

## KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 543/2008

af 16. juni 2008

## om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) <sup>(1)</sup>, særlig artikel 121, litra e), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Forordning (EF) nr. 1234/2007 ophæver fra den 1. juli 2008 Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkræ <sup>(2)</sup>.
- (2) En række bestemmelser og forpligtelser i forordning (EØF) nr. 1906/90 er ikke blevet overført til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- (3) En række bestemmelser og forpligtelser bør derfor vedtages i forbindelse med en forordning om gennemførelsesbestemmelser til forordning (EF) nr. 1234/2007, så den fælles markedsordning og navnlig handelsnormerne kan anvendes uden afbrydelse og på korrekt vis.
- (4) Der blev ved forordning (EF) nr. 1234/2007 fastlagt en række handelsnormer for fjerkrækød, og anvendelsen heraf kræver, at der vedtages bestemmelser om især de fjerkrækroppe, -stykker og -indmad, som forordningen gælder for, klassificering efter kropsbygning, udseende og vægt, præsentationsformer, angivelse af betegnelser, som produkterne skal sælges under, eventuelt angivelse af kølemetoder og produktionssystemer, lager- og transportbetingelser for visse typer fjerkrækød samt tilsyn med disse bestemmelser for at sikre, at de anvendes ensartet overalt i Fællesskabet. Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 <sup>(3)</sup>, som fastlægger gennemførelsesbestemmelser til forordning (EØF) nr. 1906/90, bør derfor ophæves og erstattes af en ny forordning.

(5) 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 og vedrørende kropsbygning og bestanddele for fjerkræudskærings 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.

(6) 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, så denne kommer til at forveksle sådanne produkter med produkter, der er underkastet disse bestemmelser. Derfor bør bestemmelserne også gælde for ekstra beskrivelser, der bruges for at betegne sådanne produkter nærmere.

(7) Med henblik på en ensartet anvendelse af denne forordning bør der fastlægges definitioner af begreberne »handel« og »parti« inden for sektoren fjerkrækød.

(8) 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.

(9) Bestemmelserne i denne forordning og især dem om tilsyn og håndhævelse bør anvendes ensartet i hele Fællesskabet. De nærmere regler, der vedtages med disse formål for øje, bør også være ensartede. Der bør derfor fastsættes fælles regler for prøveudtagning og tolerancer.

(10) For at give forbrugeren tilstrækkelige, entydige og objektive oplysninger om de produkter, der udbydes til salg, og for at sikre produkternes frie bevægelse i hele Fællesskabet bør 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 <sup>(4)</sup>.

<sup>(1)</sup> EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 470/2008 (EUT L 140 af 30.5.2008, s. 1).

<sup>(2)</sup> EFT L 173 af 6.7.1990, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1029/2006 (EUT L 186 af 7.7.2006, s. 6).

<sup>(3)</sup> EFT L 143 af 7.6.1991, s. 11. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1474/2007 (EUT L 329 af 14.12.2007, s. 14).

<sup>(4)</sup> EFT L 46 af 21.2.1976, s. 1. Senest ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2007/45/EF (EUT L 247 af 21.9.2007, s. 17).

- (11) 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.
- (12) Hvis kødet fra ænder og græs, der holdes til fremstilling af »foie gras«, mærkes som kød fra fritgående ænder og gæs/frilandsænder og -gæs, bør det i mærkningen også oplyses, at dyrene holdes til fremstilling af »foie gras«, så forbrugerne får fuldstændige oplysninger om produktet.
- (13) 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 bør derfor være forpligtet til at føre løbende detaljerede fortegnelser i dette øjemed.
- (14) 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.
- (15) 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 attestering.
- (16) Under hensyn til den økonomiske og tekniske udvikling, hvad angår såvel tilvirkningen af fjerkræ som kontrol, og det forhold, at vandindholdet er af særlig betydning ved handelen med frosne og dybfrosne fjerkræ, bør der fastsættes et maksimalt vandindhold i frosne og dybfrosne fjerkræ, ligesom der bør fastlægges en ordning for kontrol såvel i slagterierne som i alle handelsled, uden at princippet om frie varebevægelser i et enhedsmarked derved krænkes.
- (17) Det er vigtigt at kontrollere vandoptagelsen i produktionsvirksomheden og at opstille pålidelige metoder til bestemmelse af det optagne vandindhold i forbindelse med behandlingen af frosne og dybfrosne fjerkrækroppe uden at skelne mellem det fysiologiske vandindhold og det tilførte vand ved behandlingen af fjerkræ, idet en sådan skelnen ville give anledning til praktiske vanskeligheder.
- (18) Det bør forbydes, at der uden passende angivelse på emballagen markedsføres frosne eller dybfrosne fjerkræ, der ikke opfylder kravene. Det er derfor nødvendigt at fastsætte praktiske regler om de angivelser, der skal anbringes på enkeltpakninger og samlepakninger, afhængigt af destinationen, så kontrollen derved lettes, og omgæelser med hensyn til destinationen undgås.
- (19) Følgerne af, at det ved en kontrol konstateres, at en forsendelse ikke er korrekt, bør fastlægges for de tilfælde, hvor varerne ikke opfylder kravene i denne forordning. Der bør fastlægges en procedure for bilæggelse af konflikter, som måtte opstå i forbindelse med forsendelser inden for Fællesskabet.
- (20) I tilfælde af tvister bør Kommissionen kunne skride ind, bl.a. ved besøg på stedet og ved at træffe foranstaltninger, der er afpasset efter forholdene.
- (21) Harmoniseringen af kravene vedrørende vandindhold forudsætter, at der udpeges et EF-referencelaboratorium og nationale referencelaboratorier.
- (22) Der bør ydes finansiel støtte fra Fællesskabet.
- (23) Der bør indgås en kontrakt mellem Fællesskabet og EF-referencelaboratoriet om de nærmere betingelser for støtteudbetalingen.
- (24) Det bør fastsættes, at medlemsstaterne vedtager de praktiske regler for kontrol med vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger. For at sikre en ensartet anvendelse af denne forordning bør det fastsættes, at de giver Kommissionen og de øvrige medlemsstater underretning herom.
- (25) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

#### Artikel 1

De i artikel 121, litra e), nr. ii), i forordning (EF) nr. 1234/2007 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)

— kapuner: handyr, der er kastreret ved kirurgisk indgreb, inden de har nået kønsmodenhed, og som mindst er 140 dage gamle ved slagting; kapunerne skal efter kapunering gennemgå en opfedning af mindst 77 dages varighed

— 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 12 til kontrol af denne slagtealder

— unghane: handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændigt forbenet), hvis slagtealder er mindst 90 dage

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

— (mini) kalkun: kalkun med blød brystbensspids (ikke forbenet)

— avlskalkun: kalkun med hård brystbensspids (forbenet)

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

— (ung) and, (ung) berberand, (ung) mulardand: and med blød brystbensspids (ikke forbenet)

— avlsand, avlsberberand, avlsmulardand: and med hård brystbensspids (forbenet)

#### 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 fedtlag over hele kroppen

#### e) PERLEHØNS (*Numida meleagris domesticus*)

— (ung) perlehøne: perlehøne med blød brystbensspids (ikke forbenet)

— avlsperelehøne: perlehøne med hård brystbensspids (forbenet).

Ved anvendelsen af denne forordning betragtes varianter af udtryk anvendt i litra a) til e), der går på dyrenes køn, som ækvivalente udtryk.

## 2) Fjerkræudskæringer

a) halvt: halvdelen af kroppen fremkommet ved et længdesnit langs brystben og rygben

b) kvart: enkelt lår- eller bryststykke fremkommet ved deling af en halv krop ved tværsnit

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

f) kyllingelår med en del af ryggen: rygdelen vægt må ikke overstige 25 % af udskæringens vægt

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. For kalkunvingers vedkommende kan overarmsben eller spoleben/albueben med omgivende muskulatur frembydes som særskilte udskæringer. Vingspidsen, herunder håndrodsbenene, kan eventuelt være fjernet. 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) brystfilet med ønskeben: brystfilet uden skind, kun med nøgleben og brystbenets bøjelige spids, hvis vægt ikke må overskride 3 % af udkæringens totalvægt

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

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

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 II.

De under litra d) til k) anførte produkter kan udbydes med eller uden skind. Det skal angives på mærkningen i henhold til artikel 1, stk. 3, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF<sup>(1)</sup>, 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* x *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 aflødte. Leverne skal være af ensartet farve.

Leverne skal have følgende vægt:

— Andelevere skal veje mindst 300 g netto.

— Gåseleverer skal veje mindst 400 g netto.

#### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

a) »slagtekroppe«: hele kroppen af et slagtedyrs af de fjerkræarter, der er omhandlet i artikel 1, nr. 1), efter aflødning,

fjerplukning og udtagelse af indmad; udtagelse af nyrer er dog frivillig; en slagtekrop, hvor indmaden er udtaget, kan udbydes til salg med eller uden indmad, dvs. hjerte, lever, kråse og hals, indlagt i bughulen

b) »fjerkræstykker«: fjerkrækød, der på grund af størrelsen og muskeltvævet karakteristika kan identificeres som stammende fra bestemte kropsdele

c) »færdigpakket fjerkrækød«: fjerkrækød, hvis præsentation opfylder betingelserne i artikel 1, stk. 3, litra b), i direktiv 2000/13/EF

d) »ikke-færdigpakket fjerkrækød«: fjerkrækød, der udbydes til salg til den endelige forbruger i uemballeret stand, eller som emballeres på salgsstedet efter købers anmodning

e) »handel«: at opbevare eller udstille med salg for øje, tilbyde til salg, sælge, levere samt på enhver anden måde markedsføre

f) »parti«: 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 9 og bilag V og VI omfatter et parti kun færdigpakninger af samme nominelle vægtkategori.

#### Artikel 3

1. For at kunne markedsføres efter bestemmelserne i denne forordning skal fjerkrækroppe frembydes til salg i en af følgende former:

— indmad delvis udtaget (»effilé«, »roped«)

— med indmad

— uden indmad.

Ordene »indmad udtaget« kan tilføjes.

2. Slagtekroppe, hvis indmad er delvis udtaget, er slagtekroppe, hvorfra hjerte, lever, lunger, kråse, kro og nyrer ikke er udtaget.

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

<sup>(1)</sup> EFT L 109 af 6.5.2000, s. 29.

#### 4. Indmad 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. Leveren skal være uden galdeblære. Kråsen skal være fri for hornlaget, og indholdet skal være fjernet. Hjertet kan være med eller uden hjertesæk. Hvis 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.

5. Foruden de oplysninger, der kræves efter de nationale bestemmelser, der er fastsat i henhold til direktiv 2000/13/EF, skal der i de ledsagende forretningspapirer som omhandlet i artikel 13, stk. 1, litra b), i samme direktiv endvidere anføres følgende oplysninger:

- a) kategorien i bilag XIV, del B, punkt III 1), i forordning (EF) nr. 1234/2007
- b) den tilstand, i hvilken fjerkrækødet markedsføres, jf. bilag XIV, del B, punkt III 2), i forordning (EF) nr. 1234/2007, og den anbefalede oplagringstemperatur.

#### Artikel 4

1. Varebetegnelserne, jf. artikel 3, stk. 1, nr. 1), i direktiv 2000/13/EF, for de af nærværende forordning omfattede produkter skal være de i artikel 1 i nærværende forordning samt de tilsvarende udtryk på de øvrige fællesskabssprog angivet i bilag I til nærværende forordning tilføjet en henvisning:

— for hele kroppes vedkommende, til en af de i artikel 3, 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 11 omhandlede angivelser.

#### Artikel 5

1. 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 11 omhandlede angivelser.

2. Mærkning af og præsentationsmåde og reklame for fjerkrækød bestemt for den endelige forbruger skal, foruden at overholde de nationale bestemmelser, som er fastsat i henhold til direktiv 2000/13/EF, opfylde de yderligere krav, der er fastsat i stk. 3 og 4 i denne artikel.

3. For fersk fjerkrækød erstattes datoen for mindste holdbarhed med sidste anvendelsesdato i overensstemmelse med artikel 10 i direktiv 2000/13/EF.

4. For færdigpakket fjerkrækød skal desuden anføres nedenstående oplysninger på færdigpakningen eller på en dertil fastgjort etiket:

- a) kategorien i bilag XIV, del B, punkt III 1), til forordning (EF) nr. 1234/2007
- b) for fersk fjerkrækød, den samlede pris og pris pr. vægtenhed i detailsalgsleddet
- c) den tilstand, i hvilken fjerkrækødet markedsføres, jf. bilag XIV, del B, punkt III 2), til forordning (EF) nr. 1234/2007, og den anbefalede oplagringstemperatur
- d) slagteriets eller opskæringsvirksomhedens autorisationsnummer, jf. artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004<sup>(1)</sup>, bortset fra de tilfælde, hvor udskæring og udbening foregår på salgsstedet, jf. artikel 4, stk. 2, litra d), i nævnte forordning
- e) angivelse af oprindelseslandet for fjerkrækød, der importeres fra tredjelande.

5. Ved salg af ikke-færdigpakket fjerkrækød, undtagen når opskæring og udbening foregår på salgsstedet, jf. artikel 4, stk. 2, litra d), i forordning (EF) nr. 853/2004, og forudsat at opskæring og udbening foretages efter forbrugeren anmodning og i dennes nærværelse, finder artikel 14 i direktiv 2000/13/EF anvendelse på de i stk. 4 nævnte oplysninger.

6. Uanset artikel 3, stk. 5, og denne artikels stk. 2 til 5, er det ikke nødvendigt at klassificere fjerkrækød eller anføre de i nævnte artikler omhandlede yderligere oplysninger, hvis det drejer sig om leveringer til opskærings- eller forarbejdningsvirksomheder.

#### Artikel 6

Følgende tillægsbestemmelser gælder for frosset fjerkrækød som defineret i bilag XIV, del B, punkt II 3), til forordning (EF) nr. 1234/2007:

<sup>(1)</sup> EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55. Berigtiget i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22.

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 7

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

- a) hele under hensyntagen til præsentationsformen
- b) rene, fri for synlige fremmedlegemer, snavs eller blod
- c) fri for fremmed lugt
- d) fri for synlige blodpletter, undtagen sådanne, som er små og ikke iøjnefaldende
- e) fri for fremstikkende knækkede ben
- f) fri for svære blodudtrædninger.

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:

- a) 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.
- b) Der kan forekomme enkelte små fjer, fjerposer og dun (filoplumes) på bryst, lår, gump, fodled og vingespidser. Når det drejer sig om suppehøns, avlsænder, avlskalkuner og avlsgæs, kan enkelte sådanne rester også forekomme på andre dele.
- c) 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.

- d) Når der er tale om frosset eller dybfrosset fjerkrækød, må der ikke forekomme spor af frostbrand<sup>(1)</sup>, undtagen sådanne, som er tilfældige, små og ikke iøjnefaldende, og som ikke forekommer på bryst eller lår.

#### Artikel 8

1. Beslutninger på grund af manglende overholdelse af artikel 1, 3 og 7 kan kun træffes for hele det parti, der er blevet kontrolleret i henhold til denne artikel.

2. 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 ethvert andet handelsled, herunder også transport, eller i tilfælde af indførsel fra tredjelande på tidspunktet for toldbehandlingen.

Partistørrelse	Prøvestørrelse	Tilladt antal fejlemmer	
		I alt	For artikel 1, nr. 1) <sup>(1)</sup> og 3), og artikel 7, stk. 1
1	2	3	4
100 til 500	30	5	2
501 til 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Tolerance inden for en art, ikke fra den ene art til den anden.

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

Antallet af fejlemmer, der ikke opfylder bestemmelserne i artikel 1, nr. 1) og 3), og artikel 7, stk. 1, må dog ikke overstige tallene i kolonne 4 i tabellen i stk. 2.

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

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

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

4. Ved kontrol af et parti fjerkrækød i klasse B fordobles det tilladte antal fejlemner.

5. 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 7.

#### Artikel 9

1. Færdigpakket frosset eller dybfrosset fjerkrækød, jf. artikel 2 i direktiv 76/211/EØF, kan klassificeres i vægtkategorier i henhold til bilag XIV, del B, punkt III 3), til forordning (EF) nr. 1234/2007. Færdigpakninger kan være:

- færdigpakninger med en fjerkrækrop, eller
- 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 dybfrosset fjerkrækød kan klassificeres i kategorier nominel vægt som følger:

a) kroppe:

- < 1 100 g: klasser på 50 g (1 050 — 1 000 — 950 osv.)
- 1 100 til < 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.)

b) 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:

a) Det faktiske indhold må gennemsnitligt ikke være under den nominelle vægt.

b) 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 færdigpagningspartier opfylder kravene i den i stk. 10 bestemte kontrol.

c) 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 færdigpakning i prøven
- en anden kontrol af det gennemsnitlige faktiske indhold af færdigpakningerne i prøven.

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

7. Et parti består af alle de færdigpakninger med samme nominelle mængde, samme type og samme fabrikat, 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:

Nominal vægt	Maksimal negativ tolerance <i>(gram)</i>	
	Kroppe	Udskæringer
under 1 100	25	25
1 100 til < 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 maksimale negative tolerance.

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

Det kontrollerede parti færdigpakninger anses for acceptabelt, hvis antallet af fejlemner i prøven er lig med eller mindre end godkendelseskriteriet, jf. følgende tabel; partiet afvises, hvis antallet af fejlemner er lig med eller større end kassationskriteriet.

Prøvestørrelse	Antal fejlemner	
	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:

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

$\bar{x}$  = gennemsnitligt faktisk indhold af færdigpakninger

$Q_n$  = færdigpakningernes nominelle vægt

$s$  = 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 Rådets direktiv 80/181/EØF <sup>(1)</sup> 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. Med hensyn til fjerkrækød, der føres ind i Det Forenede Kongerige fra andre medlemsstater, foretages der kontrol ved hjælp af stikprøver og ikke ved grænsen.

#### Artikel 10

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

— luftkøling: køling af fjerkrækroppe i kold luft

— luftspraykøling: køling af fjerkrækroppe i kold luft blandet med vandis eller fintforstøvet vand (aerosol)

— neddypningskøling: køling af fjerkrækroppe i kar med vand eller med is og vand i henhold til modstrømsprocessen.

#### Artikel 11

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

a) »Fodret med ... % ...«

b) »Ekstensivt staldopdræt«

c) »Fritgående«

d) »Frilands«

e) »Frilands — opdrættet i fuld frihed«.

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

<sup>(1)</sup> EFT L 39 af 15.2.1980, s. 40.

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.

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 V, 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.

3. Stk. 1 og 2 medfører ikke nogen indskrænkning af nationale tekniske foranstaltninger, der er mere vidtgående end minimumskravene i bilag V, 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 12

1. Slagterier, der er autoriserede til at benytte de i artikel 11 omhandlede udtryk, registreres særligt. De fører en særskilt fortegnelse pr. produktionssystem:

- a) med navn og adresse på producenter af sådanne dyr, der registreres efter inspektion af medlemsstatens kompetente myndighed
- b) på anmodning af denne myndighed over antallet af dyr, som hver producent holder, pr. produktionshold
- c) over antallet af dyr, der er leveret og forarbejdet, og deres samlede levende vægt eller slagtede vægt
- d) over salgsoplysninger, herunder køberens navn og adresse, og opbevarer dem i mindst seks måneder efter afsendelsen.

2. Producenterne som nævnt i stk. 1 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 køberens 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.

3. Foderstofvirksomheder og -leverandører opbevarer fortegnelser, der viser, at sammensætningen af det foder, der er leveret til producenter med et produktionssystem som nævnt i artikel 11, stk. 1, litra a), svarer til de angivne fodringsoplysninger, i mindst seks måneder, efter at det er afsendt.

4. Rugerier opbevarer fortegnelser over dyr af racer, der er anerkendt som langsomtvoksende, og som er leveret til producenter med produktionssystemer som nævnt i artikel 11, stk. 1, litra d) og e), i mindst seks måneder, efter at de er afsendt.

5. Der foretages regelmæssig inspektion med hensyn til overholdelse af artikel 11 og denne artikels stk. 1 til 4:

- a) på bedrifter: mindst én gang pr. produktionshold
- b) på foderstofvirksomheder og hos foderstofleverandører: mindst én gang om året
- c) på slagterier: mindst fire gange om året
- d) på rugerier: mindst én gang om året for de i artikel 11, stk. 1, litra d) og e), omhandlede produktionssystemer.

6. Hver medlemsstat tilsender 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 13

Ved kontrol af angivelsen af opdrætsform, jf. artikel 121, litra e), nr. v), i forordning (EF) nr. 1234/2007, skal de af medlemsstaten udpegede organer opfylde kriterierne i europæisk standard EN/45011 af 26. juni 1989 og skal som sådanne autoriseres af den berørte medlemsstats kompetente myndigheder og være under deres tilsyn.

#### Artikel 14

Fjerkrækød, der indføres fra tredjelande, kan forsynes med en eller flere af de valgfri angivelser i artikel 10 og 11, 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.

#### Artikel 15

1. Uden at dette berører artikel 16, stk. 5, og artikel 17, stk. 3, må frosne og dybfrosne kyllinger, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun forhandles inden for EF, hvis vandindholdet ikke overstiger de teknisk uundgåelige værdier, der bestemmes efter analysemetoden i bilag VI (afdrypningsmetode) eller bilag VII (kemisk metode).

2. De kompetente myndigheder, som er udpeget af hver 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
- hvert parti mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette partis mærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

#### Artikel 16

1. Der foretages på slagterierne regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til bilag IX eller kontrol i henhold til bilag VI mindst en gang for hver arbejdsperiode på 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 IX, punkt 10, eller i bilag VI, punkt 7, anførte værdier, skal slagteriet straks foretage de nødvendige tekniske ændringer af det system, efter hvilket behandlingen finder sted.

2. I alle de tilfælde, der omhandles i stk. 1, andet afsnit, og i hvert fald mindst en gang hver anden måned foretages kontrollen af vandindholdet, jf. artikel 15, stk. 1, ved prøveudtagning af frosne og dybfrosne kyllinger på hvert slagteri i henhold til bilag VI eller VII efter den kompetente myndigheds valg. Kontrollen omfatter ikke fjerkrækroppe, for hvis vedkommende det over for myndigheden godtgøres, at de udelukkende er beregnet til udførsel.

3. Kontrollen i henhold til stk. 1 og 2 foretages af de kompetente myndigheder eller på deres ansvar. De kompetente myndigheder kan i særlige tilfælde anvende bestemmelserne i stk. 1 og navnlig i bilag IX, punkt 1 og 10, samt i denne artikels stk. 2 strengere 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.

Hvis et parti 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. 2, når tre på hinanden følgende kontroller i overensstemmelse med bilag VI eller VII, 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.

4. Hvis resultaterne af den kontrol, der er nævnt i stk. 1 og 2, i forbindelse med luftkøling viser, at kriterierne i bilag VI til IX er overholdt i seks måneder, kan hyppigheden af den kontrol, der er nævnt i stk. 1, nedsættes til en gang om måneden. Ved enhver overtrædelse af kriterierne i disse bilag genindføres kontrollen som nævnt i stk. 1.

5. Overskrider resultatet af den kontrol, som er nævnt i stk. 2, de tilladte grænser, anses det pågældende parti 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 partiet.

6. Hvis det pågældende parti i givet fald efter modanalyse ikke anses for at overholde kravene i denne forordning, sørger den kompetente myndighed for, at partiet i den foreliggende tilstand markedsføres i Fællesskabet på den betingelse, at både enkelt- og samlepakninger af de pågældende kroppe af slagteriet under den kompetente myndigheds kontrol forsynes med en banderole eller en etiket, hvorpå mindst én af de i bilag X anførte angivelser er anført med røde blokbogstaver.

Partiet i stk. 1 forbliver under den kompetente myndigheds kontrol, indtil det kan blive behandlet efter bestemmelserne i dette stykke, eller det afsættes på anden vis. Hvis det over for myndigheden godtgøres, at det i første afsnit omhandlede parti skal udføres, træffer myndigheden alle fornødne forholdsregler til at forhindre, at det pågældende parti forhandles i EF.

Påskriverne nævnt i første afsnit skal anbringes på et iøjnefaldende sted, så de er klart synlige, let læselige og uudslettelige. De må på ingen måde skjules, tilsløres eller brydes af andre påskrifter, billeder eller tegninger. Bogstaverne skal være mindst 1 cm høje på enkeltpakninger og 2 cm høje på samle-pakninger.

#### Artikel 17

1. 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 artikel 15 og 16.

2. Kontrol efter stk. 1 foretages på varernes bestemmelsessted eller et andet passende sted, forudsat at sidstnævnte sted ikke er beliggende ved grænsen, og at valget heraf i mindst muligt omfang påvirker varernes 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 varernes 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.

3. Overskrider resultatet af den kontrol, der er nævnt i stk. 1, de tilladte grænser, kan den, der råder over partiet, anmode om, at der på et af referencelaboratorierne i bilag XI foretages en modanalyse efter den samme metode som den oprindelige test. Udgifterne til modanalysen bæres af den, der råder over partiet. Referencelaboratoriernes arbejdsopgaver og beføjelser er fastlagt nærmere i bilag XII.

4. Hvis det efter kontrol foretaget i henhold til stk. 1 og 2 og i givet fald efter en modanalyse konstateres, at de frosne eller dybfrosne kyllinger ikke er i overensstemmelse med artikel 15 og 16, anvender bestemmelsesmedlemsstatens kompetente

myndighed den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 16, stk. 6.

5. I de i stk. 3 og 4 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. 1 og 3 viser gentagne uregelmæssigheder, eller hvis kontrol efter afsendermedlemsstatens 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 194 i forordning (EF) nr. 1234/2007.

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

#### Artikel 18

1. Medlemsstaternes kompetente myndigheder underretter straks det respektive referencelaboratorium om resultaterne af den i artikel 15, 16 og 17 nævnte kontrol, der foretages af dem eller på deres ansvar.

De nationale referencelaboratorier fremsender disse data til det ekspertudvalg, der er omhandlet i artikel 19, 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 195 i forordning (EF) nr. 1234/2007.

2. Medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger med henblik på den kontrol, som omhandles i artikel 15, 16 og 17, i alle afsætningsled, herunder kontrol af import fra tredjelande ved fortoldningen i henhold til bilag VI og VII. De giver de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om disse foranstaltninger. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes straks om relevante ændringer.

#### Artikel 19

Et udvalg af eksperter i overvågning af vandindholdet i fjerkrækød varetager koordineringen af de nationale referencelaboratoriernes kontrolaktiviteter. Udvalget sammensættes af repræsentanter for Kommissionen og de nationale referencelaboratorier. De opgaver, som udvalget og de nationale referencelaboratorier skal udføre, og udvalgets organisationsstruktur fastsættes i bilag XII.

Den finansielle støtte udbetales til referencelaboratoriet efter bestemmelserne i en kontrakt, der indgås mellem Kommissionen, der handler på Fællesskabets vegne, og laboratoriet.

Generaldirektøren for Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter bemyndiges til at underskrive kontrakten på Kommissionens vegne.

#### Artikel 20

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 efter analysemetoden i bilag VIII (kemisk metode):

- a) kyllingebrystfilet, også med ønskeben, uden skind
- b) kyllingebryst, med skind
- c) kyllingeoverlår, underlår, hele lår, lår med en del af ryggen, bagkvarter, 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 kompetente myndigheder, som hver medlemsstat udpeger, påser, at slagterierne og opskæringsvirksomhederne, som kan være tilknyttet et slagteri, træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk. 1, og navnlig at:

- a) der på slagterierne foretages regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til artikel 16, stk. 1, også i kyllinge- og kalkunkroppe til fremstilling af ferske, frosne eller dybfrosne udskæringer som nævnt i nærværende artikels 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 IX, punkt 10, gælder også for kalkunkroppe
- b) kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år
- c) hvert parti mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette partimærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

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

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 VIII. Fjerkræudskæringer, for hvis vedkommende det over for myndighederne godtgøres, at de udelukkende er beregnet til eksport, skal ikke kontrolleres.

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

4. Artikel 16, stk. 3 til 6, artikel 17 og artikel 18 finder tilsvarende anvendelse på fjerkræudskæringer som nævnt i nærværende artikels stk. 1.

*Artikel 21*

Forordning (EØF) nr. 1538/91 ophæves fra den 1. juli 2008.

Henvisninger til den ophævede forordning og til forordning (EØF) nr. 1906/90 betragtes som henvisninger til nærværende forordning og læses efter sammenligningstabellen i bilag XIII.

*Artikel 22*

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. juli 2008.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. juni 2008.

*På Kommissionens vegne*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Medlem af Kommissionen*

## BILAG I

## Artikel 1, nr. 1) — Definition af fjerkrægrupper

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

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

## Artikel 1, nr. 2) — Definition af fjerkræudskeeringer

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

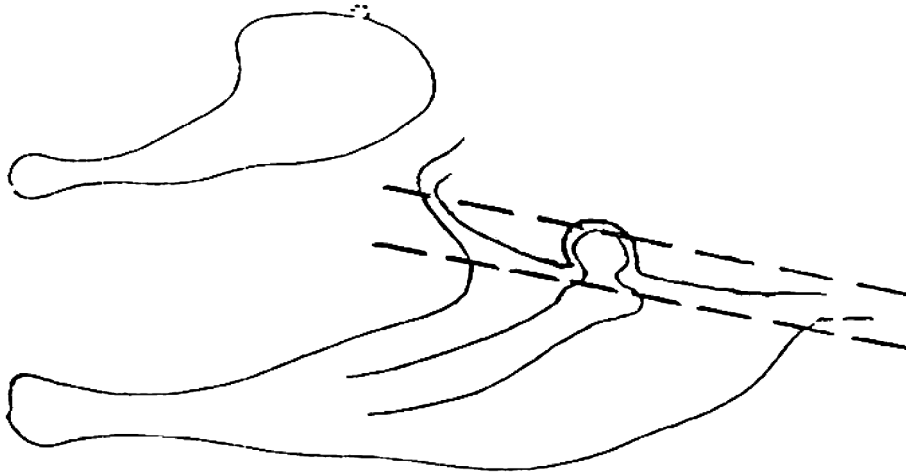
m)	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
	Негълъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ μαγρέτ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезжирен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbernet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustiatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκκίλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai
a)	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefügő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate stehna	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännnes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kojo	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (hout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanġa 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)	Blauzdėlė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárnny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge

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

## BILAG II

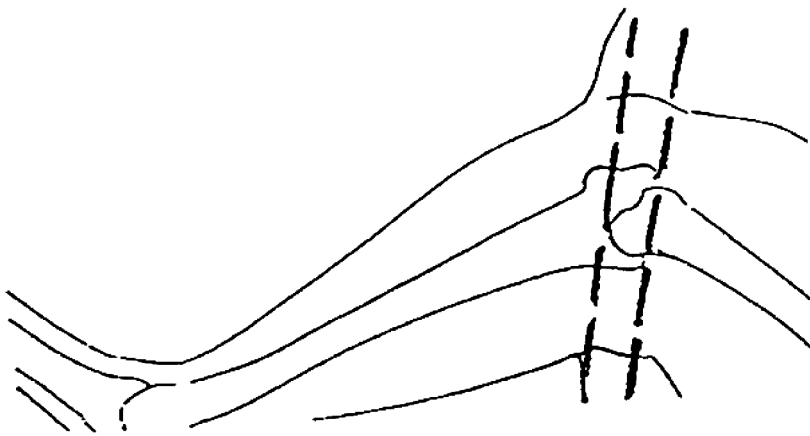
Snit, der adskiller lår/ben og ryg

— afgrænsning af hofteleddet



Snit, der adskiller lår og underlår

— afgrænsning af knæleddet



—

## BILAG III

## Artikel 10 — Kølemetoder

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

## BILAG IV

## Artikel 11, stk. 1 — Produktionssystemer

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

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

## BILAG V

Betingelserne som omhandlet i artikel 11 er følgende:

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

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 mindst 50 % for majs' vedkommende
- der for bælgplanters og grøntsagers 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 slutfedning.

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

b) *Ekstensivt staldopdræt*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis:

i) belægningsgraden pr. m<sup>2</sup> gulvareal ikke er over:

- for kyllinger, unghaner og kapuner: 15 dyr, dog højst 25 kg levendevægt
- for ænder, perlehøns, kalkuner: 25 kg levendevægt
- for gæs: 15 kg levendevægt

ii) dyrene slagtes i en alder af:

- for kyllinger: 56 dage eller derover
- for kalkuner: 70 dage eller derover
- for gæs: 112 dage eller derover
- for pekingænder: 49 dage eller derover
- for berberiaender: 70 dage eller derover for hundyrns vedkommende, 84 dage eller derover for handyrns vedkommende
- for mulardænder (hundyr): 65 dage eller derover
- for perlehøns: 82 dage eller derover
- for unggæs: 60 dage eller derover
- for unghaner: 90 dage eller derover
- for kapuner: 140 dage eller derover.

c) *Fritgående*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis:

- i) belægningsgraden og slagtealderen er som fastsat i litra b), undtagen for kyllinger, hvor belægningsgraden kan sættes op til 13, dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m<sup>2</sup>, og kapuner, hvor belægningsgraden højst må være 7,5 pr. m<sup>2</sup>, dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m<sup>2</sup>
- ii) dyrene i mindst halvdelen af deres levetid dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde omfattende et hovedsagelig plantedækket areal på mindst:
  - 1 m<sup>2</sup> pr. kylling eller perlehøne
  - 2 m<sup>2</sup> pr. and eller kapun
  - 4 m<sup>2</sup> pr. kalkun eller gås.

For 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).

- iii) foderblandingen, der gives ved slutfedning, indeholder mindst 70 % korn
- iv) fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er mindst 4 m lange pr. 100 m<sup>2</sup> husareal.

d) *Frilands*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis:

- i) belægningsgraden pr. m<sup>2</sup> gulvareal ikke er over:
  - kyllinger: 12 dyr, dog højst 25 kg levendevægt; i mobile huse, hvis gulvareal ikke overstiger 150 m<sup>2</sup> og som også er åbne om natten, kan belægningsgraden dog forøges til 20, men højst 40 kg levendevægt pr. m<sup>2</sup>
  - for kapuner: 6,25 dyr (indtil en alder på 91 dage: 12 dyr), dog højst 35 kg levendevægt
  - for berberier og pekingænder: 8 handyr, dog højst 35 kg levendevægt; 10 hundyr, dog højst 25 kg levendevægt
  - for mulardænder: 8 dyr, dog højst 35 kg levendevægt
  - for perlehøns: 13 dyr, dog højst 25 kg levendevægt
  - for kalkuner: 6,25 dyr (indtil en alder på 7 uger: 10 dyr), dog højst 35 kg levendevægt
  - for gæs: 5 dyr (indtil en alder på 6 uger: 10 dyr), 3 dyr i de sidste 3 opfedningsuger, hvis de holdes i indelukke, dog højst 30 kg levendevægt
- ii) det samlede nytteareal i fjerkræhuse på et enkelt produktionssted ikke er over 1 600 m<sup>2</sup>
- iii) hvert fjerkræhus højst rummer:
  - 4 800 kyllinger
  - 5 200 perlehøns

- 4 000 berberænder (hundyr) eller pekingænder (hundyr) eller 3 200 berberænder (handyr) eller pekingænder (handyr) eller 3 200 mulardænder
  - 2 500 kapuner, gæs og kalkuner
- iv) fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er mindst 4 m lange pr. 100 m<sup>2</sup> husareal
- v) dyrene dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde i det mindste fra en alder af henholdsvis:
- seks uger for kyllinger og kapuner
  - otte uger for ænder, gæs, perlehøns og kalkuner
- vi) de udendørs løbegårde omfatter et hovedsagelig plantedækket areal på mindst:
- 2 m<sup>2</sup> pr. kylling, berberand eller pekingand eller perlehøne
  - 3 m<sup>2</sup> pr. mulardand
  - 4 m<sup>2</sup> pr. kapun fra 92.dagen (2 m<sup>2</sup> indtil 91.dagen)
  - 6 m<sup>2</sup> pr. kalkun
  - 10 m<sup>2</sup> pr. gås.
- For 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).
- vii) de opfedede dyr er af en race, der er anerkendt som langsomtvoksende
- viii) den foderblanding, der bruges ved opfedningen, indeholder mindst 70 % korn
- ix) dyrene slagtes i en mindstealder af:
- 81 dage for kyllinger
  - 150 dage for kapuner
  - 49 dage for pekingænder
  - 70 dage for berberænder (hundyr)
  - 84 dage for berberænder (handyr)
  - 92 dage for mulardænder
  - 94 dage for perlehøns
  - 140 dage for hun- og hankalkuner og gæs, der afsættes hele til stegning
  - 98 dage for hunkalkuner til opskæring
  - 126 dage for hankalkuner til opskæring

— 95 dage for gæs til fremstilling af »foie gras« og »magret«

— 60 dage for unggæs

x) slutfodringen i indelukke ikke overstiger:

— for kyllinger på over 90 dage: 15 dage

— for kapuner: 4 uger

— 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.

I tilfælde af restriktioner, herunder veterinærrestriktioner, der beslattes på grundlag af fællesskabsretten 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.

---

## BILAG VI

## BESTEMMELSE AF VANDTAB VED OPTØNING

## (afdrypningstest)

1. *Formål og anvendelse*

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 al spiselig indmad, som emballagen indeholder, overstiger den under punkt 7 fastsatte grænseværdi, anses kroppen for at have optaget en for stor vandmængde under behandlingen.

2. *Definition*

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

3. *Princip*

Den frosne eller dybfrosne krop, herunder den 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 tilstrækkeligt 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 punkt 5.5 og 5.6. Vandkarret skal kunne 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 punkt 5.2 til 5.11, opbevares de ved en temperatur på højst  $-18\text{ °C}$ .
  - 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 og i givet fald spiselig 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 og den spiselige indmad 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 den 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  $42 \pm 2$  °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 forblive i vandkarret, indtil de har en centrumstemperatur på + 4 °C. Den krævede nedsænkingsperiode 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	1 075-1 149	98	113
1 200	1 150-1 249	105	120
1 300	1 250-1 349	111	126
1 400	1 350-1 449	118	133

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

- 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 den eventuelle pakning med indmad 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 den optøede indmad af så omhyggeligt som muligt.
- 5.10. Den samlede vægt af den optøede krop, den optøede indmad og dens 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 (samt indmaden) beregnes således:

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

#### 7. Vurdering af resultatet

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

Procentsatserne for de forskellige kølemetoder er som følger:

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

## BILAG VII

**BESTEMMELSE 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 i givet fald spiselig indmad

Indmad: lever, hjerte, kråse og hals.

3. *Princip*

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

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 udkæring af kroppen i stykker passende til kødhakkeren.

4.3. Kraftig kødhakker og blender, som kan homogenisere hele stykker af frossent eller dybfrossent 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 anvendes det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.

4.5. Til bestemmelse af proteinindhold anvendes 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 der 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 forberedt som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes  $P_7$ .
- 5.4. a) Hele kroppen, hvis vægt betegnes  $P_1$ , 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 den enkelte krop.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes samtlige syv kroppe, hvis samlede vægt betegnes  $P_7$ , 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. 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 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:  $3,53 \times RP_A + 23$ .

#### 6.4. a) Luftkøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 % <sup>(1)</sup>, er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

— kyllinger:  $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$

<sup>(1)</sup> Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.

## b) Luftspraykøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 4,5 % <sup>(1)</sup>, er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

## c) Neddypningskøling

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 7 % <sup>(2)</sup>, er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold ( $W_G$ ) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval):

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

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.

—————

<sup>(1)</sup> Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.

<sup>(2)</sup> Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.

## BILAG VIII

## 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*

Definitionerne i artikel 1, nr. 2), gælder for de i artikel 20 nævnte fjerkræudskæringer. Prøverne skal mindst have følgende størrelse:

— kyllingebryst: et halvt bryst

— 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, nr. 2).

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 anvendes det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.

4.5. Til bestemmelse af proteinindhold anvendes 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.

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  $P_1$ .
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de fem udskæringer, som er forberedt som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes  $P_5$ .
- 5.4. a) Hele udskæringen, hvis vægt er  $P_1$ , 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  $P_5$ , 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 ( $W_5$ ) og summen af proteinindholdet ( $RP_5$ ) 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 ( $W_5$ ) 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:

— kyllingebryst og kyllingebrystfilet:  $3,19 \pm 0,12$

— hele kyllingelår og bagkvarter:  $3,78 \pm 0,19$

— kalkunbryst og kalkunbrystfilet:  $3,05 \pm 0,15$

— kalkunlår:  $3,58 \pm 0,15$

— udbenet kød af kalkunlår:  $3,65 \pm 0,17$ .

6.4. Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, 4 % eller 6 % <sup>(1)</sup> afhængig af produkttype og kølemetode, er det højeste tilladte W/RP-forhold bestemt efter denne metode som følger:

	Luftkøling	Luftspraykøling	Neddypningskøling
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, bagkvarter, 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 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 fjerkræudskæringer for at opfylde kravene.

—

<sup>(1)</sup> Målt i forhold til udskæringens vægt ekskl. optaget vand. For brystfilet uden skind og udbenet lår af kalkun er procentsatsen på 2 % for hver kølemetode.

## BILAG IX

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

1. Mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer udtages:  
  
25 tilfældige kroppe fra opskæringsbåndet umiddelbart efter udtagning af indmad og fjernelse af slagteaffald og fedt og før den første afskylning.
2. Efter behov afskæres halsen, idet halshuden lades tilbage på kroppen.
3. Hver 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.
9. 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 den kompetente myndighed forinden har godkendt båndet med automatisk vejning til dette formål.
10. 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 %.

## BILAG X

## PÅSKRIFTER NÆVNT I ARTIKEL 16, STK. 6

— på bulgarsk:	Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
— på spansk:	Contenido en agua superior al límite CE
— på tjekkisk:	Obsah vody překračuje limit ES
— på dansk:	Vandindhold overstiger EF-Normen
— på tysk:	Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
— på estisk:	Veesisaldus ületab EÜ normi
— på græsk:	Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
— på engelsk:	Water content exceeds EC limit
— på fransk:	Teneur en eau supérieure à la limite CE
— på italiensk:	Tenore d'acqua superiore al limite CE
— på lettisk:	Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
— på litauisk:	Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
— på ungarsk:	Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
— på maltesisk:	Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
— på nederlandsk:	Watergehalte hoger dan het EG-maximum
— på polsk:	Zawartość wody przekracza normę WE
— på portugisisk:	Teor de água superior ao limite CE
— på rumænsk:	Conținutul de apă depășește limita CE
— på slovakisk:	Obsah vody presahuje limit ES
— på slovensk:	Vsebnost vode presega ES omejitev
— på finsk:	Vesipitoisuus ylittää EY-normin
— på svensk:	Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

## BILAG XI

## 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

**Irland**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
IE-Dublin 15

**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**

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

**Italien**

Ministero Politiche Agricole e Forestali  
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei  
prodotti agroalimentari  
Laboratorio di Modena  
Via Jacopo Cavedone 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  
Lejupe 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  
6708 AE Wageningen  
Nederland

**Østrig**

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

**Polen**

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

**Portugal**

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

**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  
842 52 Bratislava  
Slovenská republika

**Finland**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki

**Sverige**

Livsmedelsverket  
Box 622  
S-75126 Uppsala

**Det Forenede Kongerige**

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

## BILAG XII

**Ekspertudvalget til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød — opgaver og organisationsstruktur**

Det i artikel 19 omhandlede ekspertudvalg har følgende opgaver:

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

Det i artikel 19 omhandlede ekspertudvalg har følgende organisationsstruktur:

Ekspertudvalget til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød sammensættes af repræsentanter for Institut for Reference-materialer 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 udvalget, 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 udvalget. Ved årlig rotation udskiftes de nationale referencelaboratorier, der deltager i udvalget, et ad gangen, således at kontinuiteten i udvalgets arbejde sikres. Udgifter i forbindelse med de nationale eksperter og/eller de nationale referencelaboratoriernes udførelse af de opgaver, der er omhandlet i denne afdeling af nærværende bilag, afholdes af den respektive medlemsstat.

**De nationale referencelaboratoriernes opgaver**

De nationale referencelaboratorier anført i bilag XI har følgende opgaver:

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

—

## BILAG XIII

## Sammenligningstabel

Forordning (EØF) nr. 1906/90	Forordning (EØF) nr. 1538/91	Nærværende forordning
	Artikel 1	Artikel 1
	Artikel 1a, indledende tekst	Artikel 2, indledende tekst
Artikel 2, nr. 2), 3) og 4)		Artikel 2, litra a), b) og c)
Artikel 2, nr. 8)		Artikel 2, litra d)
	Artikel 1a, første og andet led	Artikel 2, litra e) og f)
	Artikel 2	Artikel 3, stk. 1 til 4
Artikel 4		Artikel 3, stk. 5
	Artikel 3	Artikel 4
	Artikel 4	Artikel 5, stk. 1
Artikel 5, stk. 1 til 4		Artikel 5, stk. 2 til 5
Artikel 6		Artikel 5, stk. 6
	Artikel 5	Artikel 6
	Artikel 6, stk. 1, indledende tekst	Artikel 7, stk. 1, indledende tekst
	Artikel 6, stk. 1, første til sjette led	Artikel 7, stk. 1, litra a) til f)
	Artikel 6, stk. 2, indledende tekst	Artikel 7, stk. 2, indledende tekst
	Artikel 6, stk. 2, første til fjerde led	Artikel 7, stk. 2, litra a) til d)
	Artikel 7, stk. 1	Artikel 8, stk. 1
	Artikel 7, stk. 3	Artikel 8, stk. 2
	Artikel 7, stk. 4	Artikel 8, stk. 3
	Artikel 7, stk. 5	Artikel 8, stk. 4
	Artikel 7, stk. 6	Artikel 8, stk. 5
	Artikel 8, stk. 1	Artikel 9, stk. 1
	Artikel 8, stk. 2	Artikel 9, stk. 2
	Artikel 8, stk. 3, indledende tekst	Artikel 9, stk. 3, indledende tekst
	Artikel 8, stk. 3, første led	Artikel 9, stk. 3, litra a)
	Artikel 8, stk. 3, andet led	Artikel 9, stk. 3, litra b)
	Artikel 8, stk. 4, første afsnit, indledende tekst	Artikel 9, stk. 4, første afsnit, indledende tekst

Forordning (EØF) nr. 1906/90	Forordning (EØF) nr. 1538/91	Nærværende forordning
	Artikel 8, stk. 4, første afsnit, første til tredje led	Artikel 9, stk. 4 første afsnit, litra a) til c)
	Artikel 8, stk. 4, andet afsnit	Artikel 9, stk. 4, andet afsnit
	Artikel 8, stk. 5 til 12	Artikel 9, stk. 5 til 12
	Artikel 8, stk. 13, første afsnit	—
	Artikel 8, stk. 13, andet afsnit	Artikel 9, stk. 13
	Artikel 9	Artikel 10
	Artikel 10	Artikel 11
	Artikel 11, stk. 1, indledende tekst	Artikel 12, stk. 1, indledende tekst
	Artikel 11, stk. 1, første til fjerde led	Artikel 12, stk. 1, litra a) til d)
	Artikel 11, stk. 2	Artikel 12, stk. 2
	Artikel 11, stk. 2a	Artikel 12, stk. 3
	Artikel 11, stk. 2b	Artikel 12, stk. 4
	Artikel 11, stk. 3, indledende tekst	Artikel 12, stk. 5, indledende tekst
	Artikel 11, stk. 3, første til fjerde led	Artikel 12, stk. 5, litra a) til d)
	Artikel 11, stk. 4	Artikel 12, stk. 6
	Artikel 12	Artikel 13
	Artikel 13	Artikel 14
	Artikel 14a, stk. 1 og 2	Artikel 15
	Artikel 14a, stk. 3 til 5	Artikel 16, stk. 1, 2 og 3
	Artikel 14a, stk. 5a	Artikel 16, stk. 4
	Artikel 14a, stk. 6	Artikel 16, stk. 5
	Artikel 14a, stk. 7, første afsnit, indledende tekst	Artikel 16, stk. 6, første afsnit
	Artikel 14a, stk. 7, første afsnit, alle led	Bilag X
	Artikel 14a, stk. 7, andet og tredje afsnit	Artikel 16, stk. 6, andet og tredje afsnit
	Artikel 14a, stk. 8 til 12	Artikel 17, stk. 1 til 5
	Artikel 14a, stk. 12a	Artikel 18, stk. 1
	Artikel 14a, stk. 13	Artikel 18, stk. 2
	Artikel 14a, stk. 14	Artikel 19
	Artikel 14b, stk. 1	Artikel 20, stk. 1

Forordning (EØF) nr. 1906/90	Forordning (EØF) nr. 1538/91	Nærværende forordning
	Artikel 14b, stk. 2, første afsnit, indledende tekst	Artikel 20, stk. 2, første afsnit, indledende tekst
	Artikel 14b, stk. 2, første afsnit, første til tredje led	Artikel 20, stk. 2, første afsnit, litra a) til c)
	Artikel 14b, stk. 2, andet afsnit	Artikel 20, stk. 2, andet afsnit
	Artikel 14b, stk. 3 og 4	Artikel 20, stk. 3 og 4
	Artikel 15	—
	—	Artikel 21
	—	Artikel 22
	Bilag I	Bilag I
	Bilag Ia	Bilag II
	Bilag II	Bilag III
	Bilag III	Bilag IV
	Bilag IV	Bilag V
	Bilag V	Bilag VI
	Bilag VI	Bilag VII
	Bilag VIa	Bilag VIII
	Bilag VII	Bilag IX
	Bilag VIII	Bilag XI
	Bilag IX	Bilag XII
	—	Bilag XIII