

Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

► **B** **KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1538/91**
af 5. juni 1991
om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnumere for
fjerkrækød
(EFT L 143 af 7.6.1991, s. 11)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
► <u>M1</u>	Kommissionens forordning (EØF) nr. 2988/91 af 11. oktober 1991	L 284	26	12.10.1991
► <u>M2</u>	Kommissionens forordning (EØF) nr. 315/92 af 10. februar 1992	L 34	23	11.2.1992
► <u>M3</u>	Kommissionens forordning (EØF) nr. 1980/92 af 16. juli 1992	L 198	31	17.7.1992
► <u>M4</u>	Kommissionens forordning (EØF) nr. 2891/93 af 21. oktober 1993	L 263	12	22.10.1993
► <u>M5</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 1026/94 af 2. maj 1994	L 112	32	3.5.1994
► <u>M6</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 3239/94 af 21. december 1994	L 338	48	28.12.1994
► <u>M7</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 2390/95 af 11. oktober 1995	L 244	60	12.10.1995
► <u>M8</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 205/96 af 2. februar 1996	L 27	6	3.2.1996
► <u>M9</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 1000/96 af 4. juni 1996	L 134	9	5.6.1996
► <u>M10</u>	ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2067/96 af 29. oktober 1996	L 277	11	30.10.1996
► <u>M11</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 1072/2000 af 19. maj 2000	L 119	21	20.5.2000
► <u>M12</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 1321/2002 af 22. juli 2002	L 194	17	23.7.2002
► <u>M13</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 814/2004 af 29. april 2004	L 231	3	30.6.2004
► <u>M14</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 81/2006 af 18. januar 2006	L 14	8	19.1.2006
► <u>M15</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 433/2006 af 15. marts 2006	L 79	16	16.3.2006
► <u>M16</u>	Kommissionens forordning (EF) nr. 2029/2006 af 22. december 2006	L 414	29	30.12.2006

Berigtiget ved:

- **C1** Berigtigelse, EFT L 233 af 22.8.1991, s. 31 (1538/91)
- **C2** Berigtigelse, EFT L 036 af 7.2.2001, s. 12 (1538/91)
- **C3** Berigtigelse, EFT L 044 af 17.2.1994, s. 35 (2891/93)
- **C4** Berigtigelse, EFT L 198 af 30.7.1994, s. 145 (2891/93)
- **C5** Berigtigelse, EFT L 271 af 24.10.2000, s. 39 (1072/2000)

NB: I denne konsoliderede udgave forekommer henvisninger til den europæiske regningsenhed og/eller ecu'en. Begge skal fra den 1. januar 1999 forstås som henvisninger til euroen — Rådets forordning (EØF) nr. 3308/80 (EFT L 345 af 20.12.1980, s. 1) og Rådets forordning (EF) nr. 1103/97 (EFT L 162 af 19.6.1997, s. 1).



KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1538/91

af 5. juni 1991

om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkræ⁽¹⁾, særlig artikel 9, og

ud fra følgende betragtninger:

Der blev ved forordning (EØF) nr. 1906/90 fastlagt en række handelsnormer for fjerkrækød; anvendelsen heraf kræver, at der vedtages bestemmelser om især de fjerkrækroppe, -stykker og -affald, som forordningen gælder for, klassificering efter kropsbygning, udseende og vægt, præsentationsformer, angivelse af betegnelser, som produkterne skal sælges under, eventuelt angivelse af kølemetoder og produktionssystem, lager- og transportbetingelser for visse typer fjerkrækød samt tilsyn med disse bestemmelser for at sikre, at de anvendes ensartet overalt i Fællesskabet;

med henblik på at fjerkrækød kan markedsføres i forskellige klasser alt efter kropsbygning og udseende, er det nødvendigt at fastsætte definitioner vedrørende art, alder og præsentationsform for slagtekroppes vedkommende; med hensyn til det produkt, der er kendt som »foie gras«, gør dets høje værdi og deraf følgende risiko for svigagtig praksis det nødvendigt at fastsætte særligt præcise minimumshandelsnormer;

sådanne normer behøver ikke at gælde for visse produkter og præsentationsformer, der er af lokal eller på anden måde begrænset betydning; de betegnelser, hvorunder sådanne produkter sælges, bør dog ikke kunne vildlede forbrugeren i væsentlig grad, så denne kommer til at forveksle sådanne produkter med produkter, der er underkastet disse bestemmelser; derfor bør bestemmelsen også gælde for ekstra beskrivelser, der bruges for at betegne sådanne produkter nærmere;

opbevarings- og håndteringstemperaturer er af afgørende betydning for opretholdelse af høj kvalitetsstandard; det vil derfor være rigtigt at fastsætte en minimumstemperatur, som frosne fjerkrækødprodukter skal holdes på;

bestemmelserne i denne forordning og især dem om tilsyn og håndhævelse skal anvendes ensartet i hele Fællesskabet; de nærmere regler, der vedtages med disse formål for øje, må også være ensartede; der må derfor fastsættes fælles foranstaltninger med hensyn til prøveudtagning og tolerancer;

både for at bibringe forbrugerne tilstrækkelige, entydige og objektive oplysninger om sådanne produkter, der udbydes til salg, og for at sikre produkternes frie bevægelser i hele Fællesskabet må der drages omsorg for, at handelsnormerne for fjerkrækød, i det omfang det er praktisk muligt, er i overensstemmelse med Rådets direktiv 76/211/EØF af 20. januar 1976 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om emballering af visse varer efter vægt eller volumen i færdigpakninger⁽²⁾, ændret ved direktiv 78/891/EØF⁽³⁾;

blandt de angivelser, der eventuelt kan benyttes i mærkningen, er oplysninger om kølemetoder og særlige produktionssystemer; i sidstnævnte tilfælde bør der af hensyn til forbrugerbeskyttelsen gælde nøje definerede kriterier vedrørende både driftsforhold og mængdegrænser såsom slagtealder, opfedningsperiodens længde og indholdet af bestemte foderstoffer;

⁽¹⁾ EFT nr. L 173 af 6. 7. 1990, s. 1.

⁽²⁾ EFT nr. L 46 af 21. 2. 1976, s. 1.

⁽³⁾ EFT nr. L 311 af 4. 11. 1978, s. 21.

▼B

Kommissionen bør til stadighed overvåge, om nationale foranstaltninger, der er vedtaget i henhold til pågældende bestemmelser, er forenelige med fællesskabsretten, herunder handelsnormerne; der bør derfor tillige fastsættes særlige bestemmelser om registrering og regelmæssig inspektion af virksomheder, der er autoriseret til at bruge udtryk vedrørende særlige produktionssystemer; sådanne virksomheder skal derfor være forpligtet til at føre løbende detaljerede fortegnelser i dette øjemed;

i betragtning af sådanne inspektioners særlige art kan ansvaret herfor uddelegeres af den pågældende medlemsstats kompetente myndigheder til velkvalificerede og behørigt autoriserede eksterne organer under forudsætning af passende tilsyn og garanti;

erhvervsdrivende i tredjelande vil måske ønske at benytte valgfri angivelser vedrørende kølemetoder og produktionssystemer; det bør fastsættes, at dette kan lade sig gøre, på betingelse af at det berørte tredjelands kompetente myndigheder, som er opført på en af Kommissionen opstillet liste, foretager attesting;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Fjerkrækød og Æg —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

De i artikel 1, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 1906/90 omhandlede produkter defineres således:

1) **Fjerkrækroppe**

a) HØNS (*Gallus domesticus*)

- Kyllinger, slagtekyllinger: Høns med blød brystbensspids (ikke forbenet)
- Haner og høner, suppehøns: Høns med hård brystbensspids (forbenet)

▼M9

- Kapuner: Handyr, der er kastreret ved kirurgisk indgreb, inden det har nået kønsmodenhed, og som mindst er 140 dage gammelt ved slagting; kapunerne skal efter kapunering gennemgå en opfedning af mindst 77 dages varighed.

▼M4

- Poussin, coquelet: Kyllinger med en slagtet vægt på under 650 g (uden spiselig indmad, hoved og fødder); kyllinger på 650-750 g kan kaldes »poussin«, hvis slagtealderen ikke er over 28 dage. Medlemsstaterne kan anvende artikel 11 til kontrol af denne slagtealder.

▼M12

- Unghane: handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændigt forbenet), hvis slagtealder er mindst 90 dage.

▼B

b) KALKUNER (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (Mini) kalkun: Kalkun med blød brystbensspids (ikke forbenet)
- Avlskalkun: Kalkun med hård brystbensspids (forbenet).

▼M4

c) ÆNDER (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), mular-dænder (*CmxAp*)

- (Ung) and, (ung) berberieand, (ung) mulardand: And med blød brystbensspids (ikke forbenet)

▼M4

- Avlsand, avlsberberieand, avlsmulardand: And med hård brystbensspids (forbenet).

▼B

- d) GÆS (Anser anser dom.)
- (Ung) gås: Gås med blød brystbensspids (ikke forbenet). Fedtlaget over hele kroppen er tyndt til moderat; fedtet kan have en farve, der viser en særlig fodring.
 - Avlsgås: Gås med hård brystbensspids (forbenet); der skal være et moderat til tykt vedtag (SIC! fedtlag) over hele kroppen.
- e) PERLEHØNS (*Numida meleagris domesticus*)
- (Ung) perlehøne: Perlehøne med blød brystbensspids (ikke forbenet)
 - Avlsperlehøne: Perlehøne med hård brystbensspids (forbenet).

Ved anvendelsen af denne forordning betragtes varianter af ovennævnte udtryk, der går på dyrenes køn, som ækvivalente udtryk.

2) Fjerkræudskæringer

- a) Halvt: Halvdelen af kroppen fremkommet ved et længdesnit langs brystben og rygben.

▼M4

- b) Kwart: Enkelt lår- eller bryststykke fremkommet ved deling af en halv krop ved tværtsnit.

▼B

- c) Sammenhængende lårstykker: Begge lår forbundet med en del af ryggen, med eller uden gump.
- d) Bryst: Brystben med ribbenene eller en del deraf fordelt på begge sider med omgivende muskulatur. Brystet kan være helt eller halvt.
- e) Helt lår: Lårben, skinneben og lægben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.

▼M4

- f) Kyllingelår med en del af ryggen: Rygdelenes vægt må ikke overstige 25 % af udskæringens vægt.

▼B

- g) Overlår: Lårben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.
- h) Underlår: Skinneben og lægben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.
- i) Vinge: Overarmsben, spoleben og albueben med omgivende muskulatur og skind. Vingspidsen, herunder håndrodsbenene, kan eventuelt være fjernet. For kalkunvingers vedkommende kan overarmsben eller spoleben/albueben med omgivende muskulatur frembydes som særskilte udskæringer. Snittene foretages i leddene.
- j) Sammenhængende vinger: Begge vinger forbundet med en del af ryggen, men sidstnævnte må ikke overskride 45 % af udskæringens totalvægt.
- k) Brystfilet: Helt eller halvt udbenet bryst, dvs. uden brystben og ribben. Når det gælder kalkunbryst, må fileten kun omfatte den dybe pectorale muskulatur.
- l) Bryst filet med ønske ben: Brystfilet uden skind, kun med nøgleben og brystbenets bøjelige spids, hvis vægt ikke må overskride 3 % af udskæringens totalvægt.

▼M4

- m) magret, maigret: Brystfilet af ænder og gæs som omhandlet under nr. 3 omfattende skind og underhudsfedt, som dækker brystmusklen, uden den dybe pectorale muskulatur.

▼M11

- n) Udbenet kød af hele kalkunlår: udbenede kalkunoverlår og/eller - underlår, dvs. uden lårben, skinneben og lægben, hele, skåret i småstykker eller strimler.

▼M4

For de produkter, der er anført i litra e), g) og h), forstås ved »snit skal foretages i leddene« snit lagt inden for de to linjer, der afgrænser leddene som vist i figuren i bilag Ia.

▼B

Indtil den 31. december 1991 kan de to snit foretages nær leddene, når der er tale om produkterne under litra e), g) og h).

De under litra d) til k) anførte produkter kan udbydes med eller uden skind. Det skal i henhold til artikel 1, stk. 3, litra a), i ►**M12** direktiv 2000/13/EF ◀ (!) angives på mærkningen, om de under litra d) til j) anførte produkter er uden skind, eller om de under litra k) anførte produkter er med skind.

3) Foie gras

Lever af gæs eller ænder af arterne *Cairina muschata* eller *Cairina muschata* × *Anas platyrhynchos*, der er fodret således, at der som følge af fedtindlejring i levercellerne opstår hypertrofi.

Dyr, som sådanne leverer udtages fra, skal være helt afblødte, og leverne skal være af ensartet farve.

Leverne skal have følgende vægt:

▼M7

- andelevere skal veje mindst 300 g netto

▼B

- gåselevere skal veje mindst 400 g netto.

▼M4*Artikel 1a*

I denne forordning forstås ved

»Forhandling«: at opbevare eller udstille med salg for øje, tilbyde til salg, sælge, levere samt på enhver anden måde bringe i omsætning.

»Batch«: fjerkrækød der er af samme art og type, samme klasse og samme produktionsgang og fra samme slagteri eller opskæringsvirksomhed der befinder sig samme sted, og som skal inspiceres. Med henblik på artikel 8 og bilag V og VI omfatter en batch kun færdigpakninger af samme nominelle vægtekategori.

▼B*Artikel 2*

1. For at kunne markedsføres i henhold til denne forordning skal fjerkrækroppe udbydes til salg i en af følgende former:

- delvis udtaget (»effilé«, »roped«)

▼M7

- med indmad
— uden indmad.

Ordet »udtaget« kan indsættes

(!) EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

▼B

2. Delvis udtagne kroppe er sådanne, hvorfra hjerte, lever, lunge, kråse, kro og nyrer ikke er fjernet.

▼M4

3. Ved alle præsentationer af fjerkrækroppe kan luft- og spiserør samt kro forblive i kroppen, hvis hovedet ikke er fjernet.

▼B

4. Indmaden må kun omfatte følgende:

Hjerte, hals, kråse og lever samt alle andre dele, der anses som spiselige på det marked, som produktet er beregnet for til endeligt forbrug. Leverne skal være uden galdeblære. Kråsen skal være fri for hornlaget, og indholdet skal være fjernet. Hjertet kan være med eller uden hjertesæk. I tilfælde, hvor halsen stadig er forbundet med kroppen, betragtes den ikke som indmad.

Hvis et af disse fire organer sædvanligvis ikke indgår i kroppen ved salg, skal det angives i mærkningen, at det mangler.

Artikel 3

1. De betegnelser, hvorunder de af denne forordning omfattede produkter sælges, jf. artikel 3, stk. 1, nr. 1, i direktiv 79/112/EØF, skal være de i artikel 1 i nærværende forordning samt de tilsvarende udtryk på de øvrige fællesskabssprog i bilag I angivne tilføjet en henvisning

— for hele kroppes vedkommende, til en af de i artikel 2, stk. 1, fastsatte præsentationsformer

— for fjerkræudskærings vedkommende, til dyrearten.

2. De i artikel 1, nr. 1 og 2, omhandlede betegnelser kan suppleres med andre udtryk, når disse ikke i væsentlig grad vildleder forbrugeren, og udtrykkene må især ikke kunne føre til forveksling med de produkter, der er anført i artikel 1, nr. 1 og 2, eller de i artikel 10 omhandlede angivelser.

Artikel 4

Andre produkter end de i artikel 1 beskrevne må kun markedsføres i Fællesskabet under betegnelser, der ikke vildleder forbrugeren i væsentlig grad ved at give anledning til forveksling med de produkter, der er anført i artikel 1, eller med de i artikel 10 omhandlede angivelser.

Artikel 5

Følgende tillægsbestemmelser gælder for frosset fjerkrækød som defineret i artikel 2, stk. 6, i forordning (EØF) nr. 1906/90:

Frosset fjerkrækød, der omfattes af denne forordning, skal have en stabil temperatur, der er konstant alle steder i produktet, på - 12 °C eller derunder med eventuelle kortvarige temperaturstigninger på højst 3 °C. Disse tolerancer for produktets temperatur tillades i overensstemmelse med god opbevarings- og distributionspraksis under lokal distribution og i udstillingsskabe i detailhandelen.

Artikel 6

1. Fjerkrækroppe og fjerkræudskæringer, der er omfattet af denne forordning, skal opfylde følgende minimumskrav for at kunne klassificeres i klasse A og B:

— hel under hensyntagen til præsentationsformen

— ren, fri for synlige fremmedlegemer, snavs eller blod

— fri for fremmed lugt

— fri for synlige blodpletter, undtagen sådanne som er små og ikke iøjnefaldende

— fri for fremstikkende knækkede ben

— fri for svære blodudtrædninger.

▼B

Fersk fjerkrækød må ikke have spor af forudgående frysning.

2. For at kunne klassificeres i klasse A skal fjerkrækroppe og -udskæringer desuden opfylde følgende kriterier:

- De skal have god kropsbygning. Kødet skal være fyldigt; brystet skal være veludviklet, bredt, langt og kødfuldt, og lårene skal være kødfulde. På kyllinger, ænder og kalkuner skal der være et tyndt, regelmæssigt fedtlag på bryst, ryg og lår. På haner, høner, avlsænder og gæs kan et tykkere fedtlag tillades. På avlsgæs skal der være et moderat til tykt fedtlag overalt på kroppen.
- Der kan forekomme enkle (SIC! enkelte) små fjer, fjerposer og dun (filoplumes) på bryst, lår, gump, fodled og vingespidser. Når det drejer sig om suppehøns, avlsænder, avlalkuner og avlsgæs, kan enkelte sådanne rester også forekomme på andre dele.
- En vis beskadigelse, blodudtrædning og misfarvning er tilladt, hvis den er af mindre omfang og ikke er iøjnefaldende og ikke forekommer på bryst eller lår. Vingespidserne kan mangle. En vis rødfarvning i vingespidser og follikler er tilladt.
- Når der er tale om frosset eller dybfrosset fjerkrækød, må der ikke forekomme spor af frostbrand ⁽¹⁾, undtagen sådanne, som er tilfældige, små og ikke iøjnefaldende, og som ikke forekommer på bryst eller lår.

*Artikel 7***▼M4**

1. Beslutninger på grund af manglende overholdelse af artikel 1, 2 og 6 kan kun træffes for hele den batch, der er blevet kontrolleret i henhold til denne artikel.

▼B

3. En prøve bestående af nedenstående antal enkeltprodukter som defineret i artikel 1 udtages tilfældigt fra hvert parti for inspektion på slagteriet, opskæringsvirksomheden, engroslageret eller detaillageret eller i tilfælde af indførsel fra tredjelande på tidspunktet for toldbehandlingen.

▼M4

Batchstørrelsen	Prøvestørrelsen	Tilladt antal fejlemmer	
		I alt	for artikel 1, nr. 1 (*) og 3, og artikel 6, stk. 1
1	2	3	4
100 - 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolerance inden for en art, ikke fra den ene art til den anden.

4. Ved kontrol af en batch fjerkrækød i klasse A er det samlede antal fejlemmer som er anført i kolonne 3 i stk. 3, tilladt. Fejlemmerne kan for brystfilets vedkommende også omfatte fileter med op til 2 vægtprocent bruske (blød brystbensspids).

Antallet af fejlemmer, der ikke opfylder bestemmelserne i artikel 1, nr. 1 og 3, samt artikel 6, stk. 1, må dog ikke overstige tallene i kolonne 4 i tabellen i stk. 3.

⁽¹⁾ Frostbrand: (For så vidt angår kvalitetsferringelse) er en lokal eller stedvis irreversibel udtørring af skindet og/eller kødet, der kan vise sig som forandringer

- i den oprindelige farve (oftest blegere) og/eller
- i smag og lugt (uden smag eller harsk) og/eller
- i konsistens (tør, svampet).

▼M4

Med hensyn til artikel 1, nr. 3, anses et fejlemne kun for tilladt, hvis det vejer mindst 240 g for andelevers vedkommende og mindst 385 g for gåselevers vedkommende.

5. Ved kontrol af en batch fjerkrækød i klasse B fordobles det tilladte antal fejlemner.

▼B

6. Hvis det kontrollerede parti bedømmes som mangelfuldt, forbyder tilsynsorganet, at det markedsføres eller indføres, når partiet kommer fra et tredjeland, medmindre og indtil der foreligger bevis på, at det er bragt i overensstemmelse med artikel 1 og 6.

▼M3*Artikel 8*

1. Færdigpakket frosset eller lynfrosset fjerkrækød kan klassificeres i vægtkategorier i henhold til artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 1906/90 i færdigpakninger, jf. artikel 2 i direktiv 76/211/EØF.

Færdigpakninger kan bestå af:

- færdigpakninger med en fjerkrækrop
- færdigpakninger med en eller flere fjerkræudskæringer af samme type og art som defineret i artikel 1.

2. Der skal på alle færdigpakninger i henhold til stk. 3 og 4 være en angivelse af produktets vægt, dvs. den nominelle vægt, som de skal indeholde.

3. Færdigpakninger af frosset eller lynfrosset fjerkrækød kan klassificeres i kategorier nominel vægt som følger:

- kroppe:
 - <1 100 g: klasser på 50 g (1 050 - 1 000 - 950 osv.),
 - 1 100- < 2 400 g: klasser på 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 osv.),
 - ≥ 2 400 g: klasser på 200 g (2 400 - 2 600 - 2 800 osv.)
- udskæringer:
 - <1 100 g: klasser på 50 g (1 050 - 1 000 - 950 osv.)
 - ≥ 1 100 g: klasser på 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 osv.).

4. De i stk. 1 omhandlede færdigpakninger skal laves sådan, at de opfylder følgende krav:

- det faktiske indhold må gennemsnitligt ikke være under den nominelle vægt
- den del af færdigpakningerne, der har en negativ afvigelse, som er større end den negative tolerance i stk. 9, skal være tilstrækkelig lille til, at færdigpakningspartier opfylder kravene i den i stk. 10 bestemte kontrol
- der må ikke markedsføres færdigpakninger med en negativ afvigelse, der er mere end dobbelt så stor som den i stk. 9 anførte negative tolerance.

Definitionen af nominel vægt, faktisk indhold og negativ tolerance i bilag I til direktiv 76/211/EØF finder anvendelse på denne forordning.

5. Med hensyn til det ansvar, der påhviler pakkerier og importører af frosset eller dybfrosset fjerkrækød, og den kontrol, der skal udøves af de kompetente myndigheder, anvendes punkt 4, 5 og 6 i bilag I til direktiv 76/211/EØF tilsvarende.

6. Kontrollen af færdigpakningerne udføres ved prøveudtagning og omfatter to dele:

- en kontrol af det faktiske indhold af hver enkelt færdigpakning i prøven
- en anden kontrol af det gennemsnitlige faktiske indhold af færdigpakningerne i prøven.

▼ **M3**

Et parti færdigpakninger betragtes som godkendt, hvis begge resultaterne af den todelte kontrol opfylder godkendelseskriterierne i stk. 10 og 11.

7. Et parti består af alle de færdigpakninger med samme nominelle vægt af samme type og samme produktionsserie, som pakkes på samme sted, og som skal kontrolleres.

Partiets faktiske størrelse begrænses til nedennævnte omfang:

- når kontrollen af færdigpakningerne foretages ved enden af pakkelinjen, skal partiets faktiske størrelse svare til pakkelinjens maksimale kapacitet pr. time uden begrænsning af partiets faktiske størrelse
- i andre tilfælde begrænses partiets faktiske størrelse til maksimalt 10 000 stk. færdigpakninger.

8. Der udtages en prøve af følgende antal færdigpakninger tilfældigt fra hvert parti, der skal kontrolleres

Partistørrelse	Prøvestørrelse
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

For partier på under 100 færdigpakninger foretages den ikke destruktive kontrol, jf. bilag II til direktiv 76/211/EØF, hvis den finder sted, af hele partiet.

9. For færdigpakket fjerkrækød tillades følgende negative tolerancer:

Nominel vægt, g	Negativ tolerance, g	
	kroppe	udskæringer
under 1 000	25	25
1 100 - < 2 400	50	} 50
2 400 og derover	100	

10. Til kontrol af det faktiske indhold i hver færdigpakning i prøven findes det tilladte mindsteindhold som færdigpakningens nominelle vægt fratrukket den hertil svarende negative tolerance.

De færdigpakninger fra partiet, der har et faktisk indhold, der er mindre end det tilladte mindsteindhold, benævnes fejlemmer.

Det kontrollerede parti prøvapakninger godkendes eller afvises, hvis antallet af fejlemmer i prøven er under eller lig med godkendelsestallet eller lig med eller højere end kassationstallet som følger:

Partistørrelse	Antal fejlemmer	
	Godkendelsestal	Kassationstal
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Ved kontrol af det gennemsnitlige faktiske indhold godkendes et parti færdigpakninger, hvis det gennemsnitlige faktiske indhold af de færdigpakninger, som prøven består af, er højere end nedenstående godkendelsestal:

Partistørrelse	Godkendelsestal for gennemsnitligt faktisk indhold
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

▼M3

x^- = gennemsnitligt faktisk indhold af færdigpakninger

Q_n = færdigpakningernes nominelle indhold

s = standardafvigelse i partiets faktiske indhold

Standardafvigelsen skønnes som anført i punkt 2.3.2.2 i bilag II til direktiv 76/211/EØF.

12. Så længe der i medfør af direktiv 80/181/EØF kan anvendes supplerende angivelser, kan der ud over angivelsen af den nominelle vægt af de færdigpakninger, som denne artikel gælder for, anføres en supplerende angivelse.

13. I stedet for at følge bestemmelserne i stk. 2 til 12 kan erhvervsdrivende indtil 31. december 1994 i Det Forenede Kongerige markedsføre færdigpakninger, som omhandlet i denne artikel, der i overensstemmelse med national lov er mærket med den nominelle vægt efter britisk standard.

Med hensyn til fjerkrækød, der føres ind i Det Forenede Kongerige fra andre medlemsstater, og som opfylder bestemmelserne i det foregående afsnit, foretages der kontrol ved hjælp af stikprøver og ikke ved grænsen.

▼B*Artikel 9*

Benyttelsen af en af nedenstående og de tilsvarende udtryk på de øvrige fællesskabsprog i bilag II anførte kølemetoder kan fremgå af mærkningen, jf. artikel 1, stk. 3, litra a), i ►**M12** direktiv 2000/13/EF ◀:

Luftkøling: køling af fjerkrækroppe i kold luft

Luftspraykøling: køling af fjerkrækroppe i kold luft blandet med vanddis eller fintforstøvet vand (aerosol)

Neddypningskøling: køling af fjerkrækroppe i kar med vand eller med is og vand i henhold til modstrømsprocessen som defineret i bilag I, kapitel V, punkt 28 a) og 28 b), til direktiv 71/118/EØF ⁽¹⁾.

*Artikel 10***▼M4**

1. Til angivelse af produktionssystem, bortset fra økologisk produktion, må der i mærkningen, jf. artikel 1, stk. 3, litra a), i ►**M12** direktiv 2000/13/EF ◀, ikke benyttes andre udtryk end nedenstående og de dertil svarende på de øvrige EF-sprog som anført i bilag III, og under alle omstændigheder må disse udtryk kun benyttes, hvis de tilhørende betingelser som beskrevet i bilag IV er opfyldt:

▼B

a) »Fodret med ... % ...«

b) »Ekstensivt staldopdræt« (skrabe ...)

c) »Fritgående«

d) »Frilands«

e) »Frilands ... opdrættet i fuld frihed«.

Disse udtryk kan suppleres med angivelser for de forskellige produktionssystemers særlige karakteristika.

▼M12

Hvis kød fra ænder og gæs, der holdes til fremstilling af »foie gras«, mærkes som kød fra fritgående ænder og gæs eller frilandsænder og -gæs (litra c), d) og e)), skal udtrykket »til fremstilling af »foie gras«« også anføres i mærkningen.

⁽¹⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23

▼M4

2. Angivelse af slagtealder eller opfedningsperiodens længde er kun tilladt, hvis et af de i stk. 1 anførte udtryk benyttes, og kun når kyllingerne har mindst den i bilag IV, litra b), c) eller d), anførte alder. Denne bestemmelse gælder dog ikke for de i artikel 1, nr. 1, litra a), fjerde led nævnte produkter.

▼B

3. Disse bestemmelser medfører ikke nogen indskrænkning af nationale tekniske foranstaltninger, der er mere vidtgående end minimumskravene i bilag IV, og som kun gælder for producenter i den pågældende medlemsstat, såfremt disse foranstaltninger er forenelige med fællesskabsretten og i overensstemmelse med de fælles handelsnormer for fjerkrækød.

4. De i stk. 3 omhandlede nationale foranstaltninger meddeles Kommissionen.

5. Medlemsstaterne skal til enhver tid efter anmodning fra Kommissionen give alle de oplysninger, der er nødvendige for at vurdere, om de i denne artikel omhandlede foranstaltninger er forenelige med fællesskabsretten og i overensstemmelse med de fælles handelsnormer for fjerkrækød.

Artikel 11

1. Slagterier, der er autoriserede til at benytte de i artikel 10 omhandlede udtryk, registreres særligt. De fører en særskilt fortegnelse pr. produktionssystem:

- med navn og adresse på producenter af sådanne dyr, der registreres efter inspektion af medlemsstatens kompetente myndighed
- på anmodning af denne myndighed over antallet af dyr, som hver producent holder, pr. produktionshold

▼M12

- over antallet af dyr, der er leveret og forarbejdet, og deres samlede levende vægt eller slagtede vægt
- over salgsplysninger, herunder købernes navn og adresse, og opbevarer den i mindst seks måneder efter afsendelsen.

2. De nævnte producenter skal derefter kontrolleres regelmæssigt. De skal i mindst seks måneder efter afsendelsen opbevare fortegnelser over antallet af dyr for hvert produktionssystem med angivelse af antallet af solgte dyr og købernes navn og adresse, de leverede mængder foder og foderstofleverandøren.

Derudover skal producenter med produktion af fritgående fjerkræ/frilandsfjerkræ også føre en fortegnelse over, hvornår dyrene første gang fik adgang til det fri.

2a. Foderstofvirksomheder og -leverandører opbevarer fortegnelser, der viser, at sammensætningen af det foder, der er leveret til producenter som nævnt i artikel 10, stk. 1, litra a), svarer til de angivne fodringsoplysninger, i mindst seks måneder, efter at det er afsendt.

2b. Rugerier opbevarer fortegnelser over dyr af racer, der er anerkendt som langsomtvoksende, og som er leveret til producenter som nævnt i artikel 10, stk. 1, litra d) og e), i mindst seks måneder, efter at de er afsendt.

▼B

3. Der foretages regelmæssig inspektion med hensyn til overholdelse af artikel 10 og 11:

- på bedrifter: mindst én gang pr. produktionshold

▼M12

- på foderstofvirksomheder og hos foderstofleverandører: mindst én gang om året

▼B

- på slagterier: mindst fire gange om året

▼B

— på rugerier: mindst én gang om året for de i artikel 10, stk. 1, litra d) og e), omhandlede produktionssystemer.

4. Den enkelte medlemsstat tilsender inden den 1. juli 1991 de øvrige medlemsstater og Kommissionen en liste over autoriserede slagterier, der er registreret i henhold til stk. 1, med navn, adresse og det tildelte nummer for hvert slagteri. Eventuelle ændringer af listen meddeles til de øvrige medlemsstater og Kommissionen i begyndelsen af hvert kvartal i kalenderåret.

Artikel 12

Når det drejer sig om tilsyn med angivelsen af benyttet produktionssystem som omhandlet i artikel 5, stk. 6, andet afsnit, i forordning (EØF) nr. 1906/90, skal de af medlemsstaten udpegede organer opfylde kriterierne i europæisk standard nr. EN/45011 af 26. juni 1986 og skal som sådanne autoriseres af den berørte medlemsstats kompetente myndigheder og være under deres tilsyn.

Artikel 13

Fjerkrækød, der indføres fra tredjelande, kan også forsynes med en eller flere af de valgfri angivelser i artikel 9 og 10, hvis det ledsages af et certifikat udstedt af oprindelseslandets kompetente myndighed, der attesterer, at de pågældende produkter er i overensstemmelse med de relevante bestemmelser i denne forordning.

På et tredjelands anmodning til Kommissionen opstiller denne en liste over sådanne myndigheder.

▼M12**▼M4***Artikel 14a*

1. Uden at dette berører stk. 6 og 10, må frosne og dybfrosne kyllinger, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun forhandles inden for EF, hvis vandindholdet ikke overstiger den teknisk uundgåelige værdi, der bestemmes efter analysemetoden i bilag V (afdrypningsmetode) eller bilag VI (kemisk metode).

2. De kompetente myndigheder, som er udpeget af hver enkelt medlemsstat, påser, at slagterierne træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk. 1 og navnlig, at

— der udtages prøver til kontrol af vandoptagelsen under køling og vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger

— kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år

— hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

3. Der foretages på slagterierne regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til bilag VII eller kontrol i henhold til bilag V mindst en gang for hver arbejdsperiode på ►**M11** otte ◀ timer.

Når den således konstaterede vandoptagelse overstiger den optagelse, der — under hensyntagen til den vandoptagelse, der finder sted under den del af behandlingen af fjerkræet, som ikke er omfattet af kontrollen — er forenelig med det samlede vandindhold, der er tilladt i henhold til denne forordning, og under alle omstændigheder, når vandoptagelsen overstiger de i bilag VII, punkt 9, eller i bilag V, punkt 7, anførte værdier, skal slagteriet straks foretage de nødvendige tekniske ændringer af det system, efter hvilket behandlingen finder sted.

▼ M4

4. I alle de tilfælde, der omhandles i stk. 3, andet afsnit, og i hvert fald mindst en gang ► **M8** hver anden måned ◀ foretages kontrollen af vandindholdet, jf. stk. 1, ved prøveudtagning af frosne og dybfrosne kyllinger på hvert slagteri i henhold til bilag V eller VI efter den kompetente myndigheds valg. Kontrollen omfatter ikke fjerkrækroppe, for hvis vedkommende det over for myndigheden godtgøres, at de udelukkende er beregnet til udførsel.

5. Kontrollen i henhold til stk. 3 og 4 foretages af eller under tilsyn af de kompetente myndigheder. De kompetente myndigheder kan i særlige tilfælde anvende bestemmelserne i stk. 3 og navnlig i bilag VII, punkt 1 og 9, samt i stk. 4 mere strikt over for et givet slagteri, såfremt dette måtte vise sig nødvendigt for at sikre, at det samlede vandindhold, som er tilladt efter denne forordning, overholdes.

▼ M8

I tilfælde, hvor en batch frosne eller dybfrosne kyllinger ikke anses at være i overensstemmelse med denne forordning, genoptager de først kontrollen med den minimumshyppighed, der er nævnt i stk. 4, når tre på hinanden følgende kontroller i overensstemmelse med bilag V eller VI, der gennemføres på prøveudtagninger fra tre forskellige produktionsdage i løbet af højst fire uger, har vist negative resultater. Omkostningerne ved denne kontrol bæres af slagteriet.

▼ M12

5a. Hvis resultaterne af den kontrol, der er nævnt i stk. 3 og 4, i forbindelse med luftkøling viser, at kriterierne i bilag V til VII er overholdt i seks måneder, kan hyppigheden af den kontrol, der er nævnt i stk. 3, nedsættes til en gang om måneden. Ved enhver overtrædelse af kriterierne i disse bilag genindføres kontrollen som nævnt i stk. 3.

6. Overskrider resultatet af den kontrol, som er nævnt i stk. 4, de tilladte grænser, anses den pågældende batch for ikke at være i overensstemmelse med denne forordning I så fald kan det pågældende slagteri dog anmode om, at der på medlemsstatens referencelaboratorium foretages en modanalyse efter en metode, som vælges af medlemsstatens myndighed. Omkostningerne ved modanalysen afholdes af den, der råder over batchen.

▼ M4

7. Hvis den pågældende batch — eventuelt efter en sådan modanalyse — ikke anses for at være i overensstemmelse med denne forordning, træffer myndigheden passende forholdsregler, således at denne batch kun kan forhandles i EF på betingelse af, at såvel enkeltpakninger som samlepakninger af de pågældende fjerkrækroppe under myndighedens tilsyn mærkes af slagteriet med en bandarole eller en etiket med mindst en af nedenstående påskrifter med store, røde bogstaver:

▼ M16

- Съдържанието на вода превишава нормите на ЕИО
- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE

▼ M16

- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- conținutul de apă depășește limita CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vsebnost vode presega EES omejitev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

Den i første afsnit omhandlede batch forbliver under myndighedens tilsyn, indtil den anvendes ifølge dette stykke eller afsættes på anden måde. Hvis det over for myndigheden godtgøres, at den i første afsnit omhandlede batch skal udføres, træffer myndigheden alle fornødne forholdsregler til at forhindre, at den pågældende batch forhandles i EF.

Påskriverne efter første afsnit skal anbringes på et iøjnefaldende sted, så de er klart synlige, let læselige og uudslettelige. De må på ingen måde skjules, tilsøres eller brydes af andre påskriver, billeder eller tegninger. Bogstaverne skal være mindst 1 cm høje på enkeltpakninger og 2 cm høje på samlepakninger.

8. Bestemmelsesmedlemsstaten kan, hvis der er alvorlig grund til at nære mistanke om uregelmæssigheder, foretage stikprøvekontrol af frosne og dybfrosne kyllinger uden forskelsbehandling for at kontrollere, om en sending opfylder kravene i denne artikel.

9. Kontrol efter stk. 8 foretages på varenes bestemmelsessted eller et andet passende sted, forudsat at sidstnævnte sted ikke er beliggende ved grænsen, og at valget heraf i mindst muligt omfang påvirker varenes transportrute, således at de kan gå videre til bestemmelsesstedet på normal måde, når prøven er udtaget. De pågældende produkter må dog ikke sælges til den endelige forbruger, før resultatet af kontrollen foreligger.

Kontrollen skal foretages hurtigst muligt, således at varenes markedsføring ikke sinkes unødigt, og således at der ikke opstår forsinkelser, der kan påvirke deres kvalitet. Resultaterne af sådan kontrol og eventuelle senere beslutninger samt årsagen til, at de er truffet, meddeles afsender, modtager eller deres repræsentant senest to arbejdsdage efter prøveudtagningen.

Beslutninger truffet af den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten og årsagen til, at de er truffet, meddeles den kompetente myndighed i afsendermedlemsstaten.

Hvis afsender eller dennes repræsentant anmoder derom, skal sådanne beslutninger og årsagerne hertil meddeles vedkommende skriftligt tillige med nærmere oplysninger om de retsmidler, han efter gældende ret i bestemmelsesmedlemsstaten har adgang til, herunder klageform og klagefrister.

▼ M12

10. Overskrider resultatet af den kontrol, der er nævnt i stk. 8, de tilladte grænser, kan den, der råder over batchen, anmode om, at der på et af referencelaboratorierne i bilag VIII foretages en modanalyse efter den samme metode som den oprindelige test. Omkostningerne ved modanalysen afholdes af den, der råder over batchen. Referencelaboratoriernes opgaver og beføjelser er anført i bilag IX.

▼ M4

11. Hvis det efter kontrol foretaget i henhold til stk. 8 og 9 og i givet fald efter en modanalyse konstateres, at de frosne eller dybfrosne kyllinger ikke er i overensstemmelse med denne artikel, anvender bestemmelsesmedlemsstatens kompetente myndighed den fremgangsmåde, der er fastsat i stk. 7.

▼ M4

12. I de i stk. 10 og 11 omhandlede tilfælde sætter den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten sig straks i forbindelse med den kompetente myndighed i afsendermedlemsstaten. Sidstnævnte myndighed træffer de nødvendige foranstaltninger og meddeler myndigheden i førstnævnte medlemsstat, hvilken kontrol der er udført, og hvilke beslutninger der er truffet samt årsagen til disse.

Hvis kontrol efter stk. 8 og 10 viser gentagne uregelmæssigheder, eller hvis kontrol efter forsendelsesmedlemsstatens opfattelse udføres uden tilstrækkelig berettigelse, underretter de kompetente myndigheder i de berørte bestemmelsesmedlemsstater Kommissionen herom.

Kommissionen kan med henblik på ensartet anvendelse af denne forordning eller efter anmodning fra den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten under hensyn til arten af overtrædelserne:

- sende et hold sagkyndige til den pågældende virksomhed og sammen med de kompetente nationale myndigheder foretage inspektion på stedet, eller
- anmode afsendermedlemsstatens kompetente myndighed om at øge antallet af prøver af den pågældende virksomheds produktion og om nødvendigt pålægge sanktioner i henhold til artikel 10 i forordning (EØF) nr. 1906/90.

Kommissionen underretter medlemsstaterne om de resultater, den kommer til. Medlemsstater, på hvis område der foretages inspektion, yder de sagkyndige al fornøden bistand ved udøvelsen af deres hverv.

Indtil Kommissionens konklusioner foreligger, skal afsendermedlemsstaten efter anmodning fra bestemmelsesmedlemsstaten skærpe kontrollen med produkter fra den pågældende virksomhed.

Hvis der træffe foranstaltninger for at imødegå gentagne uregelmæssigheder fra en virksomheds side, pålægger Kommissionen den pågældende virksomhed at afholde udgifterne i forbindelse med anvendelsen af leddene i tredje afsnit.

▼ M8

12a. Medlemsstaternes kompetente myndigheder underretter straks det respektive referencelaboratorium om resultaterne af den kontrol, der foretages af dem eller under deres tilsyn.

▼ M15

De nationale referencelaboratorier fremsender disse data til det ekspertpanel, der er omhandlet i stk. 14, til nærmere evaluering og drøftelse med de nationale referencelaboratorier før den 1. juli hvert år. Resultaterne skal forelægges forvaltningskomitéen til drøftelse i overensstemmelse med artikel 18 i forordning (EØF) nr. 2777/75.

▼ M11

13. Medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger med henblik på kontrol, som omhandles i denne artikel, i alle afsætningsled, herunder kontrol af import fra tredjelande ved fortoldningen i henhold til bilag V og VI. De giver inden den 1. september 2000 de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om disse foranstaltninger. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes straks om relevante ændringer.

▼ M15

14. Et panel af eksperter i overvågning af vandindholdet i fjerkrækød varetager koordineringen af de nationale referencelaboratoriernes kontrolaktiviteter. Panelet sammensættes af repræsentanter for Kommissionen og de nationale referencelaboratorier. De opgaver, som panelet og de nationale referencelaboratorier skal udføre, og panelets organisationsstruktur fastsættes i bilag IX.

▼ M11*Artikel 14b*

1. Følgende ferske, frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer må, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun afsættes i EF, hvis vandindholdet ikke overstiger den teknisk uundgåelige værdi, der bestemmes eller analysemetoden i bilag VIa (kemisk metode):

- a) kyllingebrystfilet, også med ønskeben, uden skind
- b) kyllingebryst, med skind
- c) kyllingeoverlår, underlår, hele lår, lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind
- d) kalkunbrystfilet uden skind
- e) kalkunbryst, med skind
- f) kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind
- g) udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind.

2. De myndigheder, som er udpeget af hver medlemsstat, påser, at slagterierne og opskæringsvirksomhederne, som kan være tilknyttet et slagteri, træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk. 1 og navnlig, at:

▼ M12

— der foretages regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til artikel 14a, stk. 3, også i kyllinge- og kalkunkroppe til fremstilling af ferske, frosne eller dybfrosne udskæringer som nævnt i stk. 1. Denne kontrol foretages mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer. Ved luftkøling af kalkunkroppe er det dog ikke nødvendigt regelmæssigt at kontrollere vandoptagelsen. De grænseværdier, der er fastsat i bilag VII, punkt 9, gælder også for kalkunkroppe

▼ M11

— kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år

— hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

▼ M12

Hvis resultaterne af den kontrol, der er nævnt i første led og i stk. 3, i forbindelse med luftkøling af kyllinger viser, at kriterierne i bilag V til VII er overholdt i seks måneder, kan hyppigheden af den kontrol, der er nævnt i første led, nedsættes til en gang om måneden. Ved enhver overtrædelse af kriterierne i bilag V til VII genindføres kontrollen som nævnt i første led.

▼ M11

3. Mindst én gang hver tredje måned foretages der kontrol af vandindholdet som nævnt i stk. 1 ved stikprøvekontrol af frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer fra hver opskæringsvirksomhed, der producerer sådanne udskæringer, i henhold til bilag VIa. Fjerkræudskæringer, for hvis vedkommende det over for myndighederne godtgøres, at de udelukkende er beregnet til eksport, skal ikke kontrolleres.

▼ M12

Når kriterierne i bilag VIa er blevet overholdt i et helt år på en bestemt opskæringsvirksomhed, nedsættes kontrolhyppigheden til en gang hver sjette måned. Ved enhver overtrædelse af kriterierne genindføres kontrollen som nævnt i første afsnit.

▼ M11

4. Artikel 14a, stk. 5-13, finder tilsvarende anvendelse på fjerkræudskæringer som nævnt i stk. 1.

▼ M1*Artikel 15*

Denne forordning træder i kraft den 20. juni 1991.

Den anvendes fra den 1. juli 1991.

▼ M1

Artikel 8 anvendes fra den 1. marts 1992 for indførelse fra tredjelande.

Indtil ► M2 den 31. marts 1992 ◀ kan erhvervsdrivende imidlertid pakke produkter, der er omfattet af denne forordning, i pakkemateriale med de angivelser, der er fastsat i EF-bestemmelser eller national lovgivning, som var gældende, før denne forordning trådte i kraft. Sådanne produkter kan da markedsføres indtil den 31. december 1992.

▼ B

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

BILAG I

ARTIKEL 1, STK. 1 — DEFINITION AF FJERKRÆKROPPER

bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1. Пиле, бройлер	Pollo (de same)	Kůře, brojler	Kyrling, slagtekyrling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κόττες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, »Broiler«	Cālis, broilers
2. Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vřetení	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πτερυγοί και κόττες (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, скопел)	Carón	Карон	Карун	Карун	Kohikukk	Καρόνια	Caron	Chapon	Cappone	Kapauns
4. Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kurovojad	Νεοσσός, πτερυγοί	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālītis
5. Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτερυγοί	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1. (Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonmeau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) fītars
2. Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1. (Млада) патца, (млада) Мускусна патца, (млад) Мюлар	Pato (joven o anadino), Pato de Barbana (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (Mladá) Pížmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbareente (Junge) Mulardente	(Noor) part, partipoege, (noor) muskuspert, (noor) mullard	(Νεαρός) πάπιες ή παπάκια, (νεαρός) πάπιες βαρβάριας, (νεαρός) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbare, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra »mularda«	(Jauna) pīle, pīlētēns, (Jauna) Muskuss pīle, (Jauna) Mullard pīle
2. Патца, Мускусна патца, Мюлар	Pato, Pato de Barbana, Pato cruzado	Kachna, Pížmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand and Mulardand	Ente, Barbareente Mulardente	Part, muskuspert, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβάριας, πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbare (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta »mularda«	Pīle, Muskuss pīle, Mullard pīle

	bg	es	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	Husa	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεοπέδες) χήνες, χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zossēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) то-качка	Pintada (joven)	Mladá perlička	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεοπέδες) φραγκόκορεές	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistīpa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Perlička	Avlsperlehone	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκορεές	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistīpa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kureczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)	
2.	Gaidys, višta, skirči, troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigie-ga (tal-brodtu)	Haan, hen, soep-of stooftkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocos, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokos, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt- eller kokhöna	
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun	
4.	Viščiukas	Mimicsirke	Ghattuqa, coquet	Piepkuiken	Kureczętko	Franguitos	Pui tineri	Kuriatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet	
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocos tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp	
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, giganpulyka, 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	

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mularinės anties ančiukai	Pecsenyekacsas, Pecsényekacsas, Pecsényekacsas, Pecsényekacsas, Pecsényekacsas	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra), papra muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend, (Jonge) »Mularde« eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mularde</i>	Raiā (tānārā), raiā (tānārā) din specia Cairina moschata, raiā (tānārā) Mulard	(Mladá) kačica, kačiatko, (Mladá) pyžmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, raca, (Mlada) muškarna raca, (Mlada) raca	(Nuori) ankka, (Nuori) mýskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) mýskand
2.	Antis, Muskusinės antis, Mularinė antis	Kacsas, Pécsmacsas, Mular kacsas	Papras, papras muscovy, papras mularde	Eend Barbarijse eend »Mularde« eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mularde</i>	Raiā, raiā din specia Cairina moschata, raiā Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, Muškarna raca, Mular raca	Ankka, mýskiankka	Anka, mulardand, mýskand
1.	Žąsiukas	Fiatas libas, pecsenye libas	Wizza (žghira fl-eta), fellus ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Găscă (tānārā)	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Libas	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Găscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Biblică adultă	(Mladá) perlicka	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhóna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Biblică	Perlicka	Pegatka	Helmikana	Pärlhóna

ARTIKEL 1, STK. 2 — DEFINITION AF FJERKRÆUDSKÆRINGER

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende låstykke	Hinterviertel am Stück	Lahtiõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītras 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

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Ποδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Ποδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μυρούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Полбедрца	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spāms
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtiõikamata tiivad	Αδιχωρήσιμες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spāmi
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pecho	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στηθούς	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (facchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите »джеца«	Filete de pecho con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluga	Φιλέτο με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcetta), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Нелъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha (»magret« või »maigret«)	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa

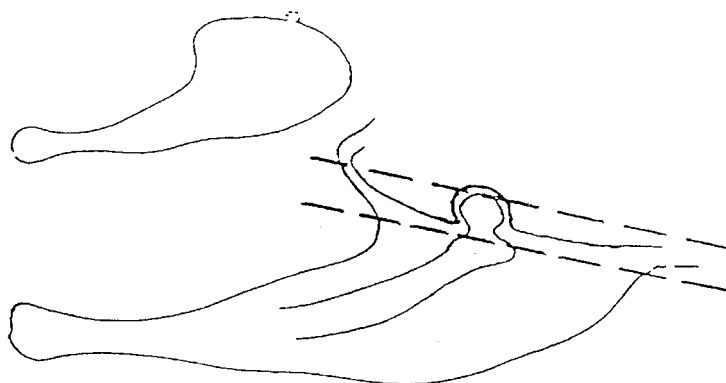
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăji	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrtka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti ketvirčiai	Összefüggő (egész) negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Sferturi posterioritate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännnes	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)	Višėukio koja su neatskirta nu-garos dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-ti-gieġa b'porzjon tad-diahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią z grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanjča bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové kridelko	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové kridla	Neločene peruti	Siivet kiinni toissisaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilė	Flett tas-sidra	Borstflet	Filet z piersi	Came de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilė
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilė szegycsonittal	Flett tas-sidra bil-wiġħbone	Borstflet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Came de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjjo	Rintafilee solituineen	Bröstfilė med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kiliojo raktikauliu (magret)	Bőrös libamellfilė, (magret)	Magret, magret	Magret	Magret	Magret, magret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ M4

BILAG I A

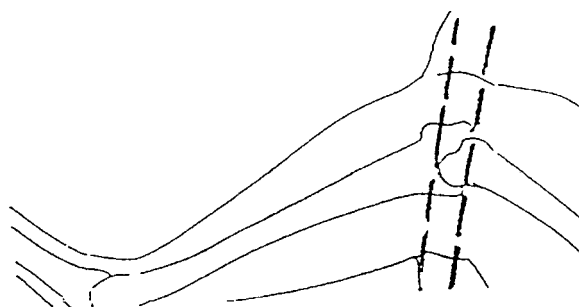
Snit, der adskiller lår/ben og ryg

— afgrænsning af hofteleddet



Snit, der adskiller lår og underlår

— afgrænsning af knæleddet



BILAG II

ARTIKEL 9 — KÖLEMETODER

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refrondissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postříkem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiserdujahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refrondissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждение через потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refrondissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana gremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejováním	Hlajenje prišanjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas pardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersune	Chladené vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

BILAG III

ARTIKEL 10, STK. 1 — PRODUKTIONSSYSTEMER

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafemastgans	Sõõdetud ... mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Εκτενζιβνο закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bod-enhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτακτής εκτροφής	Extensive indoor (bammreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās (»Audzēti kūfī«)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	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 Auslaufhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά βόσκτης	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 Freilandhaltung	Täieliku liikumisvabadusega 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 ... % ... Avizomis penėtos žąsųs	...%-ban ... val etetett Zabbal etetett liba	Mittmugha b'...% ta' ... Wizza mitmugha bil-ha-fur	Gevoed met ... % ... Met haver vet-gemeste gans	Żywnione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Găște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... husi krmené ovsom	Krmljeno s/z % gos krmljena z ovsom	Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvar-tuose)	Isállóban kül-terjesen tartott	Mrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em intensivo	Creștere în intensiv extensiv	Extenzívne v halách	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt upfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wycięgowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Chované vofnom výběhu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (<i>free range</i>) tradizionali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wycięgowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované tradičním způsobem v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad-tartás	Barra (<i>free range</i>) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wycięgowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

▼ M4*BILAG IV***▼ M14**

Betingelserne som omhandlet i artikel 10 er følgende:

▼ M12

a) *Fodret med ... % ...*

▼ M4

Der må kun henvises til følgende særlige fodringsingredienser, hvis

- der for korns vedkommende indgår mindst 65 vægtprocent korn i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden, og som højst omfatter 15 % biprodukter af korn. Hvis der henvises til en særlig kornart, skal denne indgå som mindst 35 % af foderblandingen og som mindst 50 % for majs' vedkommende
- der for bælgplanters og grønsagers vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent bælgplanter eller grønsager i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden
- der for mejeriprodukters vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent mejeriprodukter i den foderblanding, der gives ved slutfodning.

Udtrykket havrefodret gås kan dog benyttes, hvis gåsen under slutfodningen på tre uger fodres med mindst 500 g havre om dagen.

b) *Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden pr. m² gulvareal ikke er over henholdsvis

▼ M12

- kyllinger, unghaner og kapuner: 15 dyr, dog højst 25 kg levende vægt

▼ M4

- ænder, perlehøns, kalkuner: 25 kg levendevægt
- gæs: 15 kg levendevægt
- dyrene slagtes i en alder af henholdsvis
 - kyllinger: 56 dage eller derover
 - kalkuner: 70 dage eller derover
 - gæs: 112 dage eller derover
 - pekingænder: 49 dage eller derover
 - berberieænder: 70 dage eller derover for hundyr's vedkommende, 84 dage eller derover for handyr's vedkommende
 - mulardænder (hundyr): 65 dage eller derover
 - perlehøns: 82 dage eller derover

▼ M11

- unggæs: 60 dage eller derover

▼ M12

- unghaner: 90 dage eller derover
- kapuner: 140 dage eller derover.

▼ M4

c) *Fritgående*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden og slagtealderen er som fastsat i punkt b), undtagen for kyllinger, hvor belægningsgraden kan sættes op til 13, dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m², og kapuner, hvor belægningsgraden højst må være 7,5 pr. m², dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m²
- dyrene i mindst halvdelen af deres levetid dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde omfattende et hovedsagelig plantedækket areal på mindst
 - 1 m² pr. kylling eller perlehøne

▼ M9

- 2 m² pr. and eller kapun.

▼M4

- 3 m² pr. kalkun eller gås.

Til perlehøns kan udendørs løbegårde erstattes af en voliere med et gulvareal, der er mindst det samme som husets, og som har en højde på mindst 2 m. Der forefindes pinde af en længde på mindst 10 cm pr. dyr, set samlet (hus og voliere).

- foderblandingen, der gives ved slutfodning, indeholder mindst 70 % korn
- fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr. 100 m² husareal.

d) *Frilands*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden pr. m² gulvareal ikke er over henholdsvis
 - kyllinger: 12 dyr, dog højst 25 kg levendevægt; i mobile huse, hvis gulvareal ikke overstiger 150 m² og som også er åbne om natten, kan belægningsgraden dog forøges til 20, men højst 40 kg levendevægt pr. m²
 - kapuner: 6,25 (indtil en alder på 91 dage: 12) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
 - berberieænder og pekingænder: 8 handyr, dog højst 35 kg levendevægt 10 hundyr, dog højst 25 kg levendevægt
 - mulardænder: 8 dyr, dog højst 35 kg levendevægt

▼M12

- perlehøns: 13 dyr, dog højst 25 kg levende vægt

▼M4

- kalkuner: 6,25 (indtil en alder på 7 uger: 10) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
- gæs: 5 (indtil en alder på 6 uger: 10) dyr; 3 dyr i de sidste 3 opfædningsuger, hvis de holdes i indelukke, dog højst 30 kg levendevægt
- det samlede nytteareal i fjerkræhuse på et enkelt produktionssted ikke er over 1 600 m²
- det enkelte fjerkræhus højst rummer
 - 4 800 kyllinger
 - 5 000 perlehøns
 - 4 000 berberieænder (hundyr) eller pekingænder (hundyr) eller 3 200 berberieænder (handyr) eller pekingænder (handyr) eller 3 200 mulardænder
 - 2 500 kapuner, gæs og kalkuner
- fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr. 100 m² husareal
- dyrene dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde fra en alder af henholdsvis
 - seks uger for kyllinger og kapuner
 - otte uger for ænder, gæs, perlehøns og kalkuner
- de udendørs løbegårde omfatter et hovedsagelig plantedækket areal på mindst
 - 2 m² pr. kylling, berberieand eller pekingand eller perlehøne
 - 3 m² pr. mulardand
 - 4 m² pr. kapun fra 92. dagen (2 m² indtil 91. dagen)
 - 6 m² pr. kalkun
 - 10 m² pr. gås.

Til perlehøns kan udendørs løbegårde erstattes af en voliere med et gulvareal, der er mindst det dobbelte af husets, og som har en højde på mindst 2 m. Der forefindes pinde af en længde på mindst 10 cm pr. dyr, set samlet (hus og voliere).
- de opfædede dyr er af en race, der er anerkendt som langsomtvoksende
- den foderblanding, der bruges ved opfædningen, indeholder mindst 70 % korn
- dyrene slagtes i en mindstealder af henholdsvis

▼ M4

- kyllinger: 81 dage
- kapuner: 150 dage
- pekingænder: 49 dage
- berberieænder (hundyr): 70 dage
- berberieænder (handyr): 84 dage
- mulardænder: 92 dage
- perlehøns: 94 dage

▼ M12

- kalkuner og gæs, der afsættes hele til stegning: 140 dage
- hunkalkuner til opskæring: 98 dage
- hankalkuner til opskæring: 126 dage

▼ M4

- gæs til fremstilling af »foie gras« og »magret«: 95 dage

▼ M11

- unggæs: 60 dage
- slutfodringen i indelukke ikke overstiger
 - for kyllinger på over 90 dage: 15 dage

▼ M9

- kapuner: 4 uger.

▼ M4

- for gæs og mulardænder til fremstilling af »foie gras« og »magret« på over 70 dage: 4 uger.

e) *Frilands ... opdrættet i fuld frihed*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis kravene i litra d) er opfyldt, idet dyrene dog skal have adgang dagen igennem til udendørs løbegårde på et ubegrænset areal.

▼ M14

I tilfælde af restriktioner, herunder veterinærrestriktioner, der besluttet på grundlag af EF-retten for at beskytte menneskers og dyrs sundhed, og som indskrænker fjerkræets adgang til udendørs løbegårde, kan fjerkræ, der opdrættes efter produktionssystemerne i første afsnit, litra c), d) og e), undtagen perlehøns, der opdrættes i voliere, fortsat markedsføres med en særlig henvisning til produktionssystemet i den periode, restriktionerne varer, men i intet tilfælde ud over tolv uger.

▼ **M4***BILAG V***BESTEMMELSE AF VANDTAB VED OPTØNING****(afdrypningstest)**1. *Formål og anvendelsesområde*

Denne metode anvendes til bestemmelse af den mængde vand, der afgives af frosne eller dybfrosne kyllinger under optøningen. Dersom dette afdrypningstab, udtrykt i procent af kroppens vægt, herunder alt spiseligt slagteaffald, som emballagen indeholder, overstiger den under punkt 7 fastsatte grænseværdi, anses kroppen for at have optaget en for stor vandmængde under behandlingen.

▼ **C3**▼ **M4**2. *Definition*

Afdrypningstabets som bestemt ved denne metode udtrykkes som en vægtprocent af den samlede vægt af den frosne eller dybfrosne krop, herunder det spiselige indmad.

3. *Princip*

Den frosne eller dybfrosne krop, herunder det eventuelt tilstedeværende spiselige indmad, optøs under kontrollerede forhold, som gør det muligt at beregne vægten af det afdryppede vand.

4. *Apparatur*

4.1. Vægt, som er i stand til at veje op til 5 kg med mindst 1 grams nøjagtighed.

4.2. Plastposer, som er tiltrækkeligt store til at rumme kroppen, og som er udstyret med en anordning til forsvarlig fastgørelse af poserne.

4.3. Termostatisk kontrolleret vandkar med udstyr, som kan rumme kroppe som beskrevet under 5.5 og 5.6. Vandkarret skal rumme en vandmængde, der er lig med mindst otte gange rumfanget af det fjerkræ, som skal kontrolleres, og hvori vandtemperaturen kan holdes på $42 \text{ °C} \pm 2 \text{ °C}$.

4.4. Filtrepapir eller andet sugende papir.

5. *Fremgangsmåde*

5.1. 20 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, der skal kontrolleres. Indtil kroppene kan undersøges som beskrevet under 5.2. til 5.11, opbevares de ved en temperatur på højst -18 °C .

5.2. Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Emballagen og dens indhold vejes, og vægten afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_0 .

5.3. Kroppen såvel som eventuelt spiseligt indmad, der sælges sammen med kroppen, tages ud af den ydre emballage. Emballagen tørres og vejes, idet dens vægt afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_1 .

5.4. Vægten af den frosne krop plus indmad beregnes ved at trække M_1 fra M_0 .

5.5. Med den åbne bughule nedad anbringes kroppen tillige med indmaden i den nedre og lukkede del af en solid, vandtæt plastpose. Posen skal være lang nok til, at den kan fastgøres forsvarligt, når den ligger i karret, men må ikke være unødigt bred, så kroppen kan vende rundt fra den lodrette stilling.

5.6. Den del af posen, som indeholder kroppen og det spiselige indmad, nedsænkes fuldstændigt i et kar med vand og skal være åben, så mest mulig luft slipper ud. Den anbringes lodret og holdes i denne stilling, om nødvendigt ved hjælp af styrestænger eller vægtbelastning i posen, således at vandet fra karret ikke kan trænge ind. Poserne må ikke kunne berøre hinanden.

5.7. Posen forbliver i vandkarret ved en stadig temperatur på $42 \pm 2 \text{ °C}$, idet den skvulpes heri eller vandet omrøres kontinuerligt, indtil kroppens centrumstemperatur (den dybeste del af brystmusklen tæt ved brystbenet i kyllinger uden indmad og midten af indmaden i kyllinger med indmad) er mindst 4 °C målt i to tilfældigt udvalgte kroppe. Kroppene bør kun blive i

▼ **M4**

vandkarret, indtil de har en centrumstemperatur på 4 °C. Den krævede nedsænkningstid for kroppe opbevaret ved - 18 °C er som følger:

Vægtklasse (g)	Vægt af krop + indmad (g)	Vejledende nedsænkningstid i minutter	
		Kyllinger uden indmad	Kyllinger med indmad
< 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	1 050 — 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

Ud over 1 400 g forøges tiden med 7 minutter for hver yderligere 100 g. Overskrides den foreslåede nedsænkningstid, uden at der er en temperatur på + 4 °C i de to kroppe, som kontrolleres, forlænges optøningen, indtil deres centrumstemperatur er + 4 °C.

- 5.8. Posen med indhold tages op af vandbadet; posens bund gennemhulles, således at optøningsvandet kan løbe ud. Posen og dens indhold drypper af i én time ved en omgivende temperatur på mellem + 18 °C og + 25 °C.
- 5.9. Den optøede krop tages ud af posen, og pakningen med eventuelt slagteaffald tages ud af bughulen. Kroppen tørres af indvendig og udvendig med filterpapir eller andet sugende papir. Posen med indmad gennemhulles, og når vandet er løbet ud, tørres posen og det optøede indmad af så omhyggeligt som muligt.
- 5.10. Den samlede vægt af den optøede krop, det optøede indmad og dettes emballage bestemmes, afrundet til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_2 .
- 5.11. Vægten af den pakning, som indeholdt indmaden, bestemmes afrundet til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_3 .

6. *Beregning af resultatet*

Den ved optøning angivne mængde vand i procent af vægten af den frosne eller dybfrosne krop (tillige med indmaden) beregnes således:

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

7. *Vurdering af resultatet*

Dersom det gennemsnitlige vandsvind ved optøning af de 20 prøvekroppe overstiger nedenstående procentsatser, betragtes den vandmængde, der er optaget under behandlingen, ► **C3** som over grænseværdien ◀.

Procentsatserne er for de forskellige kølemetoder følgende:

- luftkøling: 1,5 %
- luftspraykøling: 3,3 %
- neddypningskøling: 5,1 %.

▼M4

BILAG VI

BESTEMMELSER AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I KYLLINGER

(kemisk test)

1. *Formål og anvendelse*

Denne metode anvendes til bestemmelse af det samlede vandindhold i frosne og dybfrosne kyllinger. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede kroppe af dette fjerkræ. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i punkt 6.4 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Hvis den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal vedkommende træffe de nødvendige forholdsregler.

2. *Definitioner*

Krop: Fjerkrækroppen med knogler, brusk og eventuelt indmad.

Slagteaffald: Lever, hjerte, krås og hals.

3. *Princip*

Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (International Organisation for Standardisation) eller ved andre af Rådet godkendte analysemetoder.

Maksimumsgrænsen for kroppens samlede vandindhold afledes af kroppens proteinindhold, der kan sættes i relation til det fysiologiske vandindhold.

4. *Apparatur og reagenser*

- 4.1. Vægt til vejning af kroppen og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.
- 4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af kroppen i stykker passende til kødhakkeren.
- 4.3. Kraftig kødhakker og mixer, som kan homogenisere hele stykker af frosset eller dybfrosset fjerkræ.

Bemærkning: Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.

- 4.4. Til bestemmelse af vandindhold: det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.
- 4.5. Til bestemmelse af proteinindhold: det i ISO 937 foreskrevne apparatur.

5. *Fremgangsmåde*

- 5.1. Syv kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen tilstand, indtil den under punkt 5.2. til 5.6. nævnte analyse påbegyndes.

Der kan enten foretages en analyse af de syv kroppe enkeltvis eller af en blandingsprøve af de syv kroppe.

- 5.2. Forbehandlingen foretages senest en time efter, at kroppene er taget ud af fryseren.
- 5.3. a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver krop vejes og tages ud af emballagen. Kroppen skæres i småstykker, og indpakningsmaterialet om indmaden fjernes så vidt muligt. Den samlede vægt, inklusive indmaden og is fra kroppen, men eksklusive vægten af de fjernede indpakningsmaterialer, bestemmes, idet det afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes P_1 .
b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de syv kroppe forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3., litra a); denne vægt betegnes som P_7 .
- 5.4. a) Hele kroppen, hvis vægt betegnes som P_1 , hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en

▼ **M4**

- blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for den enkelte krop.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes samtlige syv kroppe, hvis samlede vægt er betegnet som P_7 , i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de syv kroppe.
- 5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede for straks at bestemme prøvens vandindhold ifølge fremgangsmåden i ISO 1442, så vandindholdet »a %« herved bestemmes.
- 5.6. En anden prøve udtages af det homogeniserede materiale og bruges straks til bestemmelse af kvælstofindholdet ifølge fremgangsmåden i ISO 937. *Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.
6. *Beregning af resultaterne*
- 6.1. a) Vægten af hver krops vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af proteinerne (RP) ved $bP_1/100$ udtrykt i gram.
- Summen af vandindholdet (W_7) og summen af proteinindholdet (RP_7) i de syv analyserede kroppe beregnes.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_7) i de syv kroppe udtrykkes ved $aP_7/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_7) ved $bP_7/100$, udtrykt i gram.
- 6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (RP_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_7 og RP_7 med 7.
- 6.3. Efter denne metode kan den teoretiske værdi af det fysiologiske vandindhold i gram beregnes efter følgende formel:
- kyllinger: $3,53 \times R_A + 23$
- 6.4. a) Luftkøling
- Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 % ⁽¹⁾ er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl. konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$
- b) Luftspraykøling
- Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 4,5 % ⁽¹⁾, er de højeste tilladte grænser for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl. konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$
- c) Neddypningskøling
- Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 7 % ⁽¹⁾, er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$
- 6.5. Hvis gennemsnittet af det efter punkt 6.2. beregnede vandindhold (W_A) i de syv kroppe ikke overstiger den i punkt 6.4. angivne værdi (W_G), anses hele partiet for at opfylde kravene.

⁽¹⁾ Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.

▼ M11*BILAG VIa***BESTEMMELSE AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I FJERKRÆUDSKÆRINGER****(kemisk test)****1. Formål og anvendelse**

Denne metode anvendes til at bestemme det samlede vandindhold i fjerkræudskæringer. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede fjerkræudskæringer. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i punkt 6.4 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Hvis den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal vedkommende træffe de nødvendige forholdsregler.

2. Definitioner og stikprøveprocedurer**▼ M12**

Definitionerne i artikel 1, stk. 2, gælder for de fjerkræudskæringer, som er nævnt i artikel 14b. Stikprøverne skal mindst være af følgende størrelse:

- kyllingebryst: halvdelen af brystet
- kyllingebrystfilet: halvdelen af det udbenede bryst uden skind
- kalkunbryst, kalkunbrystfilet og udbenet kød fra hele lår: portioner på ca. 100 g
- andre udskæringer: som defineret i artikel 1, stk. 2.

▼ M11

Når det drejer sig om frosne eller dybfrosne bulkvarer (udskæringer, der ikke er pakket enkeltvis), kan de store pakninger, som der skal tages prøver af, opbevares ved 0 °C, indtil der kan fjernes enkeltudskæringer.

3. Princip

Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (Den Internationale Standardiseringsorganisation) eller ved andre analysemetoder godkendt af Rådet.

Maksimumsgrænsen for fjerkræudskæringeres samlede vandindhold afledes af udskæringeres proteinindhold, der kan sættes i relation til det fysiologiske vandindhold.

4. Apparatur og reagenser

- 4.1. Vægt til vejning af udskæringerne og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.
- 4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af udskæringerne i stykker passende til kødhakkeren.
- 4.3. Kraftig kødhakker og blender, som kan homogenisere fjerkræudskæringer og dele deraf.

Bemærkning: Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.
- 4.4. Til bestemmelse af vandindhold: det ISO 1442 foreskrevne apparatur.
- 4.5. Til bestemmelse af proteinindhold: det i ISO 937 foreskrevne apparatur.

5. Fremgangsmåde

- 5.1. Fem udskæringer udtages tilfældigt af det parti fjerkræudskæringer, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen eller kølet tilstand, indtil den under punkt 5.2 til 5.6 nævnte analyse påbegyndes.

Prøver af frosne eller dybfrosne bulkvarer som nævnt i punkt 2 kan opbevares ved 0 °C, indtil analysen begynder.

▼ **M11**

Der kan enten foretages en analyse af de fem udskæringer enkeltvis eller af en blandingsprøve af de fem udskæringer.

- 5.2. Forbehandlingen påbegyndes senest en time efter, at udskæringerne er taget ud af fryseren eller køleskabet.
- 5.3. a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver udskæring vejes og tages ud af emballagen. Udskæringen skæres i småstykker, og den samlede vægt eksklusive indpakningsmaterialets vægt bestemmes, idet den afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes »P₁«.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de fem udskæringer, som er forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes »P₅«.
- a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver udskæring vejes og tages ud af emballagen. Udskæringen skæres i småstykker, og den samlede vægt eksklusive indpakningsmaterialets vægt bestemmes, idet den afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes »P₁«.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de fem udskæringer, som er forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes »P₅«.
- 5.4. a) Hele udskæringen, hvis vægt er P₁, hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for hver udskæring.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes alle fem udskæringer, hvis vægt er P₅, i en kødhakker, som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de fem udskæringer.
- a) Hele udskæringen, hvis vægt er P₁, hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for hver udskæring.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes alle fem udskæringer, hvis vægt er P₅, i en kødhakker, som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de fem udskæringer.

De to prøver analyseres som beskrevet i punkt 5.5 og 5.6.

- 5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, som straks anvendes til efter ISO 1442-metoden at bestemme prøvens vandindhold »a %«.
- 5.6. En anden prøve udtages af det homogeniserede materiale, som straks anvendes til at bestemme kvælstofindholdet efter ISO 937-metoden. Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.

6. Beregning af resultaterne

- 6.1 a) Vægten af hver udskærings vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af protein (RP) ved $bP_1/100$ begge i gram.
- Summen af vandindholdet (W₅) og summen af proteinindholdet (RP₅) i de fem analyserede udskæringer beregnes.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W₅) i de fem udskæringer udtrykkes ved $aP_5/100$ og vægten af proteinindholdet (RP₅) ved $bP_5/100$, begge i gram.
- a) Vægten af hver udskærings vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af protein (RP) ved $bP_1/100$ begge i gram.
- Summen af vandindholdet (W₅) og summen af proteinindholdet (RP₅) i de fem analyserede udskæringer beregnes.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de

▼ **M11**

to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_5) i de fem udskæringer udtrykkes ved $aP_5/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_5) ved $bP_5/100$, begge i gram.

- 6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (RP_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_5 og RP_5 med 5.
- 6.3. Efter denne metode er det gennemsnitlige fysiologiske W/RP-forhold som følger:
- kyllingebrystfilet: $3,19 \pm 0,12$
 - hele kyllingelår og bagkvarte: $3,78 \pm 0,19$
 - kalkunbrystfilet: $3,05 \pm 0,15$
 - hele kalkunlår: $3,58 \pm 0,15$
 - udbenet kød af hele kalkunlår: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, 4 % eller 6 % ⁽¹⁾ afhængig af produkttype og kølemetode, er det højeste tilladte W/RP-forhold bestemt efter denne metode som følger:

	Luftkølet	Luft-spray/ kølet	Immersions- kølet
Kyllingebrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kyllingebryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kyllingeoverlår, underlår, hele lår, hele lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind	4,05	4,15	4,30
Kalkunbrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kalkunbryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind	3,80	3,90	4,05
Udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind	3,95	3,95	3,95

Hvis det gennemsnitlige W_A/RP_A -forhold i de fem udskæringer beregnet på grundlag af værdierne i punkt 6.2 ikke overstiger forholdet i punkt 6.4, anses det kontrollerede parti fjerkræudsæringer for at opfylde kravene.

⁽¹⁾ Beregnet på grundlag af udsæringen ekskl. optaget vand. For filet (uden skind) og udbenet kød af hele kalkunlår er procentdelen 2 for hver af kølemetoderne.

▼ **M4***BILAG VII*

**KONTROL MED VANDOPTAGELSEN I
PRODUKTIONSVIRKSOMHEDEN
(produktionstest)**

▼ **M11**

1. Mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer:
udtages 25 tilfældige kroppe fra opskæringsbåndet umiddelbart efter udtagning af indvolde og fjernelse af slagteaffald og fedt og før den første afskylning.

▼ **M4**

2. Efter behov afskæres halsen, idet halshuden lades tilbage på kroppen.
3. Hver enkelt krop mærkes individuelt. Hver krop vejes, og vægten registreres, afrundet til nærmeste gram.
4. De kroppe, som skal kontrolleres, anbringes igen på opskæringsbåndet med henblik på at gennemgå sædvanlige behandling med afskylning, køling, afdrypning osv.
5. De mærkede kroppe aftages ved enden af afdrypningsbåndet uden at underkastes afdrypning af længere varighed end den, der finder sted for fjerkræ i det parti, hvorfra stikprøven stammer.
6. De 20 først opsamlede kroppe udgør stikprøven. De vejes på ny. Deres vægt, afrundet til nærmeste gram, angives ud for den vægt, der blev noteret ved første vejning. Prøven annulleres, hvis der indsamles under 20 mærkede kroppe.
7. Mærkerne fjernes fra prøvekroppene, og kroppene undergår de sædvanlige emballeringsprocesser.
8. Procentsatsen for optagelse af vand bestemmes ved, at den samlede vægt af de 20 kontrollkroppe før afskylning trækkes fra den samlede vægt af disse kroppe efter afskylning, køling og afdrypning, idet man dividerer forskellen med den oprindelige vægt og multiplicerer med 100.

▼ **M11**

8. a) I stedet for manuel vejning som beskrevet i punkt 1-8 kan der benyttes bånd med automatisk vejning til bestemmelse af procentsatsen for vandoptagelse i det samme antal kroppe efter de samme principper, såfremt myndighederne forinden har godkendt båndet med automatisk vejning til dette formål.

▼ **M4**

9. Resultatet må ikke overstige nedenstående procenter af slagtekroppens oprindelige vægt eller ethvert andet tal, der gør det muligt at overholde det samlede tilladte indhold af optaget vand:
- | | |
|----------------------|--------|
| — luftkøling: | 0 % |
| — luftspraykøling: | 2 % |
| — neddypningskøling: | 4,5 %. |

▼ **M16***BILAG VIII***LISTE OVER NATIONALE REFERENCELABORATORIER****Belgien**

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

Bulgarien

Национален Диагностичен Научно-изследователски Ветеринарно-Медицински Институт
 (National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
 бул. »Пенчо Славейков« 15
 (15, Pencho Slaveikov str.)
 София – 1606
 (Sofia – 1606)

Tjekkiet

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

Danmark

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

Tyskland

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

Estland

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 EE-51006 Tartu

Grækenland

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

Spanien

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

Frankrig

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
 Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
 Centre National d'études vétérinaires et alimentaires

▼ M16

Beaucemaine — B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Irland

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Italien

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

Cypern

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

Letland

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

Litauen

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

Luxembourg

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

Ungarn

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

Malta

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

Nederlandene

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

Østrig

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

▼ M16

A-1226 Wien

Polen

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych

ul. Reymonta 11/13

PL-60-791 Poznań

Portugal

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica — ASAE

Laboratório Central da Qualidade Alimentar — LCQA

Av. Conde Valbom, 98

P-1050-070 LISBOA

Rumænien

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară

Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2

București

Slovenien

Univerza v Ljubljani

Veterinarska fakulteta

Nacionalni veterinarski inštitut

Gerbičeva 60

SI-1115 Ljubljana

Slovakiet

Štátny veterinárny a potravinový ústav

Botanická 15

SK-842 52 Bratislava

Finland

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Mustialankatu 3

FIN-00710 Helsinki

Sverige

Livsmedelsverket

Box 622

S-75126 Uppsala

Det Forenede Kongerige

Laboratory of the Government Chemist

Queens Road

Teddington

TW11 0LY

▼ **M15***BILAG IX***Ekspertpanelet til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød — opgaver og organisationsstruktur**

Det i artikel 14a, stk. 14, omhandlede ekspertpanel har følgende opgaver:

- a) Det informerer de nationale referencelaboratorier om analysemetoder og sammenlignende undersøgelser vedrørende vandindholdet i fjerkrækød.
- b) Det koordinerer de nationale referencelaboratoriernes anvendelse af de i litra a) omhandlede metoder ved navnlig at tilrettelægge sammenlignende undersøgelser og præstationsprøvninger.
- c) Det bistår de nationale referencelaboratorier i gennemførelsen af præstationsprøvninger ved at yde videnskabelig rådgivning i forbindelse med evaluering og rapportering af statistiske data.
- d) Det koordinerer forskning i nye analysemetoder og oplyser de nationale referencelaboratorier om udviklingen på dette område.
- e) Det yder teknisk og videnskabelig bistand til Kommissionen, navnlig i tilfælde af uenighed blandt medlemsstaterne om analyseresultaterne.

Det i artikel 14a, stk. 14, omhandlede ekspertpanel har følgende organisationsstruktur:

Ekspertpanelet til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød sammensættes af repræsentanter for Institut for Referencematerialer og -målinger (IRMM) under Kommissionens Fælles Forskningscenter, for Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter og for tre nationale referencelaboratorier. IRMM's repræsentant fungerer som formand for panelet, og denne udpeger de nationale referencelaboratorier efter tur. De nationale myndigheder, der er ansvarlige for det udvalgte nationale referencelaboratorium, udnævner derefter de eksperter i overvågning af vandindholdet i fødevarer, der skal deltage i panelet. Ved årlig rotation udskiftes de nationale referencelaboratorier, der deltager i panelet, et ad gangen, således at kontinuiteten i panelets arbejde sikres. Udgifter i forbindelse med de nationale eksperter og/eller de nationale referencelaboratoriernes udførelse af de opgaver, der er omhandlet i dette stykke, afholdes af den respektive medlemsstat.

De nationale referencelaboratoriernes opgaver

De nationale referencelaboratorier anført i bilag VIII har følgende opgaver:

- a) De koordinerer arbejdet på de nationale laboratorier, der skal foretage analyser af vandindholdet i fjerkrækød.
- b) De bistår medlemsstatens kompetente myndighed med at tilrettelægge en kontrolordning for vandindhold i fjerkrækød.
- c) De deltager i sammenlignende undersøgelser (præstationsprøvninger) mellem de forskellige nationale laboratorier, der er nævnt i litra a).
- d) De sikrer formidling af informationer fra ekspertpanelet til medlemsstatens kompetente myndighed og til de nationale laboratorier, der er nævnt i litra a).
- e) De samarbejder med ekspertpanelet, og hvis de udpeges til at deltage i panelet, skal de forberede de fornødne prøver, herunder homogenitetstest, og sørge for hensigtsmæssig fremsendelse af disse prøver.