

Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

► **B****NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1538/91**

ze dne 5. června 1991,

kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1906/90 o některých obchodních normách pro drůbeží maso

(Úř. věst. L 143 , 7.6.1991, s. 11)

Ve znění:

	Úřední věstník		
	Č.	Strana	Datum
► <b>M1</b> Nařízení Komise (EHS) č. 2988/91 ze dne 11. října 1991,	L 284	26	12.10.1991
► <b>M2</b> Nařízení Komise (EHS) č. 315/92 ze dne 10. února 1992,	L 34	23	11.2.1992
► <b>M3</b> Nařízení Komise (EHS) č. 1980/92 ze dne 16. července 1992,	L 198	31	17.7.1992
► <b>M4</b> Nařízení Komise (EHS) č. 2891/93 ze dne 21. října 1993,	L 263	12	22.10.1993
► <b>M5</b> Nařízení Komise (ES) č. 1026/94 ze dne 2. května 1994,	L 112	32	3.5.1994
► <b>M6</b> Nařízení Komise (ES) č. 3239/94 ze dne 21. prosince 1994,	L 338	48	28.12.1994
► <b>M7</b> Nařízení Komise (ES) č. 2390/95 ze dne 11. října 1995,	L 244	60	12.10.1995
► <b>M8</b> Nařízení Komise (ES) č. 205/96 ze dne 2. února 1996,	L 27	6	3.2.1996
► <b>M9</b> Nařízení Komise (ES) č. 1000/96 ze dne 4. června 1996,	L 134	9	5.6.1996
► <b>M10</b> Ve znění Nařízení Komise (ES) č. 2067/96 ze dne 29. října 1996,	L 277	11	30.10.1996
► <b>M11</b> Nařízení Komise (ES) č. 1072/2000 ze dne 19. května 2000,	L 119	21	20.5.2000
► <b>M12</b> Nařízení Komise (ES) č. 1321/2002 ze dne 22. července 2002,	L 194	17	23.7.2002
► <b>M13</b> Nařízení Komise (ES) č. 814/2004 ze dne 29. dubna 2004,	L 153	1	30.4.2004
► <b>M14</b> Nařízení Komise (ES) č. 81/2006 ze dne 18. ledna 2006,	L 14	8	19.1.2006
► <b>M15</b> Nařízení Komise (ES) č. 433/2006 ze dne 15. března 2006,	L 79	16	16.3.2006

Pozn.: Toto úplné znění obsahuje odkazy na evropskou účetní jednotku a/nebo ECU, které je třeba od 1. ledna 1999 chápat jako odkazy na euro – nařízení Rady (EHS) č. 3308/80 (Úř. věst. L 345, 20.12.1980, s. 1) a nařízení Rady (ES) č. 1103/97 (Úř. věst. L 162, 19.6.1997, s. 1).



## NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1538/91

ze dne 5. června 1991,

**kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1906/90  
o některých obchodních normách pro drůbeží maso**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1906/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro drůbeží maso <sup>(1)</sup>, a zejména na článek 9 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že nařízení (EHS) č. 1906/90 závazně stanovilo některé obchodní normy pro drůbež, pro jejichž provádění je nezbytné přijmout předpis, který by stanovil výčet jatečně upravených těl drůbeže, jejich částí a drobů, na které se zmíněné nařízení vztahuje, jakož i rozdělení drůbeže podle stavby těla, vzhledu a hmotnosti, různé druhy obchodní úpravy, označení názvem, pod kterým mají být předmětné produkty prodávány, nepovinné uvádění údajů o metodě chlazení a způsobu chovu, podmínky pro skladování a přepravu některých druhů drůbežího masa a kontrolu dodržování uvedeného předpisu, aby bylo zajištěno jeho jednotné provádění v rámci Společenství;

vzhledem k tomu, že by drůbež měla být uváděna na trh v různých třídách podle stavby těla a vzhledu, a je proto nezbytné definovat živočišný druh, věk a obchodní úpravu u jatečně upravených těl a anatomickou stavbu a obsah u děleného drůbežího masa; že v případě produktu známého pod názvem „foie gras“ je nezbytné stanovit obzvláště podrobné minimální obchodní normy s ohledem na vysoké náklady u tohoto produktu a s tím související riziko podvodných praktik;

vzhledem k tomu, že není nutné, aby se tyto normy vztahovaly na některé produkty a druhy obchodní úpravy lokálního nebo jinak omezeného významu; že nicméně názvy, pod kterými se tyto produkty prodávají, by neměly uvádět spotřebitele v omyl v tom smyslu, že by je považovali za produkty, které musí odpovídat zmíněným normám; že toto nařízení by se mělo vztahovat rovněž na dodatečné popisné výrazy doplňující názvy těchto produktů;

vzhledem k tomu, že teplota produktů při skladování a manipulaci má klíčový význam pro udržení vysoké úrovně jakosti; že je proto nezbytné stanovit minimální teplotu pro skladování mražených produktů z drůbežího masa;

vzhledem k tomu, že ustanovení tohoto nařízení a zejména ustanovení o jeho kontrole a provádění musí být v rámci Společenství používána jednotně; že prováděcí pravidla přijatá za tímto účelem musí být rovněž jednotná; že je tudíž nezbytné stanovit společný postup pro odběr vzorků a přípustné odchylky;

vzhledem k tomu, že spotřebitelé musí dostávat dostatečné, jednoznačné a objektivní informace o uvedených produktech nabízených k prodeji a že musí být zajištěn volný pohyb těchto produktů v rámci Společenství, a je proto nezbytné, aby obchodní normy pro drůbeží maso v co nejvyšší možné míře vycházely ze směrnice Rady 76/211/EHS ze dne 20. ledna 1976 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se zhotovení některých výrobků v hotovém balení podle hmotností nebo objemu <sup>(2)</sup>, ve znění směrnice 78/891/EHS <sup>(3)</sup>;

vzhledem k tomu, že k údajům nepovinně vyznačovaným na štítku patří údaje o způsobu chlazení a zejména o příslušném způsobu chovu; že v zájmu ochrany spotřebitelů musí používání údajů o způsobu chovu

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 173, 6.7.1990, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 46, 21.2.1976, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 311, 4.11.1978, s. 21.

**▼B**

splňovat jasně stanovené požadavky týkající se podmínek chovu, jakož i množstevních limitů pro uvádění některých údajů, jako je věk při porážce, délka výkrmu nebo obsah některých přísad v krmivu;

vzhledem k tomu, že by Komise měla neustále kontrolovat, zda všechny vnitrostátní předpisy přijaté k provádění tohoto nařízení jsou slučitelné s právem Společenství a s příslušnými obchodními normami; že by rovněž měla být přijata ustanovení o registraci a pravidelných kontrolách podniků oprávněných používat výrazy označující příslušný způsob chovu; že tyto podniky jsou z uvedeného důvodu povinny vést pravidelné a podrobné záznamy;

vzhledem k tomu, že uvedené kontroly mají odborný charakter a jejich prováděním mohou tudíž příslušné orgány jednotlivých členských států pověřit patřičně kvalifikované nezávislé subjekty s řádným oprávněním při zachování nutného dozoru a obezřetnosti;

vzhledem k tomu, že hospodářské subjekty ve třetích zemích mohou chtít vyznačovat nepovinné údaje o metodě chlazení a způsobu chovu; že by jim to mělo být umožněno přijetím odpovídajícího předpisu, avšak za předpokladu, že jim příslušný orgán dané třetí země vydá oprávnění a že tento orgán je na seznamu vypracovaném Komisí;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro drůbeží maso a vejce,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

### Článek 1

Produkty uvedené v čl. 1 odst. 2 nařízení (EHS) č. 1906/90 jsou definovány takto:

#### 1. Jatečně upravená těla drůbeže

##### a) KUR DOMÁCÍ (*Gallus domesticus*)

- kuře, brojler: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,
- kohout, slepice (vhodné pro vývar): jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti,

**▼M9**

- kapoun: mladý kohout chirurgicky vykastrovaný před dosažením pohlavní dospělosti a poražený ve věku nejméně 140 dnů; po kastraci musí být kapouni vykrmováni nejméně po dobu 77 dnů,

**▼M4**

- kuřátko: kuře s hmotností jatečně upraveného těla nižší než 650 g (bez drobů, hlavy a běháků); kuře vážící od 650 g do 750 g může být nazýváno „kuřátko“, pokud při porážce není starší než 28 dní. Členské státy mohou pro kontrolu věku při porážce použít článek 11,

**▼M12**

- kohoutek: samec kuřete nosnicového typu s tuhým, ne však zcela zkostnatělým hřbetem hrudní kosti, který může být poražen nejdříve ve věku 90 dnů;

**▼B**

##### b) KRŮTY (*Meleagris gallopavo dom.*)

- mladá krůta: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,
- krůta: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;

**▼M4**

- c) KACHNY (*Anas platyrhynchos dom.*, *cairina muschata*), KACHNY KRÍŽENÉ MULARD (c.m.x.a.p.)

▼ **M4**

- (mladá) kachna nebo kachňátko, (mladá) kachna pižmová, (mladá) kachna křížená mulard: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,
- kachna, kachna pižmová, kachna křížená mulard: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;

▼ **B**d) HUSY (*Anser anser dom.*)

- mladá husa nebo house: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně tenká až tenká; tuk může vykazovat odchylky v barvě podle způsobu výživy,
- husa: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti, jatečně upravené tělo pokrývá středně silná až silná vrstva tuku;

e) PERLIČKY (*Numida meleagris domesticus*)

- mladá perlička: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,
- perlička: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti.

Pro účely tohoto nařízení se varianty názvů drůbeže týkající se jedinců opačného pohlaví považují za rovnocenné.

## 2. Dělení drůbeží maso

- a) půlka: půlka trupu získaná podélným řezem v rovině hrudní kosti a páteře;

▼ **M4**

- b) čtvrtka: přední nebo zadní čtvrtka vzniklá příčným řezem půlky;

▼ **B**

- c) neoddělené zadní čtvrtky: obě zadní čtvrtky vcelku, spojené částí hřbetu s biskupem nebo bez něj;
- d) prsa: prsní kost a žebra nebo jejich část, nacházející se po obou stranách této kosti, včetně okolní svaloviny. Prsa mohou být celá nebo půlená;
- e) stehno: pánevní končetina zahrnující kosti stehenní, holenní a lýtkové, obalené svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;

▼ **M4**

- f) stehno kuřete s částí hřbetu: hmotnost hřbetu může dosáhnout nejvýše 25 % hmotnosti celého dílu;

▼ **B**

- g) horní stehno: stehenní kost, obalená svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;
- h) spodní stehno: holenní a lýtková kost, obalené svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;
- i) křídlo: kosti pažní, vřetenní a loketní, obalené svalovinou. U křídel krůt mohou být pažní kosti včetně svaloviny nebo vřetenní a loketní kosti včetně svaloviny uváděny do oběhu odděleně. Hřbeny včetně zápěstních kůstek mohou nebo nemusí být odděleny. Řezy provedeny v kloubech;
- j) neoddělená křídla: obě křídla v jednom kuse, spojená částí hřbetu, která může dosáhnout podílu nejvýše 45 % hmotnosti celého dílu;
- k) prsní řízek: celá nebo půlená vykostěná prsní část, tj. bez hrudní kosti a žeber. Prsní řízek krůty může být pouze z vnitřního hrudního svalu;
- l) filety z prsou s klíční kostí: prsní filety bez kůže, pouze s klíční kostí a chrupavčítým hřbetem hrudní kosti; hmotnost klíční kosti a chrupavky může dosáhnout nejvýše 3 % z celkové hmotnosti tohoto dílu;

▼ **M4**

m) magret, maigret: filety z prsou kachen a hus podle bodu 3 tohoto článku, s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního;

▼ **M11**

n) vykostěná krůtí stehna: horní stehna nebo spodní stehna, vykostěná, tj. bez stehenní, holenní a lýtkové kosti, celá, nakrájená na kostičky nebo na plátky.

▼ **M4**

U produktů uvedených v písmenech e), g) a h) se slovy řezy provedeny v kloubech rozumí řezy provedené ve dvou přímkách ohraničujících klouby, jak je graficky znázorněno v příloze Ia.

▼ **B**

Do 31. prosince 1991 mohou být v případě produktů uvedených v písm. e), g) a h) oba řezy vedeny v blízkosti kloubů.

Produkty uvedené v písm. d) až k) mohou být v úpravě s kůží nebo bez ní. Skutečnost, že produkty uvedené v písm. d) až j) nemají kůží nebo že produkty uvedené v písm. k) kůží mají, musí být uvedena na označení ve smyslu čl. 1 odst. 3 písm. a) ► **M12** směrnici 2000/13/ES ◀ (!).

3. **Foie gras**

Játra hus nebo kachen druhu *cairina muschata* nebo *c.m.* x *Anas platyrhynchos*, které byly krmeny tak, aby vznikla tuková buněčná hypertrofie jater.

Drůbež, z které se tato játra vyjímají, musí být zcela vykvrvená. Játra musí být rovnoměrně zbarvená.

Játra musí mít tuto hmotnost:

▼ **M7**

— kachní játra musí mít čistou hmotnost nejméně 300 g,

▼ **B**

— husí játra musí mít čistou hmotnost minimálně 400 g

▼ **M4***Článek 1a*

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

„uváděním na trh“ držení nebo vystavování za účelem prodeje, nabízení k prodeji, prodej, dodávání nebo jakákoliv jiná forma uvádění na trh;

„šarží“ drůbeží maso stejného druhu a typu, stejné třídy jakosti, stejné výrobní série, ze stejných jatek nebo stejné bourárny, umístěných na téže místě, kde má být provedena kontrola. Pro účely článku 8 a příloh V a VI zahrnuje šarže pouze hotová balení stejné nominální hmotnostní kategorie.

▼ **B***Článek 2*

1. Jatečně upravená těla drůbeže musí být uváděna trh v souladu s tímto nařízením, a proto jsou nabízena k prodeji v těchto úpravách:

— částečně vykuchaná (bez střev, svázaná),

▼ **M7**

— s droby,  
— bez drobů.

Lze dodat slovo vykuchaná.

▼ **B**

2. Částečně vykuchaná jatečně upravená těla jsou těla, z nichž nebylo vyjmuto srdce, játra, plíce, svalnatý žaludek, vole ani ledviny.

(!) Úř. věst. L 33, 8.2.1979, s. 1.

**▼ M4**

3. Pokud není odstraněna hlava, může při obchodní úpravě zůstat v jatečně upravených tělech průdušnice, jícen a vole.

**▼ B**

4. Mezi droby se řadí pouze tyto orgány:

Srdce, krk, svalnatý žaludek a játra, jakož i ostatní části považované za jedlé na trhu, na kterém je příslušný produkt určen ke konečné spotřebě. Játra musí být bez žlučníku. Ze žaludku musí být odstraněna rohovitá membrána a obsah žaludku musí být vyprázdněn. Srdce může být s osrdečníkem nebo bez něj. Pokud krk zůstane součástí jatečně upraveného těla, není řazen mezi droby.

Pokud se jatečně upravená těla běžně prodávají bez některého z těchto čtyř orgánů, je nezbytné tuto skutečnost uvést na obalu.

*Článek 3*

1. Názvy, pod kterými se prodávají produkty podle tohoto nařízení, ve smyslu čl. 3 odst. 1 bod 1) směrnice 79/112/EHS, jsou názvy uvedené v článku 1 a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze I a doplněné

- v případě celých jatečně upravených těl, odkazem na příslušnou obchodní úpravu podle čl. 2 odst. 1,
- v případě děleného drůbežího masa, odkazem na příslušný živočišný druh.

2. Názvy definované v článku 1 odst. 1 a 2 mohou být doplněny jinými výrazy za předpokladu, že neuvedou spotřebitele v omyl a zejména neumožní, aby byly zaměněny s jinými produkty uvedenými v článku 1 odst. 1 a 2 nebo s údaji vyznačovanými podle článku 10.

*Článek 4*

Produkty jiné než produkty definované v článku 1 mohou být uváděny na trh v rámci Společenství pouze pod názvy, které neuvádějí spotřebitele v omyl tím, že by je považoval za produkty podle článku 1 nebo za údaje uváděné podle článku 10.

*Článek 5*

Na zmrazené drůbeží maso podle čl. 2 odst. 6 nařízení (EHS) č. 1906/90 se vztahují tato ustanovení:

Teplota zmrazeného drůbežího masa podle tohoto nařízení musí být stálá a ve všech bodech produktu musí být udržována na  $-12\text{ °C}$  nebo méně, s možností krátkodobého výkyvu směrem nahoru nejvýše o  $3\text{ °C}$ . K těmto přípustným odchylkám v teplotě produktu může docházet v podmínkách dobré úrovně skladování a distribuce v rámci lokální distribuční sítě a v maloobchodních prodejních boxech.

*Článek 6*

7. Jatečně upravená těla drůbeže a dělené drůbeží maso podle tohoto nařízení musí splňovat následující minimální požadavky, aby mohly být zařazeny do třídy jakosti A nebo B:

- neporušená, berouce v úvahu obchodní úpravu,
- čistá, bez cizích látek, znečištění nebo krve,
- bez cizího zápachu,
- bez viditelných skvrn krve, s výjimkou skvrn malých a nenápadných,
- bez vyčnívajících zlomených kostí,
- bez viditelných pohmožděnin.

Čerstvá drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po předchozím mražení.

8. Pro zařazení jatečně upravených těl drůbeže a děleného drůbežího masa do třídy jakosti A musí být kromě toho splněny tyto požadavky:

- drůbež musí mít dobrou stavbu těla a musí být plně zmasilá. Prsa musí být dobře vyvinutá, široká, zaoblená a zmasilá, stehna musí být rovněž zmasilá. U kuřat, mladých kachen nebo káčátek a krůt musí

**▼B**

být na prsou, hřbetu a horních stehnech tenká rovnoměrná vrstva podkožního tuku. U kohoutů, slepic, kachen a mladých hus je dovolena silnější vrstva tuku. U hus musí středně silná až silná vrstva tuku pokrývat celé tělo,

- na prsou, stehnech, biskupu, stehenních kloubech a špičkách křídel může být několik malých pírek, špiček brk a chloupků (filopeří). U drůbeže určené k přípravě vývaru, kachen, krůt a hus se mohou zbytky opeření vyskytovat i na jiných částech,
- slabé poškození, pohmožděniny a změna barvy jsou přípustné, pokud jsou v malém rozsahu a málo viditelné, a nenacházejí se na prsou nebo stehnech. Konce křídel mohou být odstraněny. Přípustné je rovněž mírné zabarvení konců křídel a blan,
- zmrazená nebo hluboce zmrazená drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem <sup>(1)</sup> mimo těch, jež jsou nahodilé, malé a nenápadné, a nejsou na prsou a stehnech.

*Článek 7***▼M4**

1. Rozhodnutí, která se přijímají v případě nedodržení článků 1, 2 a 6, se musí vztahovat pouze na celou šarži, která byla zkontrolována podle tohoto článku.

**▼B**

3. Vzorek sestávající z následujícího počtu jednotlivých produktů vymezených v článku 1 je náhodně odebrán z každé šarže, která má být zkontrolována na jatkách, v bourárnách, velkoobchodních a maloobchodních skladech nebo při celním odbavení v případě dovozu ze třetích zemí:

**▼M4**

Velikost šarže	Velikost vzorku	Přípustný počet nevyhovujících jednotek	
		Celkem	U bodl 1 (*) a 3 čl. 1 a odst. 1 čl. 6
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 – 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(\*) Přípustná odchylka v rámci jednoho druhu, nikoliv mezi jednotlivými druhy

4. Při kontrole šarže drůbežního masa třídy jakosti A se uplatňuje celkový přípustný počet nevyhovujících jednotek uvedený ve sloupci 3 tabulky v odstavci 3. Tyto nevyhovující jednotky mohou v případě prsních řízků rovněž zahrnovat řízky obsahující až 2 % hmotnostní chrupek (ohebný hřeben hrudní kosti).

Nicméně počet jednotek nevyhovujících ustanovením článku 1 odst. 1 bod 1 a 3, jakož i článku 6 odst. 1 nesmí být vyšší než hodnoty uvedené ve sloupci 4 tabulky v odstavci 3.

<sup>(1)</sup> Spálení mrazem (ve smyslu zhoršení jakosti) je trvalá, více či méně lokálně omezená dehydratace kůže a masa, která se může projevit změnou:

- původní barvy (většinou vyblednutím), nebo
- chuti a vůně (ztrátou chuti nebo zatuchlostí), nebo
- konzistence (vysušením, získáním houbovitého vzhledu).

**▼ M4**

Pokud jde o článek 1 odst. 3 bod 3, nelze považovat za přípustnou žádnou nevyhovující jednotku, pokud její hmotnost nedosahuje minimálně 240 g v případě kachních jater a minimálně 385 g v případě husích jater.

5. Při kontrole šarže drůbežího masa třídy jakosti B se přípustný počet nevyhovujících jednotek zdvojnásobí.

**▼ B**

6. Pokud ze závěrů kontroly vyplýne, že určitá šarže nespĺňuje stanovené požadavky, kontrolní orgán zakáže její uvedení na trh nebo dovoz, jestliže šarže pochází ze třetí země, a to do té doby, než bude řádně doloženo, že daná šarže již ustanovení článku 1 a 6 splňuje.

**▼ M3***Článek 8*

1. Zmrazené nebo hluboce zmrazené drůbeží maso, v hotovém balení ve smyslu článku 2 směrnice 76/211/EHS, může být rozděleno do hmotnostních kategorií podle čl. 3 odst. 3 nařízení (EHS) č. 1906/90.

Hotová balení mohou být:

- hotová balení obsahující jedno jatečně upravené tělo, nebo
- hotová balení obsahující jeden nebo více dílů děleného drůbežího masa téhož typu a téhož živočišného druhu,

dle definice v článku 1.

2. Na všech hotových baleních musí být podle odstavců 3 a 4 uvedena hmotnost produktu, kterou mají obsahovat a která se označuje jako „nominální hmotnost“.

3. Hotová balení zmrazeného nebo hluboce zmrazeného drůbežího masa mohou být rozdělena do kategorií nominální hmotnosti takto:

- jatečně upravená těla:
  - do 1 100 g: hmotnostní kategorie po 50 g (1 050, 1 000, 950 atd.),
  - od 1 100 do 2 400 g: hmotnostní kategorie po 100 g (1 100, 1 200, 1 300 atd.),
  - od 2 400 g: hmotnostní kategorie po 200 g (2 400, 2 600, 2 800 atd.),
- dělené drůbeží maso:
  - do 1 100 g: hmotnostní kategorie po 50 g (1 050, 1 000, 950 atd.),
  - od 1 100 g: hmotnostní kategorie po 100 g (1 100, 1 200, 1 300 atd.).

4. Hotová balení uvedená v odstavci 1 musí být zhotovena tak, aby splňovala tyto požadavky:

- skutečný obsah nesmí být v průměru nižší než nominální hmotnost,
- podíl hotových balení se zápornou odchylkou větší, než jsou přípustné záporné odchylky stanovené v odstavci 9, musí být dostatečně malý, aby šarže hotových balení splňovaly požadavky kontrol podle odstavce 10,
- žádné hotové balení se zápornou odchylkou dvojnásobně vyšší, než je odpovídající přípustná záporná odchylka uvedená v odstavci 9, nesmí být uvedeno na trh.

Na toto nařízení se vztahují definice nominální hmotnosti, skutečného obsahu a záporné odchylky stanovené v příloze I směrnice 76/211/EHS.

5. Pokud jde o odpovědnost balíren nebo dovozců zmrazeného nebo hluboce zmrazeného drůbežího masa, jakož i kontroly prováděné příslušnými orgány, použijí se přiměřeněbody 4, 5 a 6 přílohy I směrnice 76/211/EHS.

6. Kontrola hotových balení je prováděna formou odběru vzorků a skládá se ze dvou částí:

- z kontroly skutečného obsahu každého hotového balení ve vzorku,



▼ **M3**

— z kontroly průměrného skutečného obsahu hotových balení ve vzorku.

arže hotových balení se považuje za přijatelnou, pokud výsledky obou zmíněných kontrol odpovídají kritériím pro schválení vymezeným v odstavcích 10 a 11.

7. arži tvoří všechna hotová balení stejné nominální hmotnosti, stejného typu a stejné výrobní série, zabalená na stejném místě, kde má být šarže zkontrolována.

Velikost šarže je stanovena takto:

— pokud jsou hotová balení kontrolována na konci balicí linky, jejich počet v každé šarži se musí rovnat maximálnímu hodinovému výkonu balicí linky, aniž by velikost šarže byla nějakým způsobem omezena,

— v ostatních případech je velikost šarže nejvýše 10 000.

8. Z každé šarže určené ke kontrole je namátkově odebrán vzorek sestávající z tohoto počtu hotových balení:

Velikost šarže	Velikost vzorku
100 až 500	30
501 až 3 200	50
od 3 201	80

Pokud je u šarží obsahujících méně než 100 hotových balení provedena nedestruktivní zkouška ve smyslu přílohy II směrnice 76/211/EHS, musí být její výsledky stoprocentní.

9. U hotových balení jednotlivých jatečně upravených těl drůbeže se připouštějí tyto záporné odchylky:

Nominální hmotnost	Přípustná záporná odchylka (v gramech)	
	Jatečně upravená těla	Dělené drůbeží maso
do 1 100	25	25
od 1 100 do 2 400	50	} 50
od 2 400	100	

10. Při kontrole skutečného obsahu každého hotového balení ve vzorku se přípustný minimální obsah vypočítá tak, že se od nominální hmotnosti hotového balení odečte záporná odchylka přípustná pro danou hmotnost.

Hotová balení ve vzorku, jejichž skutečný obsah je nižší než přípustný minimální obsah, musí být považována za vadná.

Kontrolovaná šarže hotových balení se považuje za přijatelnou, pokud počet zjištěných vadných jednotek ve vzorku je stejný jako počet stanovený v kritériích pro schválení nebo menší než tento počet, a naopak je zamítnuta, pokud počet vadných jednotek je stejný jako počet stanovený v kritériích pro zamítnutí nebo vyšší než tento počet:

Počet jednotek ve vzorku	Počet vadných jednotek	
	Kritéria pro schválení	Kritéria pro zamítnutí
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Při kontrole průměrného skutečného obsahu se šarže hotových balení považuje za přijatelnou, pokud je průměrný skutečný obsah hotových balení ve vzorku větší než obsah stanovený v kritériích pro schválení, která mají tyto hodnoty:

▼ **M3**

Velikost vzorku	Kritéria pro schválení u průměrného skutečného obsahu
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = průměrný skutečný obsah hotových balení,

$Q_n$  = nominální hmotnost hotových balení,

$s$  = směrodatná odchylka skutečného obsahu hotových balení v šarži.

Směrodatná odchylka je stanovena postupem podle bodu 2.3.2.2. přílohy II směrnice 76/211/EHS.

12. Údaj o nominální hmotnosti na hotových baleních podle tohoto článku může být doplněn dalšími údaji, a to tak dlouho, dokud užití těchto údajů umožňuje směrnice 80/181/EHS.

13. Místo použití odstavců 2 až 12 mohou hospodářské subjekty ve Spojeném království do 31. prosince 1994 uvádět na trh hotová balení podle tohoto článku, na kterých je v souladu s vnitrostátními předpisy řádně označena nominální hmotnost v britských jednotkách.

Drůbeží maso dovážené do Spojeného království z jiných členských států a splňující podmínky předešlého pododstavce se namátkově kontroluje; kontroly se neprovádějí na hranicích.

▼ **B**

## Článek 9

Údaje o jedné z níže uvedených metod chlazení a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze II mohou být uvedeny na označení ve smyslu článku 1 odst. 3 písm. a) ► **M12** směrnici 2000/13/ES ◀

— chlazení vzduchem:	chlazení jatečně upravených těl drůbeže vychlazeným vzduchem,
— chlazení vzduchem s postřikem:	chlazení jatečně upravených těl drůbeže vychlazeným vzduchem obsahujícím vodní mlhu nebo s vodním postřikem,
— chlazení ve vodní lázni ponořením:	chlazení jatečně upravených těl drůbeže v nádržích s vodou nebo s vodou a ledem, s použitím protiproudové metody stanovené v příloze I kapitole V bodech 28 a) a b) směrnice Rady 71/118/EHS <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 55, 8.3.1971, s. 23.

## Článek 10

▼ **M4**

1. K označení způsobu chovu, s výjimkou organického a biologického chovu, mohou být uvedeny na označení pouze níže uvedené výrazy a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze III, a to ve smyslu článku 1 odst. 3 písm. a) ► **M12** směrnici 2000/13/ES ◀, pokud jsou splněny příslušné podmínky stanovené v příloze IV:

▼ **B**

- „Krmena (čím) ... % (čeho) ....“;
- „Extenzivní způsob – chov v drůbežárně“;
- „Volný výběh“;

**▼ B**

- d) „Tradiční volný výběh“;
- e) „Volný výběh – plná svoboda“.

Tyto výrazy mohou být doplněny údaji o charakteristice příslušného způsobu chovu.

**▼ M12**

Pokud je na obalu masa z kachen a hus určených k produkci „foie gras“ vyznačen chov ve volném výběhu (písmena c), d) a e)), pak je nutné rovněž uvést výraz „pocházející z produkce foie gras“.

**▼ M4**

2. Údaj o věku při porážce nebo o délce výkrmu lze uvést pouze tehdy, je-li vyjádřen jedním z výrazů uvedených v odstavci 1 a pouze v případě, že tento věk není nižší než věková hranice stanovená v příloze IV písmena b), c) nebo d). Toto ustanovení se však nevztahuje na zvířata uvedená ve čtvrté odrážce čl. 1 bod 1 písm. a).

**▼ B**

3. Tato ustanovení se použijí, aniž by byly dotčeny vnitrostátní technické normy, které stanoví náročnější požadavky než jsou minimální požadavky uvedené v příloze IV a které se vztahují pouze na producenty příslušného členského státu, a to za předpokladu, že jsou slučitelné s právem Společenství a se společnými obchodními normami pro drůbeží maso.

4. O vnitrostátních normách uvedených v odstavci 3 musí být informována Komise.

5. Členské státy jsou povinny kdykoliv na žádost Komise poskytnout veškeré informace nezbytné pro posouzení slučitelnosti norem podle tohoto článku s právem Společenství a se společnými obchodními normami pro drůbeží maso.

*Článek 11*

1. Játka oprávněná používat výrazy podle článku 10 podléhají zvláštní registraci. Musí vést samostatné záznamy o jednotlivých způsobech chovu, v kterých je uvedeno:

- jméno a adresa producentů dané drůbeže, kteří jsou zaregistrováni po kontrole provedené příslušným orgánem členského státu,
- počet kusů drůbeže chovaných každým producentem v jednom výrobním cyklu, pokud o tuto informaci uvedený orgán požádá,

**▼ M12**

- počet a celková živá hmotnost nebo hmotnost jatečně upraveného těla dodané a zpracované drůbeže,
- podrobné údaje o prodeji včetně jména a adresy odběratelů po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání.

2. U zmíněných producentů probíhá pravidelná kontrola. Nejméně po dobu šesti měsíců po odeslání musí uchovávat aktuální záznamy o počtu kusů drůbeže podle jednotlivých způsobů chovu, jakož i o počtu prodaných kusů a jménu a adrese odběratelů, o množství a zdroji dodaného krmiva.

Kromě toho musí producenti s produkcí ve volném výběhu vést rovněž záznamy o datu, kdy byl drůbeží poprvé umožněn vstup do volného výběhu.

2a. Výrobci a dodavatelé krmiv musí po dobu nejméně šesti měsíců od odeslání uchovávat záznamy, které prokáží, že složení krmiva dodaného producentům podle čl. 10 odst. 1 písm. a) odpovídá vyznačeným údajům o použitém krmivu.

2b. Líhně musí vést záznamy o drůbeží považované za pomalu rostoucí druh a dodávané producentům podle čl. 10 odst. 1 písm. d) a e), a to po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání.

**▼B**

3. Pravidelná kontrola týkající se provádění článků 10 a 11 se vykonává:

— na farmě: minimálně jednou během výrobního cyklu,

**▼M12**

— u výrobců a dodavatelů krmiva: minimálně jednou za rok,

**▼B**

— na jatkách: minimálně čtyřikrát za rok,

— v líhni: minimálně jednou za rok u způsobů chovu uvedených v čl. 10 odst. 1 písmenu d) a e).

4. Každý členský stát poskytne nejpozději do 1. července 1991 ostatním členským státům a Komisi seznam schválených jatek zaregistrovaných podle odstavce 1; v seznamu uvede jméno a adresu, jakož i číslo přidělené každým z nich. O všech změnách tohoto seznamu musí být na počátku každého čtvrtletí kalendářního roku informovány ostatní členské státy i Komise.

*Článek 12*

V případě kontroly vyznačování způsobu chovu podle čl. 5 odst. 6 druhý pododstavec nařízení (EHS) č. 1906/90 musí subjekty pověřené členskými státy splňovat požadavky stanovené v evropské normě č. EN/45011 a současně je musí schválit a kontrolovat příslušné orgány jednotlivých členských států.

*Článek 13*

Drůbeží maso dovážené ze třetích zemí může být označeno jedním nebo více nepovinnými údaji uvedenými v článku 9 nebo 10, pokud je přiloženo osvědčení vystavené příslušným orgánem země původu jako doklad, že dotčené produkty splňují požadavky příslušných ustanovení tohoto nařízení.

Na žádost třetí země vypracuje Komise seznam těchto orgánů.

**▼M12****▼M4***Článek 14a*

1. Aniž jsou dotčeny odstavce 6 a 10, zmrazená a hluboce zmrazená kuřata mohou být uváděna na trh ve Společenství za účelem výkonu povolání nebo k obchodním účelům pouze tehdy, pokud obsah vody není vyšší než technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené analytickou metodou popsanou v příloze V (odkapávací metoda) nebo metodou popsanou v příloze VI (chemická metoda).

2. Příslušné orgány pověřené každým členským státem zajistí, aby jatka přijala všechna nezbytná opatření ke splnění požadavků odstavce 1 a zejména aby:

— byly odebírány vzorky pro sledování absorpce vody během chlazení a obsahu vody v zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech,

— výsledky kontrol byly zaznamenány a uchovány po dobu jednoho roku,

— každá šarže byla označena takovým způsobem, aby mohlo být určeno datum výroby; toto označení šarže musí být uvedeno ve výrobním záznamu.

3. Pravidelné kontroly absorbované vody podle přílohy VII nebo kontroly podle přílohy V jsou prováděny na jatkách nejméně jednou za ►**M11** osmihodinový ◀ pracovní blok.

Pokud tyto kontroly zjistí, že množství absorbované vody je větší než povolený celkový obsah vody podle tohoto nařízení, přičemž se bere v úvahu voda absorbovaná jatečnickými těly během jednotlivých etap zpracování nepodléhajících kontrole, a pokud je množství absorbované vody

▼ **M4**

větší než hodnoty uvedené v bodě 9 přílohy VII nebo v bodě 7 přílohy V, musí jatka neprodleně provést nezbytné technické úpravy procesu zpracování.

4. Ve všech případech uvedených ve druhém pododstavci odstavce 3 a v každém případě nejméně jednou za ► **M8** každé dva měsíce ◀ se provádí kontroly obsahu vody podle odstavce 1 odběrem vzorků ze zmrazených a hluboce zmrazených kuřat z každých jatek podle přílohy V nebo VI, podle rozhodnutí příslušného orgánu členského státu. Tyto kontroly se neprovádějí u jatečných těl, u kterých je příslušnému orgánu uspokojivě doloženo, že jsou určena výhradně pro vývoz.

5. Za provádění kontrol uvedených v odstavcích 3 a 4 odpovídají příslušné orgány. Příslušné orgány mohou ve zvláštních případech zvolit přísnější přístup při uplatňování odstavce 3, a zejména bodů 1 a 9 přílohy VII, jakož i odstavce 4 při kontrole určitých jatek, pokud bude nutné zajistit, aby celkový obsah vody odpovídal hodnotám stanoveným tímto nařízením.

▼ **M8**

Ve všech případech, kdy se zjistí, že určitá šarže zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat nevyhovuje tomuto nařízení, je možné znovu začít s prováděním kontrol v minimálních intervalech podle odstavce 4 teprve tehdy, až tři po sobě následující kontroly, provedené podle příloh V nebo VI a zaměřené na vzorky odebrané během tří různých dnů produkce v období maximálně čtyř týdnů, prokáží negativní výsledky. Náklady na tyto kontroly hradí příslušná jatka.

▼ **M12**

5a. Pokud při chlazení vzduchem odpovídají výsledky kontroly podle odstavců 3 a 4 požadavkům stanoveným v přílohách V až VII po dobu šesti měsíců, četnost kontrol podle odstavce 3 může být snížena na jednu za měsíc. Avšak neplnění požadavků stanovených v uvedených přílohách má za následek opětovné zavedení kontrol podle odstavce 3.

6. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 4 překračují přípustné hodnoty, příslušná šarže je považována za nevyhovující tomuto nařízení. V takovém případě však mohou příslušná jatka požádat, aby byla provedena druhá kontrolní analýza v referenční laboratoři daného členského státu s použitím metody, kterou zvolí příslušný orgán tohoto členského státu. Náklady na kontrolní analýzu hradí nabyvatel šarže.

▼ **M4**

7. Pokud je po provedení uvedené kontrolní analýzy nezbytné považovat danou šarži za nevyhovující tomuto nařízení, přijmou příslušné orgány vhodná opatření, jejichž cílem je umožnit uvedení takové šarže na trh Společenství pouze pod podmínkou, že jednotlivá a skupinová balení jatečně upravených těl uvedou jatka na trh pod dohledem příslušného orgánu. Tato balení musí být opatřena páskou nebo štítkem, na kterých je velkými červenými písmeny uveden nejméně jeden z těchto údajů:

▼ **M13**

- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK
- Water content exceeds EEK limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Üdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket

**▼ M13**

- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger danhet EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- Cudzía voda v hydínovom mäse EEK limit
- Vsebnost vode presega EES omejitev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

**▼ M4**

Šarže uvedené v prvním pododstavci zůstává pod dohledem příslušného orgánu, dokud není označena podle tohoto odstavce nebo určena k jinému účelu. Pokud je příslušnému orgánu doloženo, že šarže uvedená v prvním pododstavci je určena k vývozu, přijme příslušný orgán všechna nezbytná opatření, aby uvedená šarže nemohla být uvedena na trh ve Společenství. Údaje uvedené v prvním pododstavci musí být vyznačeny na nápadném místě tak, aby byly snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné. Nesmí je žádným způsobem zakrývat, překrývat nebo přerušovat jiné nápisy nebo obrazové značení. Písmena musí být u jednotlivých balení nejméně 1 cm vysoká a u skupinových balení 2 cm.

8. Pokud existuje vážné podezření, že by zásilka mohla být nevyhovující, může členský stát určení provést nediskriminační kontrolu zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat na základě odebraných vzorků, aby zjistil, zda zásilka splňuje požadavky stanovené v tomto článku.

9. Kontrola podle odstavce 8 se provádí v místě určení zboží nebo na jiném vhodném místě za předpokladu, že toto místo se nenachází v prostoru hranic a co nejméně narušuje plynulost dodávky, a že po odebrání vhodného vzorku může zboží normálně pokračovat do místa svého určení. Tyto produkty však nemohou být prodány konečnému spotřebiteli, dokud nejsou k dispozici výsledky kontroly.

Uvedené kontroly musí být prováděny co nejrychleji, aby nepatřičně neoddalovaly uvedení produktů na trh nebo nepůsobily zpoždění, která by mohla vést ke zhoršení jakosti.

Výsledky kontrol, všechna následná rozhodnutí, jakož i důvody přijetí těchto rozhodnutí musí být oznámeny odesílateli a příjemci nebo jejich zástupcům nejpozději do dvou pracovních dnů po odebrání vzorků. Rozhodnutí přijatá příslušným orgánem členského státu určení a zdůvodnění těchto rozhodnutí jsou oznámena příslušnému orgánu členského státu odesláním.

Pokud o to odesílatel nebo jeho zástupce požádá, jsou mu uvedené rozhodnutí a zdůvodnění sdělena písemně a zároveň je podrobně informován o právu na odvolání, kterého může využít v rámci platných právních předpisů členského státu určení, jakož i o příslušném postupu a příslušných lhůtách.

**▼ M12**

10. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 8 překračují přípustné hodnoty, může nabyvatel příslušné šarže požádat, aby byla provedena kontrolní analýza v jedné z referenčních laboratoří uvedených v příloze VIII s použitím stejné metody jako při původním testu. Náklady spojené s kontrolní analýzou hradí nabyvatel šarže. Úkoly a pravomoci referenčních laboratoří jsou stanoveny v příloze IX.

**▼ M4**

11. Pokud z výsledků kontroly provedené podle odstavců 8 a 9, případně rovněž z výsledků vyžádané kontrolní analýzy vyplýne, že zmrazená nebo hluboce zmrazená kuřata nesplňují požadavky stanovené v tomto článku, příslušný orgán členského státu určení uplatní postupy stanovené v odstavci 7.

12. V případech stanovených v odstavcích 10 a 11 se příslušný orgán členského státu určení neprodleně spojí s příslušnými orgány členského státu odesláním. Příslušné orgány členského státu odesláním přijmou

**▼ M4**

všechna nezbytná opatření a informují příslušný orgán členského státu určení o zaměření provedených kontrol, o přijatých rozhodnutích, jakož i o důvodech, proč byla tato rozhodnutí přijata.

Pokud kontroly podle odstavců 8 a 10 prokáží opakované nedostatky nebo pokud podle názoru členského státu odesláni jsou tyto kontroly prováděny bez dostatečného zdůvodnění, příslušné orgány dotyčných členských států o tom uvědomí Komisi.

V míře nezbytné pro zajištění jednotného provádění tohoto nařízení nebo na žádost příslušného orgánu členského státu určení a podle charakteru zjištěných nedostatků Komise může:

- vyslat do dotyčného zařízení skupinu odborníků a spolu s příslušnými orgány daného státu provést kontroly na místě, nebo
- požádat příslušný orgán členského státu odesláni, aby vzorky produktů dotyčného podniku odebíral častěji a aby v případě nutnosti uplatnil sankce podle článku 10 nařízení (EHS) č. 1906/90.

Komise uvědomí členské státy o svých závěrech. Členské státy, na jejichž území je kontrola prováděna, poskytnou odborníkům veškerou pomoc nezbytnou pro výkon jejich činnosti.

Dokud nejsou známy závěry Komise, musí členský stát odesláni, na žádost členského státu určení, zintenzívnit kontroly produktů pocházejících z dotyčného zařízení.

Pokud účelem těchto opatření je odstranit opakující se nedostatky zjištěné v určitém zařízení, Komise naučtuje náklady vzniklé v souvislosti s použitím odřázek třetího pododstavce dotyčnému podniku.

**▼ M8**

12a. Příslušné orgány členských států neprodleně informují příslušnou národní referenční laboratoř o výsledcích kontrol, které provedly nebo které byly provedeny pod jejich dozorem.

**▼ M15**

Národní referenční laboratoře předají tyto údaje komisi odborníků uvedené v odstavci 14 k dalšímu vyhodnocení a k diskusi ostatním národním referenčním laboratořím do 1. července každého roku. Podle článku 18 nařízení (EHS) č. 2777/75 jsou výsledky předkládány řídicímu výboru k posouzení.

**▼ M11**

13. Členské státy přijmou praktická opatření k provádění kontrol podle tohoto článku ve všech fázích uvádění produktů na trh, včetně kontrol dovozu ze třetích zemí prováděných při celním odbavení podle příloh V a VI. O těchto opatřeních uvědomí ostatní členské státy a Komisi do 1. září 2000. Všechny důležité změny musí být okamžitě oznámeny ostatním členským státům a Komisi.

**▼ M15**

14. Komise odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím maso působí jako koordinační orgán pro posuzování činností národních referenčních laboratoř. Skládá se ze zástupců Komise a národních referenčních laboratoř. Úkoly komise a národních referenčních laboratoř, jakož i organizační struktura komise jsou uvedeny v příloze IX.

**▼ M11***Článek 14b*

1. Čerstvé, zmrazené nebo hluboce zmrazené dělené drůbeží maso uvedené níže může být uváděno na trh Společenství za účelem výkonu povolání nebo k obchodním účelům pouze za předpokladu, že obsah vody nepřekračuje technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené analytickou metodou uvedenou v příloze VIa (chemický test). Týká se to těchto skupin děleného drůbežního masa:

**▼ M11**

- a) kuřecí prsní řízek, s klíční kostí nebo bez ní, bez kůže;
  - b) kuřecí prsa, s kůží;
  - c) kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, zadní čtvrtky, s kůží;
  - d) krůtí prsní řízek, bez kůže;
  - e) krůtí prsa, s kůží;
  - f) krůtí horní stehna, spodní stehna, stehna, s kůží;
  - g) vykostěná krůtí stehna, bez kůže.
2. Příslušné orgány pověřené členskými státy zajistí, aby jatka a porcovací závody, které mohou či nemusí být součástí jatek, přijaly veškerá opatření nezbytná pro splnění požadavků podle odstavce 1, a zejména aby:

**▼ M12**

— absorpce vody byla na jatkách pravidelně kontrolována podle čl. 14a odst. 3 rovněž u jatečně upravených těl kuřat a krůt určených k produkci čerstvého, zmrazeného a hluboce zmrazeného děleného drůbežího masa podle odstavce 1. Tyto kontroly se provádějí minimálně jednou za osmihodinovou pracovní dobu. Nicméně absorpce vody nemusí být pravidelně kontrolována u jatečně upravených těl krůt chlazených vzduchem. Limitní hodnoty uvedené v příloze VII bodu 9 se vztahují rovněž na jatečně upravená těla krůt,

**▼ M11**

- výsledky kontrol byly zaznamenány a uchovány po dobu jednoho roku,
- každá šarže byla označena tak, aby bylo možné zjistit datum její výroby; toto označení šarže musí být zapsané ve výrobních záznamech.

**▼ M12**

Pokud při chlazení kuřat vzduchem odpovídají výsledky kontrol podle první odrážky a odstavce 3 požadavkům stanoveným v přílohách V až VII po dobu šesti měsíců, četnost kontrol podle první odrážky může být snížena na jednu za měsíc. Avšak neplnění požadavků stanovených v přílohách V, VI a VII má za následek opětovné zavedení kontrol podle první odrážky.

**▼ M11**

3. Minimálně jednou za tři měsíce se provádějí kontroly obsahu vody ve zmrazeném a hluboce zmrazeném děleném drůbežím maso podle odstavce 1 na základě vzorků odebraných v každém porcovacím závodě, který dělené drůbeží maso vyrábí, a to způsobem stanoveným v příloze VIa. Tyto kontroly se neprovádějí u děleného drůbežího masa, u něž je příslušnému orgánu uspokojivě doloženo, že je určeno výhradně na vývoz.

**▼ M12**

Pokud určitý porcovací závod splňuje požadavky stanovené v příloze VIa po dobu jednoho roku, snižuje se četnost kontrol na jednu za šest měsíců. Avšak neplnění uvedených požadavků má za následek opětovné zavedení kontrol podle prvního pododstavce.

**▼ M11**

4. Článek 14a odstavce 5 až 13 se použije přiměřeně na dělené drůbeží maso podle odstavce 1.

**▼ M1***Článek 15*

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 20. června 1991.

Použije se ode dne 1. července 1991.

Článek 8 se použije ode dne 1. března 1992 v případech dovozu ze třetích zemí.



**▼ M1**

Až do ►**M2** 31. března 1992 ◀ však mohou hospodářské subjekty balit produkty upravené tímto nařízením do obalového materiálu s označením stanoveným v předpisech Společenství nebo vnitrostátních předpisech použitelných před vstupem tohoto nařízení v platnost. Uvedené produkty mohou být uváděny na trh až do 31. prosince 1992.

**▼ B**

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

## Čl. 1, odst. 1 – NÁZVY JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL DRŮBEŽE

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετανοί και κότες (κρεατο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, Broiler	Cālis, broilers
2.	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετανάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cāļītis
5.	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachne, (Mladá) Pižmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskupart, (noor), (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρ βαριάς, (νεαρές) 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) Muskuss pīle, (Jauna) Mullard pīle
2.	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand Mulardand	Ente, Barbarieente Mular-dente	Part, muskupart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαριάς πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra „mulard”	Pīle, Muskuss pīle, Mullard pīle

## ▼M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perl- huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broi- leris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braad- kuiken	Kurcze, broiler	Frango	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slakt- kyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep- ofstooftkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kaña	Tupp, höna, gryt- eller kokhøna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Kapún	Kopun	Chapon (syöttö- kukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Kuriatko	Miad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatat kakas	Serduk žghir fl- eta	Jonge han	Młody kogut	Galo jovem	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalk- kuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon

## ▼ M13

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira(fellusa ta' papra), papra muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard” eend	(Młoda) kaczk tuczona, (Młoda) kaczk piżmowa, (Młoda) kaczk mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	(Mladá kačica), kačiatko, (Mladá) pyžmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (Mlada) - muškatna raca, (Mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, Muskusinė anties, Mulardinė anties	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, Muškatna raca, Mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žasiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wizža (žghira fl-eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žasis	Liba	Wizža	Gans	Geś	Ganso adulto	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhõna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhõna

## Čl. 1, odst. 2 – NÁZVY DĚLENÉHO DRŮBEŽÍHO MASA

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Cuartos traseros unidos	Neoddelená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa

## ▼ M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
e)	Muslo γ contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete 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	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Alas unidas	Neoddelená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	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)	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirazené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max.3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	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“)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa

## ▼ M13

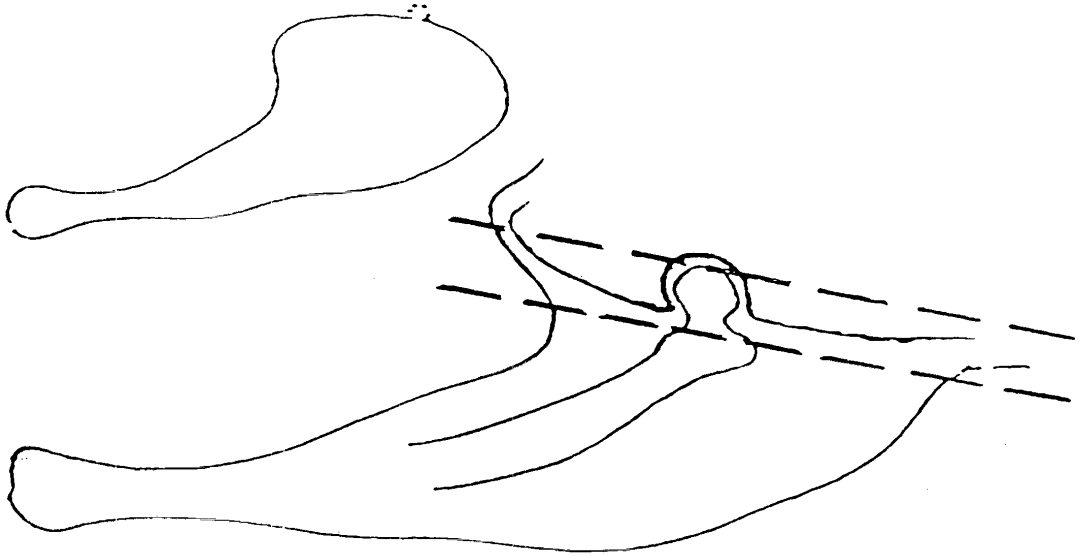
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achtérkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigiega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-bicca ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-bicca t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Gewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Hydinové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Gwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiini toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilé'	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Hydinový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilé' soliluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ **M4**

## PŘÍLOHA I a

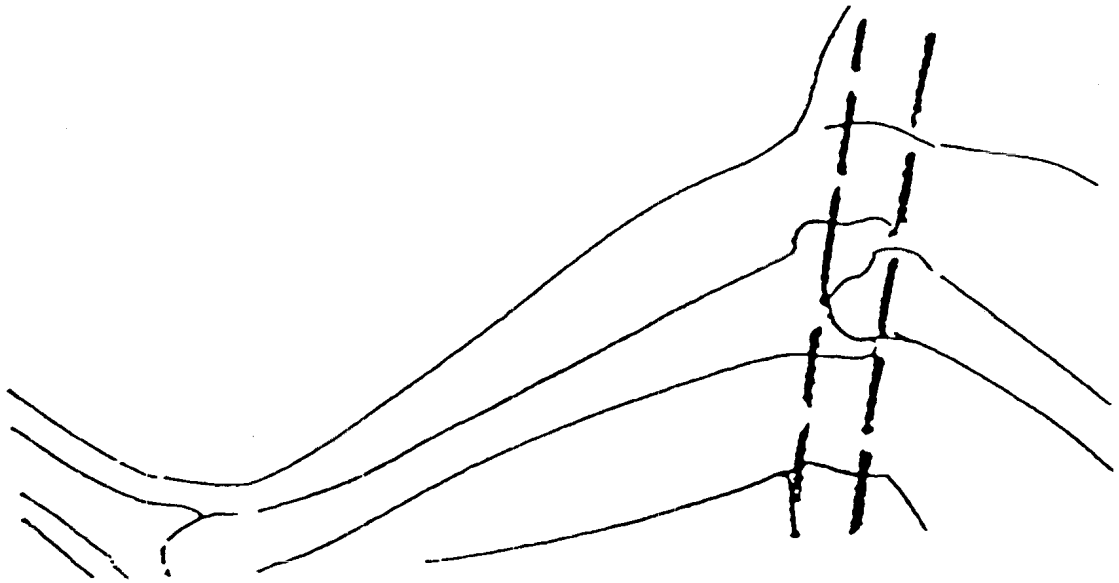
Řez oddělující horní stehno/stehno a hřbet

— ohraničení kyčelního kloubu



Řez oddělující horní stehno a dolní stehno

— ohraničení kolenního kloubu



## Článek 9 – METODY CHLAZENÍ

	es	es	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajahdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Luchtsproeikoeling	Owiewowonatriskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativkylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijähdytys	Vattenkylning



## Čl. 10, odst. 1 – ZPŮSOBY CHOVU

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Alimentado con... %Oca engordada con avena	Krmena (čím)... % (čeho)... krmená ovšem	Fodret med... % Husa Havre-fodret gås	Mast mit... %... Hafermastgans	Söödetud... , mis sisaldab...%... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με... %...Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with... % of...Oats fed goose	Alimenté avec... % de...Oie nourrie à lavoine	Alimentato con il... % di...Oca ingrassata con avena	Barība ar... %... ar auzām barotas zosis
b)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās (Audzēti kūti)
c)	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditsiooniline Vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élève en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Granja de cría en libertad	Volný výběh - úplná volnost	Frilands... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung	Täieliku liikumis-vabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range – total freedom	Fermier-élève en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta... %... Avižomis penētos žagsys	%-ban... -val etetettZabbal etetett liba	Mitmugha b'... % ta'...Wizža mitmug?a bil-? afur	Gevoed met... %...Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem... %... tucz owsiany (gęsi).	Alimentado com... % de... Ganso engordado com aveia	Kírméné... %... husi kfméné ovsom	Krmljeno s/z... %gos krmljena z ovsem	Ruokittu... %... Kauralla ruokittu hanhi	Utfödrad med...% ... <i>Havreutfödrad gås</i>
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija gewwa: sistema estensiva	Scharrel... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Extenzívne v halách	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen siskasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadartás	Barra (free range)	Scharrel... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång till utomhus vistelse

▼ **M13**

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
d)	Tradiciškai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizzjo- nali	Boeren- scharrel... met uitloopHoeve... met uitloop	Tradycyjny chów wybie- gowy	Produção ao ar livre	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utom- husvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra íjree range) - liberta totali	Boeren- scharrel... met vrije uitloop- Hoeve... met vrije uitloop	Chów wybie- gowy bez ogra- niczeń	Produção em liberdade	Chované na paši	Prosta reja - neomejen izpust	Vapaa kasvatus	<i>Uppfödd i full frihe.frihe.</i>

▼ **M4**

## PŘÍLOHA IV

▼ **M14**

Podmínky uvedené v článku 10 jsou tyto:

▼ **M12**

a) *Krmení obsahující... %...*

▼ **M4**

Jednotlivé složky krmných směsí mohou být na produktu uvedeny pouze za předpokladu, že:

- v případě obilovin představují nejméně 65 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu; tato směs může rovněž obsahovat nejvýše 15 % vedlejších obilných produktů; pokud je však uveden jeden konkrétní druh obiloviny, musí představovat nejméně 35 % krmné směsi a v případě kukuřice nejméně 50 %,
- v případě luštěnin nebo zeleniny představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu,
- v případě mléčných výrobků představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané v závěrečné fázi výkrmu.

Výraz „husa krmená ovsem“ však může být použit pouze tehdy, pokud jsou v posledních třech týdnech výkrmu husy krmeny nejméně 500 gramy ovsu denně.

b) *„Extenzivní způsob – chov v drůbežárně“*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

- hustota ustájení drůbeže na metru čtverečním podlahové plochy není vyšší než:

▼ **M12**

- 15 kusů kuřat, kohoutků a kapounů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,

▼ **M4**

- 25 kg živé hmotnosti kachen, perliček, krůt,
- 15 kg živé hmotnosti hus,
- k porážce drůbeže dochází ve věku:
  - 56 dnů nebo později u kuřat,
  - 70 dnů nebo později u krůt,
  - 112 dnů nebo později u hus,
  - 49 dnů nebo později u kachen pekingských,
  - 70 dnů nebo později u kachen pižmových, avšak 84 dnů nebo později u samců tohoto druhu,
  - 65 dnů nebo později u kachen křížených mulard,
  - 82 dnů nebo později u perliček,

▼ **M11**

- chov v drůbežárně: 60 dnů nebo později u mladých hus (nebo housat),

▼ **M12**

- 90 dnů nebo později u kohoutků,
- 140 dnů nebo později u kapounů.

▼ **M4**

c) *Volný výběh*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

- hustota ustájení v drůbežárně a věk při porážce odpovídají požadavkům vymezeným v písmenu b), s výjimkou kuřat, u kterých může být hustota zvýšena na 13 kusů, nejvýše však na 27,5 kg živé hmotnosti na metr čtvereční,
- drůbež měla nejméně během poloviny života nepřetržitý přístup za denního světla k venkovním volným výběhům, jejichž plocha byla převážně pokryta vegetací v rozsahu nejméně:
  - 1 m<sup>2</sup> na kuře nebo perličku,

▼ **M9**

- 2 m<sup>2</sup> na kachnu,

▼ **M4**

- 4 m<sup>2</sup> na krůtu nebo husu,

U perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně stejně velká jako podlahová plocha budovy a výška je nejméně 2 m. Hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady).

- krmná směs podávaná v závěrečné fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,
- je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná delší straně budovy nebo je delší než tato strana, a to v případě kuřat.

d) *Tradiční volný výběh*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

- hustota ustájení v drůbežárně na metr čtvereční je:
  - u kuřat nejvýše 12 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti; nicméně u pojízdných drůbežáren otevřených rovněž v noci a s podlahovou plochou nejvýše 150 m<sup>2</sup> může být hustota ustájení zvýšena na 20 kuřat, nejvýše však 40 kg živé hmotnosti na metr čtvereční;
  - u kapounů nejvýše 6, 25 (do věku 81 dnů 12) kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
  - u samců kachny pižmové a kachny pekingské 8 kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti, u kachny pižmové a kachny pekingské 10 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
  - u kachen křížených mulard 8, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,

▼ **M12**

- u perliček 13 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,

▼ **M4**

- u krůt 6,25 (do věku sedmi týdnů 10) kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
- u hus pět kusů (do věku šesti týdnů 10) a 3 kusy, pokud poslední tři týdny výkrmu byly husy uzavřeny v klecích, nejvýše však 30 kg živé hmotnosti,
- celková užitná plocha drůbežáren jednoho zemědělského podniku je nejvýše 1 600 m<sup>2</sup>,
- v každé drůbežárně je ustájeno nejvýše:
  - 4 800 kuřat,
  - 5 200 perliček
  - 4 000 kachen pižmových nebo pekingských nebo 3 200 samic těchto druhů nebo 3 200 kachen křížených mulard,
  - 2 500 kapounů, hus nebo krůt,
- je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m<sup>2</sup> budovy,
- má drůbež za denního světla trvalý přístup k venkovnímu výběhu, a to minimálně od věku:
  - šesti týdnů u kuřat a kapounů,
  - osmi týdnů u kachen, hus, perliček a krůt,
- plocha venkovních výběhů je převážně pokryta vegetací o minimální rozloze:
  - 2 m<sup>2</sup> na kuře, kachnu pižmovou nebo pekingskou, nebo perličku,
  - 3 m<sup>2</sup> na kachnu kříženou mulard,
  - 4 m<sup>2</sup> na kapouna od 92 dnů (2 m<sup>2</sup> do 91 dnů),
  - 6 m<sup>2</sup> na krůtu,
  - 10 m<sup>2</sup> na husu.
- U perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně dvakrát větší než podlahová plocha budovy, výška je nejméně 2 m a hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady),
- vykrmovaná drůbež patří k plemeni považovanému za pomalu rostoucí,
- krmná směs užívaná v poslední fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,
- minimální věk při porážce je:
  - 81 dnů u kuřat,

▼ **M4**

- 150 dnů u kapounů,
- 49 dnů u kachen pekingských,
- 70 dnů u kachen pižmových,
- 84 dnů u samců kachen pižmových,
- 92 dnů u kachen křížených mulard,
- 94 dnů u perliček,

▼ **M12**

- 140 dnů u krůt a hus na pečení uváděných na trh nedělené,
- 98 dnů u krůt určených k prodeji jako dělené krůtí maso,
- 126 dnů u krocanů určených k prodeji jako dělené krocaní maso,

▼ **M4**

- 95 dnů u hus určených k výrobě „foie gras”(játrové paštiky) a „magret” (prsňích filetů),

▼ **M11**

- 60 dnů u mladých hus (nebo housat),
- pokud závěrečná doba výkrmu pod uzavřením v klecích je nejvýše:
  - 15 dnů u kuřat starších 90 dnů,

▼ **M9**

- čtyři týdny u kapounů,

▼ **M4**

- 4 týdny u hus a kachen křížených mulard určených k výrobě „foie gras” a „magret” starších 70dnů.

e) *Volný výběh – úplná volnost*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, jsou-li splněny požadavky stanovené v písmenu d), jakož i požadavek, aby drůbež měla za denního světla trvalý přístup k venkovním výběhům neomezené rozlohy.

▼ **M14**

V případě omezení včetně veterinárních omezení přijatým podle právních předpisů Společenství za účelem ochrany veřejného zdraví a zdraví zvířat, jejichž účinkem je omezení přístupu drůbeže do venkovních výběhů, může být drůbež chovaná v souladu s metodami chovu popsány v prvním odstavci písm. c), d) a e), s výjimkou perliček chovaných ve voliérách, nadále uváděna na trh s uvedením zvláštního odkazu na způsob chovu po dobu omezení, které však v žádném případě nesmí být delší než dvanáct týdnů.

## ▼ M4

## PŘÍLOHA V

## STANOVENÍ MNOŽSTVÍ VODY UVOLNĚNÉ ROZMRAZOVÁNÍM

## (odkapávací test)

1. *Předmět a oblast působnosti*

Tato metoda se používá ke stanovení množství vody uvolněné ze zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat během rozmrazování. Pokud množství vody uvolněné odkapáváním a vyjádřené hmotnostním procentem jatečně upraveného těla, včetně všech jedlých drobů obsažených v balení, překračuje limitní hodnotu uvedenou v odstavci 7, přebytek vody se považuje za absorbovaný během zpracování. Tuto metodu nelze použít u drůbeže, která byla vystavena působení polyfosfátů nebo podobných látek, jejichž účinek zvyšuje retenci vody. U drůbeže ošetřené takovými látkami se provádí rozbor podle metody uvedené v příloze VI.

2. *Definice*

Množství vody stanovené touto metodou se vyjadřuje procentem z celkové hmotnosti zmrazeného nebo hluboce zmrazeného jatečně opracovaného těla včetně jedlých drobů.

3. *Princip*

Zmrazené nebo hluboce zmrazené jatečně upravené tělo, včetně vložených jedlých drobů, se nechá rozmraznout řízeným procesem, který umožňuje vypočítat hmotnost uvolněné vody.

4. *Přístroje a pomůcky*

- 4.1. Váhy umožňující zvážit až 5 kg s přesností minimálně na 1 gram.
- 4.2. Igelitové sáčky dostatečně velké pro jatečně upravené tělo a vybavené úchytkami na upevnění.
- 4.3. Nádrž s vodou vybavená termostatem a zařízením schopným nést jatečně upravené tělo podle bodů 5.5. a 5.6. Nádrž musí obsahovat vodu o objemu nejméně osmkrát větším než je objem drůbeže určené ke kontrole a musí udržet teplotu vody na 42 °C, plus nebo minus 2 °C.
- 4.4. Filtrační papír nebo jiné savé papírové ručníky.

5. *Postup*

- 5.1. Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere dvacet jatečně upravených těl. Do zahájení kontroly podle bodů 5.2. až 5.11. musí být těla uchovávána při teplotě nejvýše do -18 °C.
- 5.2. Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Obal a jeho obsah se zváží a naměřená hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu; tato hmotnost se označí  $M_0$ .
- 5.3. Jatečně upravené tělo, případně i jedlé droby, které se prodávají spolu s ním, se vyjme z vnějšího obalu. Obal se vysuší, zváží a naměřená hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu; tato hmotnost se označí  $M_1$ .
- 5.4. Hmotnost zmrazeného jatečně upraveného těla včetně drobů se vypočítá odečtením  $M_1$  od  $M_0$ .
- 5.5. Jatečně upravené tělo včetně jedlých drobů se vloží do pevného, vodotěsného igelitového sáčku tak, aby dutina břišní směřovala ke spodnímu, uzavřenému konci sáčku. Sáček musí být dostatečně dlouhý, aby mohl být při vložení do nádrže s vodou dobře upevněn, avšak nesmí být příliš široký, aby umožnil vychýlení jatečně upraveného těla z vertikální pozice.
- 5.6. Část sáčku, která obsahuje jatečně upravené tělo a jedlé droby, se zcela ponoří do vodní lázně a zůstane otevřena, aby uniklo co nejvíce vzduchu. Sáček je přidržován vertikálně, v případě potřeby vodičými tyčkami nebo závažími vloženými do sáčku, aby voda z nádoby nemohla vniknout dovnitř. Jednotlivé sáčky se nesmí vzájemně dotýkat.
- 5.7. Sáček je ponechán v nádobě s vodou, jejíž teplota musí být udržována na 42 °C ± 2 °C; sáček musí být neustále v pohybu nebo musí docházet k trvalému míchání vody, dokud teplotní střed jatečně upraveného těla (nejhlubší část prsního svalu blízko prsní kosti u kuřat bez drobů nebo střed drobů u kuřat s droby) nedosáhne teploty 4 °C, zjištěné měřením u dvou náhodně vybraných jatečně upravených těl. Jatečně upravená těla

▼ **M4**

by neměla ve vodní lázni zůstat déle než je nutné k dosažení teploty 4 °C. Požadovaná doba ponoření je u jatečně upravených těl skladovaných při – 18 °C řádově tato:

Hmotnostní kategorie (g)	Hmotnost jatečně upraveného těla + droby (g)	Orientační doba ponoření v minutách	
		Kuřata bez drobů	Kuřata s droby
< 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

U každých dalších 100 g hmotnosti je nezbytné uvedenou dobu prodloužit o sedm minut. Pokud navrhovaná doba ponoření uplyne, aniž by u dvou vybraných jatečně upravených těl byla naměřena teplota + 4 °C, musí proces rozmrazování pokračovat, dokud není v teplotním středu dosaženo + 4 °C.

- 5.8. Sáček a jeho obsah se vyjme z vodní lázně; dno sáčku se propíchne, aby voda uvolněná rozmrazováním mohla odtéct. Sáček a jeho obsah se nechá odkapat po dobu jedné hodiny při teplotě okolí pohybující se mezi + 18 °C až +25 °C.
- 5.9. Rozmražené jatečně upravené tělo se vyjme ze sáčku a z břišní dutiny se vyjme obal s droby (pokud do ní byly vloženy). Jatečně upravené tělo se vysuší uvnitř a vně filtračním papírem nebo papírovými ubrousky. Obal obsahující droby se propíchne a po té, co vyteče všechna voda, se obal i rozmražené droby důkladně osuší.
- 5.10. Celková hmotnost rozmraženého jatečně upraveného těla, drobů a obalu se stanoví se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí M<sub>2</sub>.
- 5.11. Hmotnost obalu, který obsahuje droby, se stanoví se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí M<sub>3</sub>.

6. *Výpočet výsledku*

Množství vody uvolněné rozmrazováním vyjádřené procentem z celkové hmotnosti zmrazeného nebo hluboce zmrazeného jatečně opracovaného těla včetně jedlých drobů se vypočítá takto:

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

7. *Hodnocení výsledku*

Pokud průměrné množství vody uvolněné rozmražením 20 jatečně upravených těl ve vzorku přesáhne níže uvedené procentuální hodnoty, množství vody absorbované během zpracování se považuje za větší než je limitní hodnota.

Procentuální hodnoty jsou:

- 1,5 % u chlazení vzduchem,
- 3,3 % u chlazení vzduchem s postřikem,
- 5,1 % u chlazení ve vodní lázni ponořením.

▼ **M4***PŘÍLOHA VI***STANOVENÍ CELKOVÉHO OBSAHU VODY V KUŘATECH****(Chemický test)**1. *Předmět a oblast působnosti*

Tato metoda se používá ke stanovení celkového obsahu vody ve zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřatech. Zahrnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaných jatečně upravených těl drůbeže. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitními hodnotami vypočtenými podle vzorců v odstavci 6.4., aby se zjistilo, zda během zpracování došlo k nadměrné absorpci vody či nikoliv. Pokud má osoba provádějící analýzu podezření na výskyt látek, které by mohly ovlivnit výsledky, musí přijmout veškerá nezbytná opatření.

2. *Definice*

Jatečně upravené tělo: jatečně upravené tělo drůbeže s kostmi, chrupavkami a droby, které mohou být případně přiloženy.

„Droby“: játra, srdce, žaludek a krk.

3. *Princip*

Obsah vody a bílkovin se stanoví s použitím uznávaných metod ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) nebo jinými metodami či analýzami schválenými Radou.

Nejvyšší přípustný celkový obsah vody v jatečně upraveném těle se stanoví na základě obsahu bílkovin v jatečním těle, který lze přirovnat k obsahu fyziologického roztoku.

4. *Přístroje, pomůcky a činidla*

- 4.1. Váhy určené k vážení jatečně upravených těl a jejich obalů s přesností minimálně na 1 gram.
- 4.2. Sekáček nebo pilka na maso k porcování jatečně upravených těl na díly, které mohou být zpracovány v mlýnku na maso.
- 4.3. Výkonný mlýnek na maso a mixér schopný homogenizovat celé díly zmrazené nebo hluboce zmrazené drůbeže.

*Poznámka:*

Nedoporučuje se žádný speciální mlýnek. Měl by mít dostatečný výkon, aby nasekal zmrazené nebo hluboce zmrazené maso a kosti, a vytvořil tak homogenní směs, která by odpovídala směsi připravené v mlýnku na maso vybaveném kotoučem se 4 mm otvory.

- 4.4. Přístroje podle specifikace v ISO 1442 ke stanovení obsahu vody.
- 4.5. Přístroje podle specifikace v ISO 937 ke stanovení obsahu bílkovin.

5. *Postup*

- 5.1. Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere sedm jatečně upravených těl, která až do zahájení analýzy podle bodů 5.2 až 5.6 musí zůstat zmrazená.

Lze provádět buď analýzu každého ze sedmi jatečně upravených těl nebo analýzu celého vzorku sestávajícího ze sedmi jatečně upravených těl.

- 5.2. Příprava musí být zahájena do jedné hodiny po vyjmutí jatečních těl z mrazicího boxu.
- 5.3.
  - a) Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Každé jatečně upravené tělo se zváží a vyjme z obalu. Po rozřezání jatečně upraveného těla na menší části se odstraní z jedlých drobů veškerý obalový materiál. Stanoví se celková hmotnost jatečně upraveného těla včetně drobů a ledu a odečte se od ní hmotnost odstraněného obalového materiálu; výsledná hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí  $P_1$ .
  - b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví celková hmotnost sedmi jatečně upravených těl postupem podle bodu 5.3. a) a výsledná hodnota se označí  $P_7$ .



▼ **M4**

- 5.4. a) Celé jatečně upravené tělo, jehož hmotnost je  $P_1$ , se naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž může být odebrán reprezentativní vzorek z každého jatečně upraveného těla.
- b) V případě analýzy složeného vzorku se všech sedm jatečně upravených těl o hmotnosti  $P_7$  naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž mohou být odebrány dva reprezentativní vzorky ze sedmi jatečně upravených těl.
- Tyto dva vzorky se analyzují postupem podle bodů 5.5. a 5.6.
- 5.5. Odebere se vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu vody podle metody popsané v normě ISO 1442 vyjádřenému v „a %”.
- 5.6. Rovněž se odebere vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu dusíku podle metody popsané v normě ISO 937. Vynásobením koeficientem 6,25 se tento obsah dusíku převede na obsah surových proteinů „b %”.
6. *Výpočet výsledků*
- 6.1. a) Hmotnost vody ( $W$ ) v každém jatečně upraveném těle je dána  $aP_1/100$  a hmotnost bílkovin ( $RP$ )  $bP_1/100$ , obojí vyjádřeno v gramech.
- Stanoví se celková hmotnost vody ( $W_7$ ) a hmotnost bílkovin ( $RP_7$ ) v sedmi analyzovaných jatečně upravených tělech.
- b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody ( $W_7$ ) v sedmi jatečně upravených tělech je dána  $aP_7/100$  a hmotnost bílkovin ( $RP_7$ ) je dána  $bP_7/100$ , obojí vyjádřeno v gramech.
- 6.2. Průměrná hmotnost vody ( $W_A$ ) a bílkovin ( $RP_A$ ) se vypočte vydělením  $W_7$  a  $RP_7$  sedmi.
- 6.3. Teoretický obsah fyziologického roztoku v gramech, stanovený touto metodou, může být vypočten podle tohoto vzorce:
- kuřata:  $3,53 \times RP_A + 23$
- 6.4. a) Chlazení vzduchem
- Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %<sup>(1)</sup>, pak pro celkový obsah vody ( $W_G$ ) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) je nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:
- kuřata:  $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$
- b) Chlazení vzduchem s postřikem:
- Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 4,5 %<sup>(1)</sup>, pak pro celkový obsah vody ( $W_G$ ) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) je nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:
- kuřata:  $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$
- c) Chlazení ve vodní lázni ponořením
- Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 7 %<sup>(1)</sup>, pak je pro celkový obsah vody ( $W_G$ ) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:
- kuřata:  $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$
- 6.5. Pokud průměrný obsah vody ( $W_A$ ) u sedmi jatečně upravených těl vypočítaný v bodě 6.2. nepřekračuje hodnotu ( $W_G$ ) danou v bodě 6.4., je zkontrolovaná drůbež považována za vyhovující.

(<sup>1</sup>) Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.

▼ **M11***PŘÍLOHA VIa***STANOVENÍ CELKOVÉHO OBSAHU VODY V DĚLENÉM DRŮBEŽÍM MASE****(Chemický test)****1. Předmět a oblast působnosti**

Tato metoda se používá ke stanovení celkového obsahu vody u některých skupin děleného drůbežního masa. Zahrnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaného děleného drůbežního masa. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle vzorců v odstavci 6.4, aby se zjistilo, zda během zpracování došlo k nadměrné absorpci vody či nikoliv. Pokud má osoba provádějící analýzu podezření na výskyt látek, které by mohly ovlivnit výsledky, musí přijmout veškerá nezbytná opatření.

**2. Definice a odběry vzorků**▼ **M12**

Na dělené drůbeží maso podle článku 14b se vztahují definice uvedené v čl. 1 odst. 2. Velikost vzorku musí odpovídat:

- u kuřecích prsou polovině prsou,
- u kuřecích prsních řízků polovině vykostěných prsou bez kůže,
- u krůtích prsou, krůtích prsních řízků a vykostěných krůtích stehen dílům o hmotnosti přibližně 100 gramů,
- u ostatních skupin děleného masa požadavkům stanoveným v čl. 1 odst. 2.

▼ **M11**

V případě volně ložených zmrazených a hluboce zmrazených produktů (dělené maso nebalené jednotlivě) mohou být velká balení, z nichž se odebírají vzorky, udržována při teplotě 0 °C, dokud nebude možné odebrat jednotlivé kusy děleného masa.

**3. Princip**

Obsah vody a bílkovin se stanoví s použitím uznávaných metod ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) nebo jinými metodami či analýzami schválenými Radou.

Nejvyšší přípustný celkový obsah vody v děleném drůbežím mase se stanoví na základě obsahu bílkovin v děleném mase, který lze přirovnat k obsahu fyziologického roztoku.

**4. Přístroje, pomůcky a činidla**

- 4.1 Váhy určené k vážení děleného drůbežního masa a jeho obalu s přesností minimálně na 1 gram.
- 4.2 Sekáček nebo pilka na maso k porcování děleného drůbežního masa na kusy, které mohou být zpracovány v mlýnku na maso.
- 4.3 Výkonný mlýnek na maso a mixér schopný homogenizovat dělené drůbeží maso.

Poznámka:

Nedoporučuje se žádný speciální mlýnek. Měl by mít dostatečný výkon, aby nasekal rovněž zmrazené a hluboce zmrazené maso a kosti, a vytvořil tak homogenní směs, která by odpovídala směsi připravené v mlýnku na maso vybaveném kotoučem se 4 mm otvory.

- 4.4 Přístroje podle specifikace v ISO 1442 ke stanovení obsahu vody.
- 4.5 Přístroje podle specifikace v ISO 937 ke stanovení obsahu bílkovin.

**5. Postup**

- 5.1 Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere pět kusů děleného drůbežního masa, které až do zahájení analýzy podle bodů 5.2 až 5.6 musí zůstat zmrazené nebo chlazené.

Vzorky z volně ložených zmrazených a hluboce zmrazených výrobků podle bodu 2 mohou být do začátku analýzy uchovány při teplotě 0 °C.

Lze provádět buď analýzu každého z pěti kusů děleného masa nebo analýzu celého vzorku sestávajícího z pěti kusů.

- 5.2 Příprava musí být zahájena do jedné hodiny po vyjmutí děleného masa z mrazicího nebo chladicího boxu.

▼ **M11**

- 5.3 a) a) Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Každý kus se zváží a vyjme z obalu. Po rozřezání kusů na menší kousky se stanoví hmotnost kusu se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu, a to po odečtení hmotnosti odstraněného obalového materiálu; vypočtená hmotnost se označí  $P_1$ .
- b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví celková hmotnost pěti kusů připravených podle bodu 5.3 a) a výsledná hodnota se označí  $P_5$ .
- 5.4 a) a) Celý kus, jehož hmotnost je  $P_1$ , se naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž může být odebrán reprezentativní vzorek z každého kusu.
- b) V případě analýzy složeného vzorku se všech pět kusů o hmotnosti  $P_5$  naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3 (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž mohou být odebrány dva reprezentativní vzorky z pěti kusů.
- Tyto dva vzorky se analyzují postupem podle bodů 5.5 a 5.6.
- 5.5 Odebere se vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu vody podle metody popsané v normě ISO 1442 vyjádřeném v „a %“.
- 5.6 Rovněž se odebere vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu dusíku podle metody popsané v normě ISO 937. Vynásobením koeficientem 6,25 se tento obsah dusíku převede na obsah surových proteinů „b %“.

**6. Výpočet výsledků**

- 6.1 a) a) Hmotnost vody ( $W$ ) v každém kusu děleného masa je dána  $aP_1/100$  a hmotnost bílkovin ( $RP$ ) je dána  $bP_1/100$ , obojí vyjádřeno v gramech.
- Stanoví se celková hmotnost vody ( $W_5$ ) a hmotnost bílkovin ( $RP_5$ ) z pěti analyzovaných kusů.
- b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody ( $W_5$ ) u pěti kusů je dána  $aP_5/100$  a hmotnost bílkovin ( $RP_5$ ) je dána  $bP_5/100$ , obojí vyjádřeno v gramech.
- 6.2 Průměrná hmotnost vody ( $W_A$ ) a bílkovin ( $RP_A$ ) se vypočte vydělením  $W_5$  a  $RP_5$  pěti.
- 6.3 Průměrný teoretický poměr hmotnosti vody  $W$  k hmotnosti bílkovin  $RP$ , stanovený touto metodou, je u:
- kuřecích prsních řízků:  $3,19 \pm 0,12$ ,
  - u kuřecích stehen a zadních čtvrtek:  $3,78 \pm 0,19$ ,
  - krůtích prsních řízků:  $3,05 \pm 0,15$ ,
  - krůtích stehen:  $3,58 \pm 0,15$ ,
  - u vykostěných krůtích stehen:  $3,65 \pm 0,17$ .
- 6.4 Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %, 4 % nebo 6 % <sup>(1)</sup>, podle druhu produktů a použité metody chlazení, pak nejvyšší přípustný poměr  $W/RP$  stanovený touto metodou může dosahovat těchto hodnot:

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postříkáním	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Kuřecí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Kuřecí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, přední čtvrtky, s kůží	4,05	4,15	4,30
Krůtí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Krůtí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60

<sup>(1)</sup> Vypočtený na základě dílu bez absorbované vody. Pro krůtí řízek bez kůže a pro krůtí vykostěná stehna jsou to 2 % u každé metody chlazení.

▼ **M11**

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postřikem	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Krůtí horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna, s kůží	3,80	3,90	4,05
Krůtí vykostěná stehna, bez kůže	3,95	3,95	3,95

Pokud průměrný poměr  $W_A/RP_A$  u daných pěti kusů vypočítaný na základě hodnot v bodě 6.2 není vyšší než poměrná čísla uvedená v bodě 6.4, pak je zkontrolovaný počet kusů považován za vyhovující.

▼ **M4***PŘÍLOHA VII***Kontrola absorpce vody prováděná v produkčním zařízení**▼ **M11**

1. Nejméně jednou za osmihodinový pracovní blok: se namátkově vybere z linky na kuchání drůbeže 25 jatečně upravených těl okamžitě po vykuchání a odstranění drobbů a tuku a před prvním umytím.

▼ **M4**

2. V případě nutnosti se odstraní krk odříznutím a kůže krku se ponechá připojená k jatečně upravenému tělu.
3. Jednotlivá jatečně upravená těla se označí, zváží a jejich hmotnost se zaznamená se zaokrouhlením na celé gramy.
4. Jatečně upravená těla, která jsou předmětem kontroly, se znovu zavěsí na linku na kuchání drůbeže, aby prošla obvyklým procesem mytí, chlazení, odkapávání, atd.
5. Na konci odkapávací linky se označená jatečně upravená těla sejmou, aby nemohla odkapávat déle než ostatní drůbež ze šarže, z které byl vzorek odebrán.
6. Vzorek se skládá z prvních 20 vyhovujících jatečních těl, která se znovu zváží. Jejich hmotnost se zaokrouhlí na celé gramy a zaznamená se vedle hmotnosti zjištěné při prvním vážení. Pokud se podaří získat méně než 20 vyhovujících označených jatečních těl, test je prohlášen za neplatný.
7. Ze vzorku jatečně upravených těl se odstraní identifikační znaky a nechají se obvyklým způsobem zabalit.
8. Procentuální hodnota absorpce vody se stanoví tak, že se celková hmotnost 20 testovaných jatečně upravených těl před prvním mytím odečte od jejich celkové hmotnosti po mytí, chlazení a odkapání a tento rozdíl se vydělí počáteční hmotností a vynásobí 100.

▼ **M11**

- 8a. Místo ručního vážení jatečně upravených těl podle bodů 1 až 8 lze použít automatické váhy ke stanovení procenta absorbované vody u téhož počtu jatečně upravených těl a podle týchž zásad, a to za předpokladu, že příslušný orgán již automatické váhy pro tento účel schválil.

▼ **M4**

9. Výsledek nesmí být vyšší než níže uvedené procentuální hodnoty týkající se počáteční hmotnosti jatečně upraveného těla nebo musí vykazat jakoukoliv jinou hodnotu odpovídající maximálnímu celkovému obsahu absorbované vody:

— chlazení vzduchem:	0%,
— chlazení vzduchem s postřikem:	2%,
— chlazení ve vodní lázni ponořením:	4,5%.

▼ **M15***PŘÍLOHA VIII***SEZNAM REFERENČNÍCH LABORATOŘÍ****Belgie**

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

**Česká republika**

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

**Dánsko**

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

**Německo**

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel  
 Standort Kulmbach  
 EC-Baumann-Straße 20  
 D-95326 Kulmbach

**Estonsko**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
 Kreutzwaldi 30  
 EE-51006 Tartu

**Řecko**

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

**Španělsko**

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

**Francie**

Unité hygiène et qualité des produits avicoles  
 Laboratoire central de recherches avicoles et porcines  
 Centre National d'études vétérinaires et alimentaires  
 Beaucemaine — B.P. 53  
 FR-22400 Ploufragan

**Irsko**

National Food Centre  
 Teagasc  
 Dunsinea  
 Castleknock  
 Dublin 15  
 Ireland

**Itálie**

Ministero Politiche Agricole e Forestali  
 Ispettorato Centrale Repressione Frodi — Laboratorio di Modena  
 Via Jacopo Cavедone n. 29  
 IT-41100 Modena

**Kypr**

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

**Lotyšsko**

▼ **M15**

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

**Litva**

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

**Lucembursko**

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

**Mađarsko**

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

**Malta**

CE.FI.T S.r.l.  
Sede Centrale e Laboratori  
Viale Lido 108 A  
IT-96012 Avola (SR)

**Nizozemsko**

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

**Rakousko**

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien  
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren  
Spargelfeldstraße 191  
AT-1226 Wien

**Polsko**

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

**Portugalsko**

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

**Slovinsko**

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

**Slovensko**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
SK-842 52 Bratislava

**Finsko**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FIN-00710 Helsinki

**Švédsko**

Livsmedelsverket  
Box 622  
SE-75126 Uppsala

**Spojené království**

Laboratory of the Government Chemist  
Queens Road

▼ **M15**

Teddington  
United Kingdom  
TW11 0LY



▼ **M15***PŘÍLOHA IX***Úkoly a organizační struktura komise odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase**

Komise odborníků uvedená v čl. 14a odst. 14 plní tyto úkoly:

- a) poskytuje informace národním referenčním laboratorům o analytických metodách a srovnávacích zkouškách týkajících se obsahu vody v drůbežím mase,
- b) koordinuje využívání metod uvedených v písm. a) národními referenčními laboratořemi, zejména organizováním srovnávacích zkoušek a zkoušek odborné způsobilosti,
- c) poskytuje podporu národním referenčním laboratorům při zkouškách odborné způsobilosti ve formě vědeckých podkladů pro vyhodnocování statistických údajů a vypracovávání zpráv,
- d) koordinuje vývoj nových analytických metod a informuje národní referenční laboratoře o pokroku dosaženém v této oblasti,
- e) poskytuje Komisi vědeckou a technickou pomoc, a to zejména v případech, kdy členské státy zpochybní výsledky analýz.

Složení komise odborníků uvedené v čl. 14a odst. 14:

Komisi odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase tvoří zástupci Ústavu pro referenční materiály a měření (IRMM) generálního ředitelství „Společné výzkumné středisko“ (JRC), generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova a tří národních referenčních laboratoří. Předsedou komise je zástupce IRMM, který jmenuje národní referenční laboratoře na principu pravidelného střídání. Orgány členského státu, které jsou odpovědné za vybrané národní referenční laboratoře, následně jmenují pro práci v komisi jednotlivé odborníky na kontrolu obsahu vody v potravinách. Na základě pravidelného střídání nahradí každoročně jednu národní referenční laboratoř jiná, aby byla na určitém stupni zajištěna návaznost v práci komise. Náklady, které vzniknou při plnění úkolů odborníků a/nebo národních referenčních laboratoří členských států stanovených tímto odstavcem, poneseu dotyčné členské státy.

**Úkoly národních referenčních laboratoří**

Národní referenční laboratoře uvedené v příloze VIII plní tyto úkoly:

- a) koordinují činnost národních laboratoří provádějících analýzu obsahu vody v drůbežím mase,
- b) pomáhají příslušným orgánům členských států vytvářet systém kontroly obsahu vody v drůbežím mase,
- c) podílejí se na srovnávacích zkouškách (zkouškách odborné způsobilosti) mezi různými národními laboratořemi uvedenými v písm. a),
- d) zajišťují, aby informace poskytované komisí odborníků byly dále předávány příslušnému orgánu daného členského státu a národním laboratorům uvedeným v bodě a),
- e) spolupracují s komisí odborníků a v případě jmenování se zapojí do práce komise odborníků, připravují potřebné zkušební vzorky včetně zkoušek homogenity a zajišťují vhodnou přepravu.