

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 543/2008

ze dne 16. června 2008,

kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů) ⁽¹⁾, a zejména na čl. 121 písm. e) ve spojení s článkem 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) S účinností od 1. července 2008 se nařízení Rady (EHS) č. 1906/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro drůbeží maso ⁽²⁾ zrušuje nařízením (ES) č. 1234/2007.

(2) Některá ustanovení a některé povinnosti stanovené v nařízení (EHS) č. 1906/90 nebyly do nařízení (ES) č. 1234/2007 začleněny.

(3) Je proto třeba v rámci nařízení, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1234/2007, přijmout některá vhodná ustanovení a některé vhodné povinnosti s cílem umožnit kontinuitu a dobré fungování společné organizace trhu, a zejména obchodních norem.

(4) Nařízení (ES) č. 1234/2007 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. Nařízení Komise (EHS) č. 1538/91 ⁽³⁾, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1906/90, by mělo být tedy zrušeno a nahrazeno novým nařízením.

(5) Drůbež by 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. 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.

(6) Není nutné, aby se tyto normy vztahovaly na některé produkty a druhy obchodní úpravy lokálního nebo jinak omezeného významu. 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. Toto nařízení by se mělo vztahovat rovněž na dodatečné popisné výrazy doplňující názvy těchto produktů.

(7) Je nutné zajistit jednotné používání tohoto nařízení, proto by v odvětví drůbežího masa měly být definovány pojmy „uvádění na trh“ a „šarže“.

(8) Teplota produktů při skladování a manipulaci má klíčový význam pro udržení vysoké úrovně jakosti. Je proto nezbytné stanovit minimální teplotu pro skladování mražených produktů z drůbežího masa.

(9) Ustanovení tohoto nařízení a zejména ustanovení o jeho kontrole a provádění by měla být v rámci Společenství používána jednotně. Prováděcí pravidla přijatá za tímto účelem by měla být rovněž jednotná. Je tudíž nezbytné stanovit společný postup pro odběr vzorků a přípustné odchylky.

(10) Spotřebitelé musí dostávat dostatečné, jednoznačné a objektivní informace o uvedených produktech nabízených k prodeji a musí být zajištěn volný pohyb těchto produktů v rámci Společenství. Proto je 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 sbližování právních předpisů členských států týkajících se zhotovení některých výrobků v hotovém balení podle hmotnosti nebo objemu ⁽⁴⁾.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 470/2008 (Úř. věst. L 40, 30.5.2008, s. 1).

⁽²⁾ Úř. věst. L 173, 6.7.1990, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1029/2006 (Úř. věst. L 186, 7.7.2006, s. 6).

⁽³⁾ Úř. věst. L 143, 7.6.1991, s. 11. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1474/2007 (Úř. věst. L 329, 14.12.2007, s. 14).

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 46, 21.2.1976, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2007/45/ES (Úř. věst. L 247, 21.9.2007, s. 17).

- (11) K údajům nepovinně vyznačovaným na štítku patří údaje o způsobu chlazení a zejména o příslušném způsobu chovu. V zájmu ochrany spotřebitelů musí používání údajů o způsobu chovu splňovat jasné 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.
- (12) V případě označení chovu ve volném výběhu na obalu masa z kachen a hus určených k produkci „foie gras“ je nezbytné uvést na obal rovněž tento údaj, aby byl spotřebitel plně informován o charakteristice produktu.
- (13) Komise by měla neustále kontrolovat, zda všechny vnitrostátní předpisy přijaté k provádění tohoto nařízení jsou slučitelné s právem Společenství a s příslušnými obchodními normami. Rovněž by měla být přijata ustanovení o registraci a pravidelných kontrolách podniků oprávněných používat výrazy označující příslušný způsob chovu. Tyto podniky by měly z uvedeného důvodu vést pravidelné a podrobné záznamy.
- (14) 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.
- (15) Hospodářské subjekty ve třetích zemích mohou chtít vyznačovat nepovinné údaje o metodě chlazení a způsobu chovu. Jim by 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.
- (16) V důsledku hospodářského a technického rozvoje došlo ke změnám v oblasti úpravy drůbežního masa a jeho kontroly a při uvádění na trh zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat je významným faktorem obsah vody. Proto je nezbytné upravit příslušná ustanovení, tudíž by měl být stanoven maximální obsah vody ve zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech a vypracován systém kontroly na jatkách a ve všech fázích uvádění na trh, aniž by byla porušena zásada volného pohybu zboží na jednotném trhu.
- (17) V produkčních zařízeních by mělo být kontrolováno množství absorbované vody a měly by být vypracovány spolehlivé metody pro stanovení obsahu vody přidané během úpravy jatečných těl zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat, aniž by se rozlišovalo mezi fyziologickou tekutinou a vodou uvolňující se při úpravě kuřat, neboť toto rozlišení by bylo v praxi obtížné proveditelné.
- (18) Mělo by být zakázáno uvádět na trh nevyhovující zmrazená nebo hluboce zmrazená kuřata, aniž by tato skutečnost byla uvedena na balení. V důsledku toho je nutné přijmout praktická pravidla týkající se údajů vyznačovaných na jednotlivých nebo skupinových baleních podle určení tak, aby byla usnadněna kontrola a aby bylo zajištěno, že produkty nejsou užívány k jiným účelům.
- (19) Je nutné stanovit postup pro řešení případů, kdy kontrola u zásilky zjistí nedostatky, neboť produkty nesplňují požadavky tohoto nařízení. Měl by být stanoven postup pro řešení sporů, které mohou vzniknout v souvislosti se zásilkami uvnitř Společenství.
- (20) V případě sporu by Komise měla být schopna jej řešit na místě a přijmout opatření odpovídající dané situaci.
- (21) Předpokladem harmonizace požadavků týkajících se obsahu vody je zřízení referenční laboratoře Společenství, jakož i vnitrostátních referenčních laboratoří.
- (22) Měla by být poskytována finanční pomoc Společenství.
- (23) Mezi Společenstvím a referenční laboratoří Společenství by měla být uzavřena smlouva, která stanoví podmínky pro vyplacení finanční pomoci.
- (24) Členským státům by mělo být umožněno, aby ke kontrole obsahu vody v zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech používaly praktické metody. Měla by být přijata opatření, která stanoví povinnost členských států informovat o těchto metodách Komisi a ostatní členské státy, aby bylo zajištěno jednotné uplatňování tohoto nařízení.
- (25) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,
- PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:
- Článek 1
- Produkty uvedené v čl. 1 odst. 121 písm. e) bodě ii) nařízení (ES) č. 1234/2007 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,

— 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,

— 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 12,

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

b) KRŮTY (*Meleagris gallopavo dom.*)

— mladá krůta: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,

— krůta: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;

c) KACHNY (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), KACHNY KŘÍŽENÉ MULARD (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

— (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;

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; u hus středně silná až silná vrstva tuku pokrývá celé tělo;

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 obsažené v písmenech a) až e) týkající se jedinců opačného pohlaví považují za rovnocenné.

2) Dělené drůbeží maso

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

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

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;

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

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. Hřebeny 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 chrupavčím hřbetem hrudní kosti; hmotnost klíční kosti a chrupavky může dosáhnout nejvýše 3 % z celkové hmotnosti tohoto dílu;
- 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;
- n) u vykostěných krůtích stehen: horní stehna nebo spodní stehna, vykostěná, tj. bez stehenní, holenní a lýtkové kosti, celá, nakrájená na kostičky nebo na plátky.

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 II.

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) směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES⁽¹⁾.

3) Foie gras

Játra hus nebo kachen druhu *Cairina moschata* nebo *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*, které byly krmeny tak, aby vznikla tuková buněčná hypertrofie jater.

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

Játra musí mít tuto hmotnost:

— kachní játra musí mít čistou hmotnost nejméně 300 g,

— husí játra musí mít čistou hmotnost minimálně 400 g.

Článek 2

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

⁽¹⁾ Úř. věst. L 109, 6.5.2000, s. 29.

- a) „jatečně upraveným tělem“ celé tělo ptáka živočišného druhu podle čl. 1 bodu 1 po vykvrvení, oškubání a vykuchání; vynětí ledvin není však povinné; vykuchané tělo lze prodávat s droby nebo bez nich, přičemž droby se rozumí srdce, játra, žaludek a krk vložené do dutiny břišní;
- b) „částmi jatečně upravených těl“ drůbeží maso, u kterého lze na základě velikosti a charakteristických rysů souvislé svalové tkáně určit, z které části jatečně upraveného těla pochází;
- c) „hotově baleným drůbežím masem“ drůbeží maso v obchodní úpravě podle podmínek stanovených v čl. 1 odst. 3 písm. b) směrnice 2000/13/ES;
- d) „drůbežím masem nebaleným“ drůbeží maso, které je nabízeno k prodeji konečnému spotřebiteli bez hotového balení nebo je zabaleno v místě prodeje na žádost zákazníka;
- e) „uváděním na trh“ držení nebo vystavování za účelem prodeje, nabízení k prodeji, prodej, dodávání nebo jakákoliv jiná forma uvádění na trh;
- f) „šarží“ drůbeží maso stejného druhu a typu, stejné třídy jakosti, stejné výrobní série, ze stejných jatek nebo stejné bourárny, umístěných na témže místě, kde má být provedena kontrola. Pro účely článku 9 a příloh V a VI zahrnuje šarže pouze hotová balení stejné nominální hmotnostní kategorie.

Článek 3

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

— částečně vykuchaná (bez střev, svázaná),

— s droby,

— bez drobů.

Lze dodat slovo „vykuchaná“.

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

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

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.

5. Kromě náležitostí, které závazně stanoví vnitrostátní právní předpisy přijaté v souladu se směrnicí 2000/13/ES, musí průvodní obchodní dokumentace ve smyslu čl. 13 odst. 1 písm. b) uvedené směrnice obsahovat tyto dodatečné údaje:

- a) třídu uvedenou v příloze XIV části B bodu III odst. 1 nařízení (ES) č. 1234/2007;
- b) stav, ve kterém je drůbeží maso uváděno na trh, podle přílohy XIV části B bodu III čl. 2 odst. 2 nařízení (ES) č. 1234/2007 a doporučenou skladovací teplotu.

Článek 4

1. Názvy, pod kterými se prodávají produkty podle tohoto nařízení, ve smyslu čl. 3 odst. 1 bodu 1 směrnice 2000/13/ES, jsou názvy uvedené v článku 1 tohoto nařízení a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze I tohoto nařízení a doplněné:

— v případě celých jatečně upravených těl odkazem na příslušnou obchodní úpravu podle čl. 3 odst. 1 tohoto nařízení,

— v případě děleného drůbežího masa odkazem na příslušný živočišný druh.

2. Názvy definované v čl. 1 bodech 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 čl. 1 bodech 1 a 2 nebo s údaji vyznačovanými podle článku 11.

Článek 5

1. 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 11.

2. Kromě náležitostí, které závazně stanoví vnitrostátní právní předpisy přijaté v souladu se směrnicí 2000/13/ES, musí označení, obchodní úprava a reklama drůbežího masa určeného pro konečného spotřebitele splňovat další požadavky stanovené v odstavcích 3 a 4 tohoto článku.

3. U čerstvého drůbežího masa se datum minimální trvanlivosti nahradí slovy „spotřebujte do“ s příslušným datem v souladu s čl. 10 směrnice 2000/13/ES.

4. U hotově baleného drůbežího masa musí být na tomto balení nebo na nalepeném štítku uvedeny rovněž tyto údaje:

- a) třída uvedená v příloze XIV části B bodu III odst. 1 nařízení (ES) č. 1234/2007;
- b) u čerstvého drůbežího masa celková cena a cena za hmotnostní jednotku v maloobchodním prodeji;
- c) stav, ve kterém je drůbeží maso uváděno na trh podle přílohy XIV části B bodu III odst. 2 nařízení (ES) č. 1234/2007 a doporučená skladovací teplota;
- d) registrační číslo jatek nebo bourárny přidělené v souladu s článkem 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004⁽¹⁾ s výjimkou případů, kdy se porcování a vykostování provádí v místě prodeje v souladu s čl. 4 odst. 2 písm. d) uvedeného nařízení;
- e) u drůbežího masa dováženého ze třetích zemí označení země původu.

5. Pokud se drůbeží maso prodává bez hotového balení, s výjimkou případů, kdy k porcování a vykostování dochází v místě prodeje podle čl. 4 odst. 2 písm. d) nařízení (ES) č. 853/2004, a za předpokladu, že toto porcování a vykostování se provádí na žádost spotřebitele a v jeho přítomnosti, je nezbytné uvádět podle článku 14 směrnice 2000/13/ES údaje uvedené v článku 4.

6. Odchylně od čl. 3, odst. 5 a odstavců 2 až 5 toho článku není nutné klasifikovat drůbeží maso nebo uvádět doplňkové údaje podle uvedených článků v případě, že se jedná o dodávky do závodů na porcování a zpracování.

Článek 6

Na zmrazené drůbeží maso se podle přílohy XIV části B čl. 2 odst. 3 nařízení (ES) č. 1234/2007 vztahují tato doplňková ustanovení.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

Článek 7

1. 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:

- a) neporušená, beroucí v úvahu obchodní úpravu;
- b) čistá, bez cizích látek, znečištění nebo krve;
- c) bez cizího zápachu;
- d) bez viditelných skvrn krve, s výjimkou skvrn malých a nenápadných;
- e) bez vyčnívajících zlomených kostí;
- f) bez viditelných pohmožděnin.

Čerstvá drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po předchozím mrazení.

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

- a) 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 káčňátek a krůt musí být na prsou, hřbetu a horních stehnech tenká rovnoměrná vrstva podkožního tuku. U kohoutů, slepic, kachen a mladých hus je povolena silnější vrstva tuku. U hus musí středně silná až silná vrstva tuku pokrývat celé tělo;
- b) 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;
- c) slabé poškození, pohmožděnin 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;

d) zmrazená nebo hluboce zmrazená drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem⁽¹⁾ mimo těch, jež jsou nahodilé, malé a nenápadné a nejsou na prsou a stehnech.

Článek 8

1. Rozhodnutí, která se přijímají v případě nedodržení článků 1, 3 a 7, se musí vztahovat pouze na celou šarži, která byla zkontrolována podle tohoto článku.

2. Vzorek sestávající z následujícího počtu jednotlivých produktů vymezených v článku 1 je náhodně odebrán z každé šarže, která má být zkontrolována na jatcích, v bourárnách, velkoobchodních a maloobchodních skladech nebo v jakékoli jiné fázi uvádění na trh zahrnující rovněž dopravu nebo při celním odbavení v případě dovozu ze třetích zemí.

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

⁽¹⁾ Přípustná odchylka v rámci jednoho druhu, nikoliv mezi jednotlivými druhy

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

Nicméně počet jednotek nevyhovujících ustanovením článku 1 bodů 1 a 3, jakož i článku 7 odst. 1 nesmí být vyšší než hodnoty uvedené ve sloupci 4 tabulky v odstavci 2.

Pokud jde o článek 1 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.

⁽¹⁾ 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).

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

5. Pokud ze závěrů kontroly vyplyne, že určitá šarže nesplňuje 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 7 splňuje.

Článek 9

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 přílohy XIV části B bodu 3 odst. 3 nařízení (EHS) č. 1234/2007. 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:

a) 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.);

b) 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:

- a) skutečný obsah nesmí být v průměru nižší než nominální hmotnost;
- b) 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;

- c) 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 přiměřeně body 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,
- z kontroly průměrného skutečného obsahu hotových balení ve vzorku.

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

7. Šarži 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 hotových balení.

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

Velikost vzorku	Velikost vzorku
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	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 připouští tyto záporné odchylky:

Nominální hmotnost	(v gramech)	
	Přípustná záporná odchylka (v gramech)	
	Jatečně upravená těla	Dělené drůbeží maso
do 1 100	25	25
1 100 – < 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 v souladu s následující tabulkou; a naopak je zamítnuta, pokud počet vadných jednotek je stejný jako počet stanovený v kritériích pro zamítnutí nebo vyšší než tento počet.

Velikost 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:

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 Rady 80/181/EHS⁽¹⁾.

13. Drůbeží maso dovážené do Spojeného království z jiných členských států se namátkově kontroluje; kontroly se neprovádějí na hranicích.

Článek 10

Údaje o jedné z níže uvedených metod chlazení a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze III mohou být uvedeny na označení ve smyslu čl. 1 odst. 3 písm. a) směrnice 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.

Článek 11

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 IV, a to ve smyslu čl. 1 odst. 3 písm. a) směrnice 2000/13/ES, pokud jsou splněny příslušné podmínky stanovené v příloze V tohoto nařízení:

- a) „Krmena (čím) ... % (čeho) ...“;
- b) „Extenzivní způsob – chov v drůbežárně“;
- c) „Volný výběh“;
- d) „Tradiční volný výběh“;
- e) „Volný výběh – plná svoboda“.

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 39, 15.2.1980, s. 40.

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“.

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 V písm. b), c) nebo d). Toto ustanovení se však nevztahuje na zvířata uvedená ve čtvrté odrážce čl. 1 bod 1 písm. a).

3. Odstavce 1 a 2 se použijí, aniž by byly dotčeny vnitrostátní technické normy, které stanoví náročnější požadavky než jsou minimální požadavky uvedené v příloze V 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 12

1. Játka oprávněná používat výrazy podle článku 11 podléhají zvláštní registraci. Musí vést samostatné záznamy o jednotlivých způsobech chovu, v kterých je uvedeno:

- a) jméno a adresa producentů dané drůbeže, kteří jsou zaregistrováni po kontrole provedené příslušným orgánem členského státu;
- b) počet kusů drůbeže chovaných každým producentem v jednom výrobním cyklu, pokud o tuto informaci uvedený orgán požádá;
- c) počet a celková živá hmotnost nebo hmotnost jatečně upraveného těla dodané a zpracované drůbeže;
- d) podrobné údaje o prodeji včetně jména a adresy odběratelů po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání.

2. U producentů uvedených v odstavci 1 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.

3. Výrobci a dodavatelé krmiv musí po dobu nejméně šesti měsíců od odeslání uchovávat záznamy, které prokáží, že složení krmiva dodaného producentům u způsobů chovu uvedených v čl. 11 odst. 1 písm. a) odpovídá vyznačeným údajům o použitém krmivu.

4. Líhně musí vést záznamy o drůbeží považované za pomalu rostoucí druh a dodávané producentům u způsobů chovu uvedených v čl. 11 odst. 1 písm. d) a e), a to po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání.

5. Pravidelná kontrola týkající se provádění článku 11 a odstavců 1 až 4 tohoto článku se vykonává:

- a) na farmě: minimálně jednou během výrobního cyklu;
- b) u výrobců a dodavatelů krmiva: minimálně jednou za rok;
- c) na jatkách: minimálně čtyřikrát za rok;
- d) v líhni: minimálně jednou za rok u způsobů chovu uvedených v čl. 11 odst. 1 písm. d) a e).

6. Každý členský stát poskytne 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 13

V případě kontroly vyznačování způsobu chovu podle čl. 121 písm. e) bodu v) nařízení (ES) č. 1234/2007 musí subjekty pověřené členskými státy splňovat požadavky stanovené v evropské normě č. EN/45011 ze dne 26. června 1989 a současně je musí schválit a kontrolovat příslušné orgány jednotlivých členských států.

Článek 14

Drůbeží maso dovážené ze třetích zemí může být označeno jedním nebo více nepovinnými údaji uvedenými v člincích 10 a 11, 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.

Článek 15

1. Aniž je dotčen čl. 16 odst. 5 a čl. 17 odst. 3, 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 VI (odkapávací metoda) nebo metodou popsanou v příloze VII (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 tak, aby bylo možné zjistit datum její výroby; toto označení šarže musí být zapsané ve výrobních záznamech.

Článek 16

1. Pravidelné kontroly absorbované vody podle přílohy IX nebo kontroly podle přílohy VI jsou prováděny na jatkách nejmeně jednou za 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 jatečnými těly během jednotlivých etap zpracování nepodléhajících kontrole, a pokud je množství absorbované vody větší než hodnoty uvedené v bodě 10 přílohy IX nebo v bodě 7 přílohy VI, musí jatka neprodleně provést nezbytné technické úpravy procesu zpracování.

2. Ve všech případech uvedených ve druhém pododstavci odstavce 1 a v každém případě nejmeně jednou za každé dva měsíce se provádí kontroly obsahu vody podle čl. 15 odst. 1 odběrem vzorků ze zmrazených a hluboce zmrazených kuřat z každých jatek podle přílohy VI nebo VII, 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.

3. Za provádění kontrol uvedených v odstavcích 1 a 2 odpovídají příslušné orgány nebo orgány v jejich pravomoci. Příslušné orgány mohou ve zvláštních případech zvolit přísnější přístup při uplatňování odstavce 1, a zejména bodů 1 a 10 přílohy IX, jakož i odstavce 2 tohoto článku při kontrole určitých jatek, pokud bude nutné zajistit, aby celkový obsah vody odpovídal hodnotám stanoveným tímto nařízením.

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 2 teprve tehdy, až tři po sobě následující kontroly, provedené podle příloh VI nebo VII a zaměřené na vzorky odebrané během tří různých dnů produkce v období maximálně čtyř týdnů, prokážou negativní výsledky. Náklady na tyto kontroly hradí příslušná jatka.

4. Pokud při chlazení vzduchem odpovídají výsledky kontroly podle odstavců 1 a 2 požadavkům stanoveným v přílohách VI až IX po dobu šesti měsíců, četnost kontrol podle odstavce 1 může být snížena na jednu za měsíc. Avšak neplnění požadavků stanovených v uvedených přílohách má za následek opětovné zavedení kontrol podle odstavce 1.

5. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 2 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.

6. 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 nejmeně jeden z údajů stanovených v příloze X.

Šarže uvedená v prvním pododstavci zůstává pod dohledem příslušného orgánu, dokud není označena podle tohoto odstavce nebo určena k jinému účelu. Šarže uvedená 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.

Článek 17

1. 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 článcích 15 a 16.

2. Kontrola podle odstavce 1 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 nepatříčně 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 odeslání.

Pokud o to odesílatel nebo jeho zástupce požádá, jsou mu uvedena 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.

3. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 1 překračují přípustné hodnoty, může nabyvatel příslušné šarže požádat, aby byla provedena kontrolní analýza v jedné z referenčních laboratoří uvedených v příloze XI 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 XII.

4. Pokud z výsledků kontroly provedené podle odstavců 1 a 2, případně rovněž z výsledků vyžádané kontrolní analýzy vyplývá, že zmrazená nebo hluboce zmrazená kuřata nesplňují požadavky stanovené v článcích 15 a 16, příslušný orgán členského státu určení uplatní postupy stanovené v čl. 16 odst. 6.

5. V případech stanovených v odstavcích 3 a 4 se příslušný orgán členského státu určení neprodleně spojí s příslušnými orgány členského státu odeslání. Příslušné orgány členského státu odeslání přijmou 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 1 a 3 prokáží opakované nedostatky nebo pokud podle názoru členského státu odeslání 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 odeslání, aby vzorky produktů dotyčného podniku odebíral častěji a aby v případě nutnosti uplatnil sankce podle článku 194 nařízení (ES) č. 1234/2007.

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 odeslání, na žádost členského státu určení, zintenzivnit kontroly produktů pocházejících z dotyčného zařízení.

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

Článek 18

1. Příslušné orgány členských států neprodleně informují příslušnou národní referenční laboratoř o výsledcích kontrol uvedených v článcích 15, 16 a 17, které provedly nebo které byly provedeny pod jejich dozorem.

Národní referenční laboratoře předají tyto údaje komisi odborníků uvedené v článku 19 k dalšímu vyhodnocení a k diskusi ostatním národním referenčním laboratorům do 1. července každého roku. Podle postupu uvedeného v článku 195 nařízení (ES) č. 1234/2007 jsou výsledky předkládány řídicímu výboru k posouzení.

2. Členské státy přijmou praktická opatření k provádění kontrol podle článků 15, 16 a 17 ve všech fázích uvádění produktů na trh, včetně kontrol dovozu ze třetích zemí prováděných při celním odbavení podle příloh VI a VII. O těchto opatřeních uvědomí ostatní členské státy a Komisi. Všechny důležité změny musí být okamžitě oznámeny ostatním členským státům a Komisi.

Článek 19

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

Finanční pomoc se referenční laboratoři vyplácí podle podmínek smlouvy uzavřené mezi Komisí zastupující Společenství a laboratoři.

Generální ředitel generálního ředitelství pro zemědělství bude pověřen, aby smlouvu jménem Komise podepsal.

Článek 20

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 VIII (chemický test). Týká se to těchto skupin děleného drůbežího masa:

- 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:

a) absorpce vody byla na jatkách pravidelně kontrolována podle čl. 16 odst. 1 rovněž u jatečně upravených těl kuřat a krůt určených k produkci čerstvého, zmrazeného a hluboce zmrazeného děleného drůbežího masa podle odstavce 1 tohoto článku. 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 IX bodu 10 se vztahují rovněž na jatečně upravená těla krůt;

b) výsledky kontrol byly zaznamenány a uchovány po dobu jednoho roku;

c) každá šarže byla označena tak, aby bylo možné zjistit datum její výroby; toto označení šarže musí být zapsané ve výrobních záznamech.

Pokud při chlazení kuřat vzduchem odpovídají výsledky kontrol podle písmene a) a odstavce 3 požadavkům stanoveným v přílohách VI až IX po dobu šesti měsíců, četnost kontrol podle písmene a) může být snížena na jednou za měsíc. Neplnění požadavků stanovených v přílohách VI až IX má za následek opětovné zavedení kontrol podle písmene a).

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

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

4. Ustanovení čl. 16 odst. 3 až 6 a články 17 a 18 se použijí přiměřeně na dělené drůbeží maso podle odstavce 1 tohoto článku.

Článek 21

Nařízení (EHS) č. 1538/91 se zrušuje od 1. července 2008.

Odkazy na zrušené nařízení a na nařízení (EHS) č. 1906/90 se považují za odkazy na toto nařízení, v souladu se srovnávací tabulkou obsaženou v příloze XIII.

Článek 22

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. července 2008.

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

V Bruselu dne 16. června 2008.

Za Komisi
Mariann FISCHER BOEL
členka Komise

PŘÍLOHA I

Čl. 1 bod 1 – Názvy jatečně upravených těl drůbeže

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte- kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πτεννοί και κότες (κρεατο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	Πτεννοί 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.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukuk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenkuken	Kana- ja kuke- pojad	Νεοσσός, πετει- νάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτεννάρη	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) taccchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλο- πούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) молар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Přízmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berbe- riand (Ung) mulard- and	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barba- rieente (Junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) musku- spart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάτες ή πατάκια, (νεαρές) πάτες Βαρβαρίας, (νεαρές) πάτες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, молар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Přízmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberriand Avlsmulardand	Ente, Barba- rieente Mulardente	Part, musku- spart, mullard	Πάτες, πάτες Βαρβαρίας πάτες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (Junge) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsгås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perl- huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistīņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistīņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškintai arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, slepka	Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicisirke	Ghattuqa, coquette	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Mfody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend (jonge) „Mulard”-eend	(Młoda) kaczką tuczona, (Młoda) kaczką pizmowa, (Młoda) kaczką mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) rasa, račka, (mlada) muskarna rasa, (mlada) mulard rasa	(Nuori) ankka, (Nuori) ankunge (ung) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato Barbary, pato adulto Mulard	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Rasa, muskatna rasa, mulard rasa	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žašukas	Fiatl liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, hůsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žašis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Biblică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoe	Perlica	Pintada adulta	Biblică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Čl. 1 bod 2 – Názvy děleného drůbežího masa

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

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
m)	Негълъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīņa
n)	Обезжостен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krutích stehen	Udberet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκκίλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai

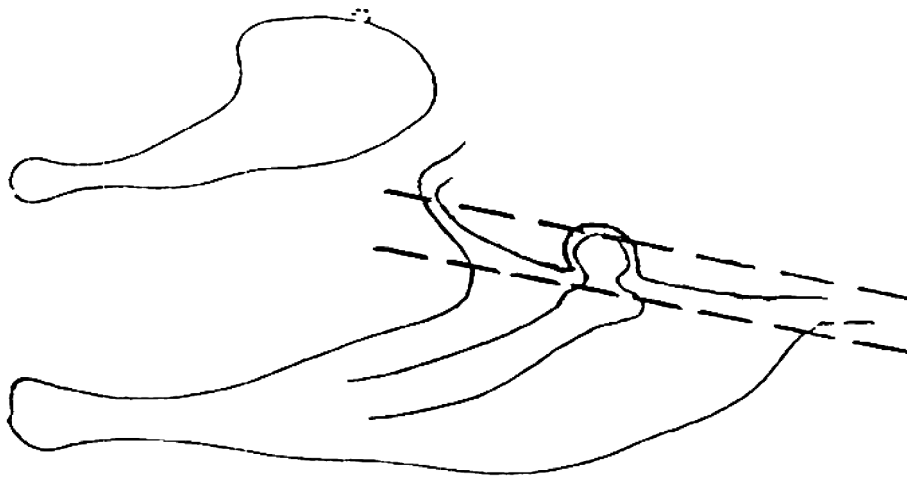
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljannes	Kvart
c)	Neatskirti koių ketvirčiai	Összefügő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi poste-rioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljannes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioră	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Számy	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge

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

PŘÍLOHA II

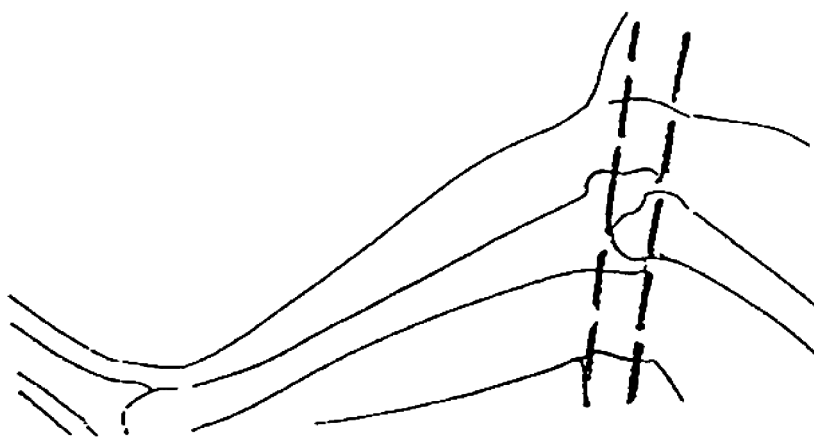
Řez oddělující horní stehno / stehno a hřbet

— ohraničení kyčelního kloubu



Řez oddělující horní stehno a dolní stehno

— ohraničení kolenního kloubu



PŘÍLOHA III

Článek 10 – Metody chlazení

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Lufrikøhlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-духово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprøhkhøhlung	Õhkpiiserduhsjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkøhlung	Sukejahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdētot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Ašaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufkylning
2.	Ašaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowa-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray-jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Ašaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

PŘÍLOHA IV

Čl. 11 odst. 1 – Způsoby chovu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гьска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Osa engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafemastgans	Södettud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidettud hani	Έχει τροφοί με ... % ... Χήνα που παράγεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отплетан на закрито)	Sistema exten- sivo en galli- nero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal- dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pida- mine)	Εκτατική εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'inté- rieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galve- nokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελευθέρης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Frei- landhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελευθέρης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Frei- landhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liku- misvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

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

PŘÍLOHA V

Podmínky uvedené v článku 11 jsou tyto:

a) *Krmení obsahující ... % ...*

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

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

- u kuřat, kohoutků, kapounů: nejvýše 15 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
- u kachen, perliček a krůt: 25 kg živé hmotnosti,
- u hus: 15 kg živé hmotnosti,

ii) k porážce drůbeže dochází ve věku:

- kuřata: 56 dnů nebo později,
- krůty: 70 dnů nebo později,
- husy: 112 dnů nebo později,
- kachny pekingské: 49 dnů nebo později,
- kachny pižmové: 70 dnů nebo později u samiček, 84 dnů nebo později u samců,
- samičky kachen křížených mulard: 65 dnů nebo později,
- perličky: 82 dnů nebo později,
- mladé husy (nebo housata): 60 dnů nebo později,
- kohoutci: 90 dnů nebo později,
- kapouni: 140 dnů nebo později.

c) „Volný výběh“

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud

- i) 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 a s výjimkou kapounů, u kterých hustota nesmí překračovat 7,5 na metr čtvereční a 27,5 kg živé hmotnosti na metr čtvereční,
- ii) 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 m² na kuře nebo perličku,

— 2 m² na kachnu nebo na kapouna,

— 4 m² 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),

iii) krmná směs podávaná v závěrečné fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,

iv) je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m² budovy.

d) „Tradiční volný výběh“

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud

i) hustota ustájení v drůbežárně na metr čtvereční je:

— u kuřat: nejvýše 12 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti; nicméně u pojízdnych drůbežáren otevřených rovněž v noci a s podlahovou plochou nejvýše 150 m² může být hustota ustájení zvýšena na 20 kuřat, nejvýše však 40 kg živé hmotnosti na metr čtvereční,

— u kapounů: nejvýše 6,25 (do věku 91 dnů 12) kusů, nejvýše však 35 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,

— u perliček: 13, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,

— u krůt: nejvýše 6,25 (do věku 7 dnů 10) kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,

— u hus: 5 kusů (do věku 6 až 10 týdnů) a 3 kusy, pokud poslední 3 týdny výkrmu byly husy uzavřeny v klecích, nejvýše však 30 kg živé hmotnosti,

ii) celková užitná plocha drůbežáren jednoho zemědělského podniku je nejvýše 1 600 m²,

iii) v každé drůbežárně je ustájeno nejvýše:

— 4 800 kuřat,

— 5 200 perliček,

- 4 000 kachen pižmových nebo pekingských nebo 3 200 samců těchto druhů nebo 3 200 kachen křížených mulard,
 - 2 500 kapounů, hus nebo krůt,
- iv) je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m² budovy,
- v) 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,
- vi) plocha venkovních výběhů je převážně pokryta vegetací o minimální rozloze:
- 2 m² na kuře, kachnu pižmovou nebo pekingskou, nebo perličku,
 - 3 m² na kachnu kříženou mulard,
 - 4 m² na kapouna od 92 dnů (2 m² do 91 dnů),
 - 6 m² na krůtu,
 - 10 m² 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),
- vii) vykrmovaná drůbež patří k plemeni považovanému za pomalu rostoucí,
- viii) krmná směs užívaná v poslední fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,
- ix) minimální věk při porážce je:
- 81 dnů u kuřat,
 - 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,
 - 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 kroců určených k prodeji jako dělené krocí maso,

— 95 dnů u hus určených k výrobě „foie gras“ (játrové paštiky) a „magret“ (prsních filetů),

— 60 dnů u mladých hus (nebo housat),

x) pokud závěrečná doba výkrmu pod uzavřením v klecích je nejvýše:

— 15 dnů u kuřat starších 90 dnů,

— 4 týdny u kapounů,

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

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.

V případě omezení včetně veterinárních omezení přijatých 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 popsanými 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.

PŘÍLOHA VI

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.

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 $42\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 vodicími 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 $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$; 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 $+4\text{ °C}$, zjištěné měřením u dvou náhodně vybraných jatečně upravených těl. Jatečně upravená těla by neměla ve vodní lázni zůstat déle než je nutné k dosažení teploty $+4\text{ °C}$. 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

V případě hodnoty vyšší než 1 400 g je nezbytné u každých dalších 100 g hmotnosti uvedenou dobu prodloužit o sedm minut. Pokud uvedená doba ponoření uplyne, aniž by u dvou vybraných jatečně upravených těl byla naměřena teplota $+4\text{ °C}$, musí proces rozmrazování pokračovat, dokud není v teplotním středu dosaženo $+4\text{ °C}$.

- 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 $+18\text{ °C}$ až $+25\text{ °C}$.
- 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 poté, 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_2 .
- 5.11 Hmotnost obalu, který obsahuje droby, se stanoví se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí M_3 .

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:

$$((M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)) \times 100$$

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 v případě zmrazení jsou:

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

PŘÍLOHA VII

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. Zahnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaných jatečně upravených těl drůbeže. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle vzorců v bodu 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 .
- 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 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) 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 % ⁽¹⁾, 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: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

⁽¹⁾ Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.

b) Chlazení vzduchem s postřikem:

Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 4,5 % ⁽¹⁾, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

c) Chlazení ve vodní lázni ponořením

Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 7 % ⁽²⁾, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

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.

⁽¹⁾ Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.

⁽²⁾ Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.

PŘÍLOHA VIII

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 drůbežího masa. Zahrnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaného děleného drůbežího masa. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle vzorců v bodu 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*

Na dělené drůbeží maso podle článku 20 se vztahují definice uvedené v čl. 1 bodu 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,

— ostatní: definované v čl. 1 odst. 2.

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 masu se stanoví na základě obsahu bílkovin v děleném masu, který lze přirovnat k obsahu fyziologického roztoku.

4. *Přístroje, pomůcky a činidla*

4.1 Váhy určené k vážení děleného drůbežího masa a jeho obalu s přesností minimálně na 1 gram.

4.2 Sekáček nebo pilka na maso k porcování děleného drůbežího 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 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 pět kusů děleného drůbežího 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.

5.3 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) 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) 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 čtvrtěk: $3,78 \pm 0,19$,

— 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 % ⁽¹⁾, 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 postřikem	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
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.

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

PŘÍLOHA IX

KONTROLA ABSORPCE VODY PROVÁDĚNÁ V PRODUKČNÍM ZAŘÍZENÍ**(Testy na jatkách)**

1. Nejméně jednou za osmihodinový pracovní blok:

se namátkově vybere z linky na kuchání drůbeže 25 jatečně upravených těl okamžitě po vykuchání a odstranění drobů a tuku a před prvním umytím.
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.
9. 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.
10. 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 %.

PŘÍLOHA X

ÚDAJE UVEDENÉ V ČL. 16 Odst. 6

- v bulharštině: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- ve španělsštině: Contenido en agua superior al límite CE
- v češtině: Obsah vody překračuje limit ES
- v dánštině: Vandindhold overstiger EF-Normen
- v němčině: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- v estonštině: Veesisaldus ületab EÜ normi
- v řečtině: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- v angličtině: Water content exceeds EC limit
- ve francouzštině: Teneur en eau supérieure à la limite CE
- v italštině: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- v lotyštině: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- v litevštině: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- v maďarštině: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- v maltštině: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- v nizozemštině: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- v polštině: Zawartość wody przekracza normę WE
- v portugalštině: Teor de água superior ao limite CE
- v rumunštině: Conținutul de apă depășește limita CE
- ve slovenštině: Obsah vody presahuje limit ES
- ve slovinštině: Vsebnost vode presega ES omejitvev
- ve finštině: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- ve švédštině: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

PŘÍLOHA XI

SEZNAM NÁRODNÍCH REFERENČNÍCH LABORATOŘÍ

Belgie

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

Bulharsko

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

Česká republika

Státní veterinární ústav Jihlava
Národní referenční laboratoř pro mikrobiologické,
chemické a senzorické 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
E.C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach

Estonsko

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Irsko

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Řecko

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

Španělsko

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

Francie

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

Itálie

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

Kypr

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

Lotyšsko

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

Litva

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

Lucembursko

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

Maďarsko

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

Malta

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

Nizozemsko

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

Rakousko

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

Polsko

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

Portugalsko

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

Rumunsko

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

Slovinsko

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

Slovensko

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

Finsko

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Švédsko

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Spojené království

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

PŘÍLOHA XII

Úkoly a organizační struktura komise odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase

Komise odborníků uvedená v článku 19 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 článku 19:

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 laboratorů. 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 laboratorů členských států stanovených tímto oddílem této přílohy, ponesou dotyčné členské státy.

Úkoly národních referenčních laboratorů

Národní referenční laboratoře uvedené v příloze XI plní tyto úkoly:

- a) koordinují činnost národních laboratorů 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 písm. 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.

PŘÍLOHA XIII

Srovnávací tabulka

Nařízení (EHS) č. 1906/90	Nařízení (EHS) č. 1538/91	Toto nařízení
	Článek 1	Článek 1
	Článek 1a uvozovací věta	Čl. 2 uvozovací věta
Čl. 2 body 2, 3 a 4		Čl. 2 písm. a), b) a c)
čl. 2 odst. 8		Čl. 2 písm. d)
	Čl. 1a první a druhá odrážka	Čl. 2 písm. e) a f)
	Článek 2	Čl. 3 odst. 1 až 4
Článek 4		Čl. 3 odst. 5
	Článek 3	Článek 4
	Článek 4	Čl. 5 odst. 1
Čl. 5 odst. 1 až 4		Čl. 5 odst. 2 až 5
Článek 6		Čl. 5 odst. 6
	Článek 5	Článek 6
	Čl. 6 odst. 1 uvozovací věta	Čl. 7 odst. 1 uvozovací věta
	Čl. 6 odst. 1 první až šestá odrážka	Čl. 7 odst. 1 písm. a) až f)
	Čl. 6 odst. 2 uvozovací věta	Čl. 7 odst. 2 uvozovací věta
	Čl. 6 odst. 2 první až čtvrtá odrážka	Čl. 7 odst. 2 písm. a) až d)
	Čl. 7 odst. 1	Čl. 8 odst. 1
	Čl. 7 odst. 3	Čl. 8 odst. 2
	Čl. 7 odst. 4	Čl. 8 odst. 3
	Čl. 7 odst. 5	Čl. 8 odst. 4
	Čl. 7 odst. 6	Čl. 8 odst. 5
	Čl. 8 odst. 1	Čl. 9 odst. 1
	Čl. 8 odst. 2	Čl. 9 odst. 2
	Čl. 8 odst. 3 uvozovací věta	Čl. 9 odst. 3 uvozovací věta
	Čl. 8 odst. 3 první odrážka	Čl. 9 odst. 3 písm. a)
	Čl. 8 odst. 3 druhá odrážka	Čl. 9 odst. 3 písm. b)
	Čl. 8 odst. 4 první pododstavec uvozovací věta	Čl. 9 odst. 4 první pododstavec uvozovací věta

Nařízení (EHS) č. 1906/90	Nařízení (EHS) č. 1538/91	Toto nařízení
	Čl. 8 odst. 4 první pododstavec první až třetí odrážka	Čl. 9 odst. 4 první pododstavec písm. a) až c)
	Čl. 8 odst. 4 druhý pododstavec	Čl. 9 odst. 4 druhý pododstavec
	Čl. 8 odst. 5 až 12	Čl. 9 odst. 5 až 12
	Čl. 8 odst. 13 první pododstavec	—
	Čl. 8 odst. 13 druhý pododstavec	Čl. 9 odst. 13
	Článek 9	Článek 10
	Článek 10	Článek 11
	Čl. 11 odst. 1 uvozovací věta	Čl. 12 odst. 1 uvozovací věta
	Čl. 11 odst. 1 první až čtvrtá odrážka	Čl. 12 odst. 1 písm. a) až d)
	Čl. 11 odst. 2	Čl. 12 odst. 2
	Čl. 11 odst. 2a	Čl. 12 odst. 3
	Čl. 11 odst. 2b	Čl. 12 odst. 4
	Čl. 11 odst. 3 uvozovací věta	Čl. 12 odst. 5 uvozovací věta
	Čl. 11 odst. 3 první až čtvrtá odrážka	Čl. 12 odst. 5 písm. a) až d)
	Čl. 11 odst. 4	Čl. 12 odst. 6
	Článek 12	Článek 13
	Článek 13	Článek 14
	Čl. 14a odst. 1 a 2	Článek 15
	Čl. 14a odst. 3 až 5	Čl. 16 odst. 1 až 3
	Čl. 14a odst. 5a	Čl. 16 odst. 4
	Čl. 14a odst. 6	Čl. 16 odst. 5
	Čl. 14a odst. 7 první pododstavec uvozovací věta	Čl. 16 odst. 6 první pododstavec
	Čl. 14a odst. 7 první pododstavec odrážky	Příloha X
	Čl. 14a odst. 7 druhý a třetí pododstavec	Čl. 16 odst. 6 druhý a třetí pododstavec
	Čl. 14a odst. 8 až 12	Čl. 17 odst. 1 až 5
	Čl. 14a odst. 12a	Čl. 18 odst. 1
	Čl. 14a odst. 13	Čl. 18 odst. 2
	Čl. 14a odst. 14	Článek 19
	Čl. 14b odst. 1	Čl. 20 odst. 1

Nařízení (EHS) č. 1906/90	Nařízení (EHS) č. 1538/91	Toto nařízení
	Čl. 14b odst. 2 první pododstavec uvozovací věta	Čl. 20 odst. 2 první pododstavec uvozovací věta
	Čl. 14b odst. 2 první pododstavec první až třetí odrážka	Čl. 20 odst. 2 první pododstavec písm. a) až c)
	Čl. 14b odst. 2 druhý pododstavec	Čl. 20 odst. 2 druhý pododstavec
	Článek 14b odst. 3 a 4	Čl. 20 odst. 3 a 4
	Článek 15	—
	—	Článek 21
	—	Článek 22
	Příloha I	Příloha I
	Příloha Ia	Příloha II
	Příloha II	Příloha III
	Příloha III	Příloha IV
	Příloha IV	Příloha V
	Příloha V	Příloha VI
	Příloha VI	Příloha VII
	Příloha VIa	Příloha VIII
	Příloha VII	Příloha IX
	Příloha VIII	Příloha XI
	Příloha IX	Příloha XII
	—	Příloha XIII