчета от пера и перушина (*filopluma*). При кокошки за готвене, патици, пуйки и гъски, отделни пера може да има и по други части на трупа,
- допустимо е да има малки травми, натъртване или оцветявания, при условие че те са малки и незабележими и не се намират върху гърдите и бутчетата. Връхчето на крилцето може да липсва. Допуска се лека червенина при връхчетата на крилата и фоликулите.
- в случая на замразени или бързо замразени птици, няма следи от изгаряния при замразяването⁽¹⁾, освен такива, които са незначителни и незабележими и не се намират върху гърдите и бутчетата.

Член 7

1. Решения, произтичащи от неспазването на членове 1 и 6, могат да се вземат само за цялата партида, която е била проверена в съответствие с разпоредбите на настоящия член.

2. Партидата се състои от птиче месо от един и същ тип, един и същ клас и един и същ цикъл на производство, от една и съща кланица или предприятие за транжиране, разположено на същото място, които подлежат на инспекция.

⁽¹⁾ Изгаряне при замразяването: (в смисъл на намаляване на качеството) представлява локално или на цели участъци необратимо изсъхване на кожата и/или месото, което може да се прояви като изменения:

- в оригиналния цвят (като най-често той става по-блед), и/или
- във вкуса и мириса (без вкус или гранясал), и/или
- в консистенцията (суха, гъбеста).

3. От всяка партида, подлежаща на инспектиране в кланиците, предприятията за транжиране, складовете за търговия на едро или на дребно или, при внос от трети страни – при митническата обработка, от всеки от продуктите, определени в член 1, се взема случайна проба със следния брой:

Размер на партидата	Размер на пробата	Допустим брой дефектни единици
100—500	30	5
501—3200	50	7
> 3200	80	10

4. При проверката на партида птиче месо от клас А допустимият брой дефектни единици във връзка с параграф 3, се допуска по отношение на:

- a) отрязване, което не е направено при ставите, когато се касае за бутчета, бедра, подбедрици и крила;
- б) наличие на не повече от 2 % хрущял (гъвкавия връх на гръдната кост), когато се касае за филе от гърдите;
- в) наличие на малки и незабележими увреждания, контузии, изменения в цвета и следи от изгаряне при замразяването върху гърдите и краката.

5. При проверката на партида птиче месо от клас Б, допустимият брой дефектни единици по отношение на продуктите, посочени в параграф 4, букви а) и б) се удвоява.

6. Когато бъде преценено, че проверяваната партида не отговаря на разпоредбите, контролиращият орган забранява нейната продажба или внос, ако пратката идва от трета страна, освен при и до момента на представяне на доказателство, че е постигнато съответствие на партидата с разпоредбите на членове 1 и 6.

Член 8

1. Предварително пакетирани замразено или бързозамразено птиче месо може да бъде класифицирано по категория „тегло“, в съответствие с член 3, параграф 3 на Регламент (ЕИО) № 1906/90 в предварителни опаковки по смисъла на член 2 от Директива 76/211/ЕИО.

Тези опаковки могат да бъдат:

- опаковки, съдържащи един птичи труп, или
- опаковки, съдържащи едно или няколко парчета птиче месо от един и същ тип и вид,

така както това е дефинирано в член 1.

2. Всички опаковки следва, в съответствие с параграфи 3 и 4, да носят обозначение за теглото на продукта, известно като „номиналното тегло“, което се изисква те да съдържат.

3. Опаковките от замразено или бързозамразено птиче месо могат да бъдат класифицирани по категория „номинално тегло“, както следва:

— трупове < 1100 г: класове на по 50 г (1100 — 1050 — 1000 и т.н.),

— трупове > 1100 г: класове на по 100 г (1100 — 1200 — 1300 и т.н.),

— парчета птиче месо: 250 г — 500 г — 750 г — 1000 г — 1500 г — 2000 г — 2500 г — 3000 г — 5000 г.

4. Опаковките, определени в параграф 1, се правят по такъв начин, че да задоволяват следните изисквания:

— действителното съдържание не е по-малко от средно взетото номинално тегло,

— съотношението на разфасовки с отрицателна грешка, по-голяма от допустимата отрицателна грешка, определена в параграфи 9 и 10, трябва да е достатъчно малко за партидите с разфасовки, така че да задоволи изискванията за проверките, посочени в параграф 11,

— никоя опаковка с отрицателна грешка, по-голяма от удвоената стойност на допустимата отрицателна грешка, посочена в параграфи 9 и 10, не се предлага за продажба.

За настоящия регламент се прилагат дефинициите за номинално тегло, действително съдържание и отрицателна грешка, определени в приложение I към Директива 76/211/ЕИО.

5. По отношение на отговорността на пакетирашото предприятие или на вносителя на замразено или бързозамразено птиче месо и проверките, извършвани от компетентните органи, точки 4, 5 и 6 от приложение I към Директива 76/211/ЕИО се прилагат *mutatis mutandis*.

6. Проверката на опаковките се извършва посредством вземане на проби и се състои от две части:

— проверка на действителното тегло на всяка отделна опаковка от случайната проба,

— проверка на средното действително тегло на опаковките в случайната проба.

Една партида опаковки се счита годна за приемане, ако резултатите от тези две проверки удовлетворяват критериите за приемане, определени в параграфи 11 и 12.

7. Партидата се състои от всички отделни опаковки с едно и също номинално тегло, от един и същ тип и от един и същ производствен цикъл, пакетирани на едно и също място, представени за инспекция.

Размерът на партидата се ограничава до количествата, определени по-долу:

— когато опаковките се проверяват в края на пакетажната линия, броят във всяка партида е равен на максималната мощност за час на пакетажната линия, без каквото и да е ограничение по отношение размера на партидата,

— в останалите случаи размерът на партидата е ограничен до 10 000.

8. От всяка партида, подлежаща на инспектиране, се взема случайна проба, състояща се от следния брой опаковки:

Размер на партидата	Размер на мострата
100—500	30
501—3200	50
> 3200	80

За партии, съдържащи по-малко от 100 опаковки, там, където се прилага проверка без разрушаване по смисъла на приложение II към Директива 76/211/ЕИО, тя обхваща 100 %.

9. В случай на пакетирани отделни птичи трупове, се разрешават следните допустими отрицателни грешки:

(в грамове)

Номинално тегло	Допустима отрицателна грешка
под 1100	25
над 1100	50

10. В случай на пакетирани отделни парчета птиче месо, се прилагат следните допустими отрицателни грешки:

Номинално тегло (г)	Допустима отрицателна грешка	
	(г)	(%)
250	9	
500	15	
750	15	
1000		1,5
1500		1,5
2000		1,5
2500		1,5
3000		1,5
5000		1,5

11. При проверка на действителното съдържание на всяка опаковка от пробата, минимално допустимото съдържание се изчислява, като се извади допустимата отрицателна грешка за съответното съдържание от номиналното тегло на отделната опаковка.

Отделните опаковки от пробата, съдържанието на които е по-малко от минимално допустимото съдържание, се считат за дефектни.

Партидата от проверявани опаковки се счита годна за приемане или се отхвърля, ако броят на дефектните единични опаковки в партидата е по-малък или равен на критерия за приемане или равен на или по-голям от критерия за отхвърляне, посочен по-долу:

Брой в мострата	Брой на дефектните опаковки	
	Критерий за приемане	Критерий за отхвърляне
30	2	3
50	3	4
80	5	6

12. При проверка на средното действително съдържание, една партида от опаковки ще се счита годна за приемане, ако средното действително съдържание на единичните опаковки, формиращи пробата, е по-голямо от критерия за приемане, посочен по-долу:

Размер на мострата	Критерий за приемане на средното действително съдържание
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295s$

\bar{x} = средно действително съдържание на опаковките,

Q_n = номинално съдържание на отделните опаковки,

s = стандартно отклонение от действителното съдържание на единичните опаковки в партидата.

Стандартното отклонение се изчислява по начина, установен в точка 2.3.2.2 от приложение II към Директива 76/211/ЕИО.

13. Прилагат се разпоредбите на член 4, параграф 4 от Директива 76/211/ЕИО.

Член 9

Обозначение за използването на някой от методите на охлаждане, дефинирани по-долу, и съответните термини на другите езици от Общността, посочени в приложение II, могат да фигурират върху етикета, по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 79/112/ЕИО.

— въздушно охлаждане: охлаждане на птичи трупове в струя студен въздух,

— охлаждане с въздушна струя: охлаждане на птичи трупове в студен въздух, разпръснат с водна мъгла или фини водни пръски,

— охлаждане с потапяне: охлаждане на птичи трупове във водни резервоари или в резервоари с лед и вода, в съответствие с процеса на противотока, така както това е дефинирано в Директива 71/118/ЕИО ⁽¹⁾ на Съвета, приложение I, глава V, точки 28 а) и б).

Член 10

1. С цел да се посочат начините на отглеждане с изключение на органичното и биологичното отглеждане, само термините, определени по-долу и съответните им термини на другите езици от Общността, посочени в приложение III, могат да се използват върху етикетите по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 79/112/ЕИО, в случай, че са изпълнени съответните условия, посочени в приложение IV:

- „Хранени с.... % от....“;
- „Екстензивно закрито“ („отглеждан на закрито“);
- „Свободен начин на отглеждане“;
- „Традиционен свободен начин на отглеждане“;
- „Свободен начин на отглеждане — пълна свобода“.

Тези термини могат да бъдат допълнени с обозначения, отнасящи се до специфичните характеристики на съответните начини на отглеждане.

2. Посочване на възрастта на клане или продължителността на периода на утаяване може да се допусне само тогава, когато се използва някой от термините, посочени в параграф 1, и за възраст, не по-малка от онази, която е посочена в приложение IV, букви б), в) или г). Тази разпоредба обаче не се отнася за случая с малки пилета.

3. Настоящите разпоредби се прилагат, без да се засягат националните технически мерки, излизащи извън минималните изисквания, посочени в приложение IV, които могат да бъдат прилагани само спрямо производители от засегнатите държави-членки, при условие че са съвместими с общностното право и са в съответствие с общите стандарти за търговията с птиче месо.

4. Националните мерки, посочени в параграф 3, се съобщават на Комисията.

5. По всяко време и при поискване от Комисията, държавите-членки предоставят цялата информация, необходима за оценка на съвместимостта на мерките, посочени в настоящия член, с общностното право и тяхното съответствие с общите стандарти за търговията с птиче месо.

⁽¹⁾ ОВ L 55, 8.3.1971, стр. 23

Член 11

1. Кланици, оправомощени да използват термините, посочени в член 10, подлежат на специална регистрация. За тях се води отделен регистър по начина на отглеждане:

- на наименованията и адресите на производителите на тези птици, които трябва да бъдат регистрирани след провеждането на инспекция от страна на компетентния орган на държавата-членка,
- на броя на птиците, които се отглеждат от всеки производител за един цикъл, при поискване от страна на този компетентен орган.

2. Посочените производители след това се инспектират редовно. Те поддържат текущ регистър за броя на птиците по начина на отглеждане, като се посочват и броя на продадените птици и наименованията на купувачите.

3. Провеждат се редовни инспекции за съответствието с членове 10 и 11, както следва:

- във фермата: най-малко веднъж на цикъл на отглеждане,
- при инсталацията за подаването на храната: най-малко веднъж за всяка рецептура, която се използва, и във всеки случай най-малко веднъж годишно,
- при кланицата: най-малко четири пъти в годината,
- при инкубаторите: най-малко веднъж годишно за начините на отглеждане, упоменати в член 10, параграф 1, букви г) и д).

4. Всяка държава-членка предоставя на другите държави-членки и на Комисията до 1 юли 1991 г. списък на одобрените кланици, регистрирани в съответствие с параграф 1, като се посочва наименованието и адреса на всяка от кланиците, както и номерата, които са им били дадени. Всяко изменение в този списък се съобщава на останалите държави-членки и на Комисията в началото на всяко тримесечие на календарната година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 5 юни 1991 година.

Член 12

При извършване на контрол на обозначението на начина на отглеждане, така както е посочено в член 5, параграф 6, втора алинея от Регламент (ЕИО) № 1906/90, определените от държавите-членки органи отговарят на критериите, установени в Европейския стандарт № Еп/45011 от 26 юни 1989 г., и като такива се лицензират и контролират от компетентните органи на съответните държави-членки.

Член 13

Птичето месо, внесено от трети страни, може да има едно или няколко от незадължителните обозначения, предвидени в членове 9 или 10, ако месото е придружено от сертификат, издаден от компетентния орган на страната на произхода, удостоверяващ съответствието на въпросните продукти със съответните разпоредби на настоящия регламент.

При поискване, отправено към Комисията от трета страна, Комисията изготвя списък на тези органи.

Член 14

Наименованията на продуктите и другите термини, предвидени в настоящия регламент, се посочват най-малко на езика или езиците на държавата-членка, в която се извършва търговията на дребно или друг вид употреба на продукта.

Член 15

Настоящият регламент влиза в сила на 20 юни 1991 г. Той се прилага от 1 юли 1991 г. Въпреки това, до 31 декември 1991 г. стопанските субекти могат да пакетират продукти, за които се отнася настоящият регламент, в опаковъчен материал, носещ обозначенията, предвидени в законодателството на Общността или в националното законодателство, приложимо преди влизане в сила на настоящия регламент. В този случай тези продукти могат да бъдат предмет на търговия до 31 декември 1992 г.

За Комисията

Ray MAC SHARRY

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЧЛЕН 1, ПАРАГРАФ 1 — НАЗВАНИЯ НА ПТИЧИ ТРУПОВЕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, Broiler	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Høne, høne, suppe høne,	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότες (για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soepof stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapoun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenkuken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετενάρι	Galletto	Pierkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλιοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλιοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente Junge, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven)	(Νεαρές) πάπες ή πατάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato Barbary
2.	Duck, Muscovy duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Berberia	Πάπες, Βαυβαρίας	Anatra Anatra muta	Eend, Barbarijse Eend	Pato adulto, Pato adulto Barbary
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perl høne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperle høne,	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

ЧЛЕН 1, ПАРАГРАФ 2 — НАЗВАНИЯ НА РАЗФАСОВКИ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder Halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metá	Helft	Metade
б)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
в)	Unseparated quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende låslykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
г)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Breast, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
п)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo contramuslo	Ποδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
e)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Ποδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
ж)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (πρότυ)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
з)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κυήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
и)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
й)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
к)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Breastfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
п)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Breastfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Borstfilet met vorckbeen	Carne de peito com fúrcula

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЧЛЕН 9 — МЕТОДИ НА ОХЛАЖДАНЕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeiakoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ЧЛЕН 10, ПАРАГРАФ 1 — НАЧИНИ НА ОТГЛЕЖДАНЕ НА ПТИЦИТЕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastigans	Fodret med ... % ... Havrefodret gæs	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τροφοι με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com... % de ... Ganso engordado com aveia
б)	Extensive indoor (Barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ...	Produção extensiva em interior
в)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Frigående	Gallinero con salida libre	Ελευθέρως βοσκήσις	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade
г)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκήσις	Rurale all'aperto	Boerderij ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
д)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cria en libertad	Πτηνοτροφείο απεριοριστής τροφοις	Rurale in libertà	Boerderij ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

а) **Хранителна дажба:**

Указание за следните подробни хранителни съставки се прави само в следните случаи:

- при зърнените култури ако съдържанието им минимум 65 % от теглото на хранителната формула, която се дава през по-голямата част от периода на угодването, като храната може да включва не повече от 15 % зърнени вторични продукти; когато обаче става дума за едно специфично зърнено растение, обозначението се прави при количество от минимум 35 % от използваната хранителна формула и минимум 50 %, когато е царевича,
- при варивата и суровите зеленчуци — при съдържание от минимум 5 % от теглото на хранителната формула, която се дава през по-голямата част от периода на угодването,
- при млечните продукти — при съдържание от минимум 5 % от теглото на хранителната формула, която се дава на завършителния етап.

Терминът „гъска, хранена с овес“ може обаче да се използва тогава, когато гските са хранени на завършителния етап от три седмици с не по-малко от 500 г овес на ден.

б) **„Екстензивно закрито“ („отгледан на закрито“):**

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на животните на квадратен метър подова площ не надвишава при:
 - пилета: 12 птици, но не повече от 25 кг живо тегло,
 - патици, токачки, пуйки: 25 кг живо тегло,
 - гски: 15 кг живо тегло,
- птиците се колят, както следва:
 - пилета: на 56 дни или повече,
 - пуйки: на 70 дни или повече,
 - гски: на 112 дни или повече,
 - пекински патици: на 49 дни или повече,
 - мускусни патици: на 77 дни или повече за женските,
84 дни или повече за мъжките,
 - токачки: на 82 дни или повече.

в) **„Свободен начин на отглеждане“:**

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на птиците в птичник и възрастта за клане съответства на границите, определени в буква б), с изключение на пилетата, за които броят може да бъде увеличен до 13, но не повече от 27,5 кг живо тегло на квадратен метър,
- най-малко половината от живота си птиците са имали непрекъснат достъп през целия ден до открити площи за разходки на открито, които включват участък, покрит най-вече с растителност, не по-малко от:
 - 1 м² на пиле или токачка,
 - 2 м² на патица,
 - 4 м² на пуйка или гска,
- хранителната формула, която се използва през периода на угодване, съдържа минимум 70 % зърнени съставки,
- птичникът е снабден с отвори за промушване с комбинирана дължина, равна на или по-голяма от тази на по-дългата част на птичника при пилетата.

г) **„Традиционен свободен начин на отглеждане“:**

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на птиците на м² в сградата не надвишава при:
 - пилета: 12 птици, но не повече от 25 кг живо тегло; при подвижни птичарници обаче, при които подовата площ е не по-голяма от 150 м², като те остават открити през нощта, броят на птиците може да нарастне до 20 броя, но не повече от 40 кг живо тегло на м²,
 - скопени петли: 6,25 птици (на възраст до 81 дни: 12), но не повече от 25 кг живо тегло,
 - мускусни патици: 8 мъжки, но не повече от 28 кг живо тегло,
10 женски, но не повече от 20 кг живо тегло,

- токачки: 13, но не повече от 20 кг живо тегло,
 - пуйки: шест птици (на възраст до седем седмици: 10), но не повече от 25 кг живо тегло,
 - гъски: три, при завършване периода на затворено отглеждане през последните три седмици на уговане (на възраст до седем седмици: 10), но не повече от 15 кг живо тегло,
 - общата полезна площ на птичарниците на всеки отделен производствен обект не трябва да надвишава 1 600 м²,
 - всеки птичарник съдържа не повече от:
 - 4800 пилета,
 - 5200 токачки в птичарниците с достъп до свободна зона или 2000 в помещения с пръчки за кацане на птиците,
 - 4000 женски мускусни патици или 3200 мъжки мускусни патици,
 - 2500 скопени петли, гъски и пуйки,
 - има непрекъснат достъп през деня за разходки на открито, най-малко от следната възраст:
 - шест седмици при пилетата и скопените петли,
 - осем седмици при патиците, гъските, токачките и пуйките,
 - разходките на открито включват участък, покрит основно с растителност, с площ най-малко:
 - 2 м² на пиле или патица или токачка,
 - 4 м² на скопен петел,
 - 6 м² на пуйка,
 - 10 м² на гъска.
- При токачки разходките на открито могат да бъдат заменени с волиери, подовата площ на които да е поне два пъти по-голяма от тази на птичарника и височината е поне 2 м, като волиерата е оборудвана с пръти с дължина минимум 10 см на птица,
- угованите птици са от порода, считана за бавно отглеждана,
 - хранителната формула, която се използва на етапа на уговане, съдържа минимум 70 % зърнени храни,
 - минималната възраст за клане е:
 - 81 дни за пилета,
 - 150 дни за скопени петли,
 - 77 дни за женски мускусни патици,
 - 84 дни за мъжки мускусни патици,
 - 94 дни за токачки,
 - 140 дни за пуйки и за гъски, предназначени за печене,
 - 102 дни за гъски, предназначени за производството на гъши дроб и гъше „магре“.

д) **„Свободен начин на отглеждане — пълна свобода“:**

За използването на този термин се изисква съответствие с критериите, определени в буква г), с изключение на това, че птиците трябва да имат непрекъснат достъп през деня за разходки на открито, при една неограничена площ.