

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1538/91 DER KOMMISSION**vom 5. Juni 1991****mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 wurden bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch erlassen, zu deren Anwendung gewisse Durchführungsvorschriften erforderlich sind, vor allem hinsichtlich des Verzeichnisses der von dieser Verordnung erfaßten Geflügelschlachtkörper, der entsprechenden Teilstücke und Schlachtnebenprodukte, der Einstufung nach Fleischigkeit, des Aussehens und Gewichts, der Angebotsformen, der Angabe der Verkehrsbezeichnung, unter der die Erzeugnisse verkauft werden sollen, der fakultativen Verwendung von Angaben zur Kühlmethode und zur Haltungsform, der Lagerungs- und Transportbedingungen für bestimmte Arten von Geflügelfleisch sowie der Überwachung der Einhaltung dieser Bestimmungen, um eine gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung zu gewährleisten.

Um die Vermarktung von Geflügelfleisch der je nach Fleischigkeit und Aussehen verschiedenen Handelsklassen zu regeln, sind für Schlachtkörper Geflügelart, Alter und Angebotsform und für Geflügelteilstücke Fleischgefüge und Gehalt festzulegen. Bei „Fettleber“ machen die Hochwertigkeit des Erzeugnisses und das damit einhergehende Betrugsrisiko die Festlegung besonders präziser Mindestvermarktungsnormen erforderlich.

Bestimmte Erzeugnisse und Angebotsformen, die von lokalem oder anderweitig begrenztem Interesse sind, können von diesen Normen zwar ausgenommen werden, doch sollten die Verkehrsbezeichnungen, unter denen diese Erzeugnisse verkauft werden sollen, den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es zu Verwechslungen mit Erzeugnissen kommt, für die die vorgenannten Normalbestimmungen gelten. Diese Regelung sollte gleichermaßen auf zusätzliche Angaben angewandt werden, um die die Verkehrsbezeichnungen der betreffenden Erzeugnisse ergänzt werden können.

Zur Erhaltung hoher Qualitätsnormen ist die Lager- und Bearbeitungstemperatur von größter Bedeutung. Es ist also zweckmäßig, eine Mindesttemperatur für die Lagerung von gefrorenem Geflügelfleisch vorzuschreiben.

Die Bestimmungen dieser Verordnung, namentlich hinsichtlich der Überwachung ihrer Einhaltung und ihrer Durchsetzung, müssen gemeinschaftsweit einheitlich angewendet werden. Auch die entsprechenden Durchführungsvorschriften müssen einheitlich sein. So ist es angezeigt, gemeinsame Vorschriften für Stichproben und Toleranzen festzulegen.

Um den Verbraucher ausreichend, unmißverständlich und objektiv über die zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse zu informieren und den gemeinschaftsweit freien Verkehr dieser Erzeugnisse zu gewährleisten, muß sichergestellt werden, daß die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch den Vorschriften der Richtlinie 76/211/EWG des Rates vom 20. Januar 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Abfüllung bestimmter Erzeugnisse nach Gewicht oder Volumen in Fertigpackungen⁽²⁾, geändert durch die Richtlinie 78/891/EWG⁽³⁾, soweit wie möglich Rechnung tragen.

Bei der Etikettierung können fakultativ Angaben über die Kühlmethode und über besondere Haltungsformen gemacht werden. Im Interesse des Verbraucherschutzes sind letztere, insbesondere Angaben über das Schlachalter, die Mastdauer und die Verwendung bestimmter Futtermittelbestandteile, an genau definierte Kriterien für Aufzucht und Besatzdichte zu binden.

Die Kommission sollte die gemeinschaftsrechtliche Vereinbarkeit einzelstaatlicher Rechtsvorschriften, einschließlich der Vermarktungsnormen, und insbesondere solcher Vorschriften, die aufgrund dieser Verordnung erlassen werden, ständig überwachen. Besonders zu regeln sind die Zulassung und die regelmäßige Kontrolle von Betrieben, die Angaben zu besonderen Haltungsformen verwenden dürfen. Diesen Betrieben ist dementsprechend eine regelmäßige und ausführliche Buchführung zur Auflage zu machen.

Angesichts der besonderen Art dieser Kontrollen können die zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats die Kontrollzuständigkeit vorbehaltlich entsprechender Überwachungsmaßnahmen und Sicherheiten an ordnungsgemäß qualifizierte und zugelassene externe Stellen übertragen.

Für den Fall, daß Handelsbeteiligte aus Drittländern fakultative Angaben über Kühlmethoden und Haltungsformen machen wollen, ist eine entsprechende Regelung

⁽¹⁾ ABL Nr. L 173 vom 6. 7. 1990, S. 1.

⁽²⁾ ABL Nr. L 46 vom 21. 2. 1976, S. 1.

⁽³⁾ ABL Nr. L 311 vom 4. 11. 1978, S. 21.

vorzusehen, jedoch vorbehaltlich der Zulassung durch die zuständige Drittlandbehörde und der Erfassung des betreffenden Drittlandes in einem entsprechenden Länderverzeichnis der Kommission.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Eier und Geflügelfleisch —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Für die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 gelten folgende Definitionen:

1. Geflügelschlachtkörper

- a) HÜHNER (*Gallus domesticus*)
 - Hähnchen: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Suppenhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Kapaun: vor der Geschlechtsreife chirurgisch kastrierter Junghahn,
 - Stubenküken: Tier von weniger als 750 g Schlachtgewicht (gemessen ohne Innereien, Kopf und Ständer);
- b) PUTEN/TRUTHÜHNER (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - (Junge) Pute/(Junger) Truthahn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Pute/Truthahn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz;
- c) ENTEN (*Anas platyrhynchos dom., Cairina moschata*)
 - Frühmastente/Junge Ente/(Junge) Flugente: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Ente/Flugente: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz;
- d) GÄNSE (*Anser anser dom.*)
 - Frühmastgans/(Junge) Gans: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldünn bis dünn; das Fett junger Gänse kann je nach Ernährung farblich variieren,
 - Gans: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldick bis dick;
- e) PERLHÜHNER (*Numida meleagris domesticus*)
 - (Junges) Perlhuhn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,

— Perlhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz.

Im Sinne dieser Verordnung gelten geschlechtsbedingte Abweichungen von den vorstehenden Definitionen als äquivalent.

2. Geflügelteilstücke

- a) Hälfte: halber Schlachtkörper, gewonnen durch geraden Längsschnitt am Brustbein und Rückgrat entlang.
- b) Viertel: durch Querschnitt in zwei Teile — Vorderviertel und Hinterviertel — zerlegte Hälfte.
- c) Hinterviertel am Stück: beide Hinterviertel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, mit oder ohne Rumpf.
- d) Brust: Brustbein und beidseitige Rippen oder Teile davon, einschließlich anhaftendem Muskelfleisch, angeboten als ganze Brust oder als Brusthälfte.
- e) Schenkel: Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- f) Hähnchenschenkel mit Rückenstück: Das anhaftende Rückenstück darf höchstens 25 % des Gewichts des Teilstücks ausmachen.
- g) Oberschenkel: Femur (Oberschenkelknochen) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- h) Unterschenkel: Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- i) Flügel: Humerus (Oberarm), Radius (Speiche) und Ulna (Elle) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die Entfernung der Flügelspitze, einschließlich Karpal (Mittelhand-)knochen, ist fakultativ. Bei Truthahnflügeln können Humerus bzw. Radius/Ulna einschließlich anhaftendem Muskelfleisch separat angeboten werden. Die Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- j) Beide Flügel, ungetrennt: beide Flügel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, der gewichtsmäßig höchstens 45 % des Gesamtgewichts des Teilstücks ausmacht.
- k) Brustfilet: ganze oder halbe entbeinte Brust, d. h. ohne Brustbein und Rippen.

Bei Putenbrust darf das Filet auch ausschließlich aus innerem Brustmuskel (*pectoralis profundus*) bestehen.

- l) Brustfilet mit Schlüsselbein: ganzes oder halbes Brustfilet (ohne Haut) mit Schlüsselbein und Brustbeinknorpel, wobei Schlüsselbein und Knorpel höchstens 3 % des Gesamtgewichts dieses Teilstücks ausmachen dürfen.

Bis zum 31. Dezember 1991 können bei den Erzeugnissen gemäß den Buchstaben e), g) und h) die Schnitte in der Nähe der Gelenke angesetzt werden.

Die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d) bis k) können mit oder ohne Haut angeboten werden. Sofern die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d) bis j) ohne Haut bzw. das Erzeugnis gemäß Buchstabe k) mit Haut angeboten werden, ist dies bei der Etikettierung im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 79/112/EWG des Rates⁽¹⁾ anzugeben.

3. Fettleber

Die Leber von Gänsen oder Enten der Art *cairina muschata* oder c.m. x *Anas platyrhynchos*, bei denen fütterungsbedingt eine Verfettung und Zellvergrößerung der Leber hervorgerufen wurde.

Die Lebern, die nur vollständig ausgebluteten Vögeln entnommen werden dürfen, müssen von einheitlicher Farbe sein.

Die Lebern müssen folgenden Gewichtsanforderungen genügen:

- Entenlebern: Nettogewicht von mindestens 250 g;
- Gänselebern: Nettogewicht von mindestens 400 g.

Artikel 2

- (1) Um entsprechend dieser Verordnung vermarktet werden zu können, sind Geflügelschlachtkörper in einer der folgenden Herrichtungsformen zum Verkauf anzubieten:

- teilweise ausgenommen („effilé“, „roped“),
- bratfertig oder mit Innereien,
- grillfertig oder ohne Innereien.

- (2) Teilweise ausgenommene Schlachtkörper sind Schlachtkörper mit Herz, Leber, Lungen, Muskelmagen, Kropf und Nieren.

- (3) Bei allen Herrichtungsformen von Schlachtkörpern können Luft- und Speiseröhre im Schlachtkörper verbleiben, sofern der Kopf nicht entfernt wurde.

- (4) Innereien sind ausschließlich: Herz, Hals, Muskelmagen und Leber sowie alle anderen Körperteile, die vom Endverbraucher als genießbar angesehen werden. Die Leber ist ohne Gallenblase, der Muskelmagen ohne

die innere Hornhaut anzubieten; der Muskelmageninhalt ist zu entfernen. Das Herz kann mit oder ohne Herzbeutel angeboten werden. Verbleibt der Hals am Schlachtkörper, so zählt er nicht zu den Innereien.

Werden die Schlachtkörper üblicherweise ohne eines der vorgenannten vier Organe zum Verkauf angeboten, ist das Fehlen dieses Organs auf dem Etikett anzugeben.

Artikel 3

- (1) Die Verkehrsbezeichnungen gemäß Artikel 3 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Richtlinie 79/112/EWG der unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse entsprechen den Bezeichnungen gemäß Artikel 1 und den in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Bezeichnungen in den anderen Sprachen der Gemeinschaft. Anzugeben ist dabei

- bei ganzen Schlachtkörpern: eine der Herrichtungsformen gemäß Artikel 2 Absatz 1,
- bei Teilstücken: die jeweilige Geflügelart.

- (2) Die Artenbezeichnungen gemäß Artikel 1 Nummern 1 und 2 können durch Zusätze ergänzt werden, sofern diese den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es insbesondere zu Verwechslungen mit anderen Erzeugnissen des Artikels 1 Nummern 1 und 2 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 10 kommt.

Artikel 4

Andere als die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 können in der Gemeinschaft nur unter Bezeichnungen vermarktet werden, die den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es zu Verwechslungen mit den Erzeugnissen gemäß Artikel 1 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 10 kommen kann.

Artikel 5

Für gefrorenes Geflügelfleisch gemäß Artikel 2 Nummer 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 gelten folgende zusätzliche Bestimmungen:

Die Temperatur von gefrorenem Geflügelfleisch gemäß dieser Verordnung muß stabil sein und im ganzen Erzeugnis auf mindestens -12°C gehalten werden, wobei die Temperatur kurzfristig um höchstens 3°C ansteigen darf. Diese Temperaturtoleranzen setzen einwandfreie Lagerungs- und Vertriebspraktiken bei der örtlichen Verteilung und im Einzelhandel voraus.

Artikel 6

- (1) Zur Einstufung in die Handelsklassen A und B müssen die unter diese Verordnung fallenden Geflügelschlachtkörper und -teilstücke folgenden Mindestanforderungen genügen:

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

- ganz (unter Berücksichtigung der Herrichtungsform),
- sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz und Blut,
- frei von Fremdgeruch,
- frei von sichtbaren Blutspuren, es sei denn, sie sind klein und unauffällig,
- frei von herausragenden gebrochenen Knochen,
- frei von starken Quetschungen.

Frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen.

(2) Um in die Handelsklasse A eingestuft werden zu können, müssen Geflügelschlachtkörper und -teilstücke folgenden Anforderungen genügen:

- Sie besitzen Fleischfülle. Das Fleisch ist vollfleischig; die Brust gut entwickelt, breit, lang und vollfleischig; die Schenkel sind fleischig. Bei Hähnchen, Frühmastenten/Jungen und Puten/Truthähnen sind Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen. Bei Suppenhühnern, Enten und Frühmastgänsen/jungen Gänsen ist eine dickere Fettschicht zulässig. Gänse weisen eine mitteldicke bis dicke, gleichmäßig verteilte Fettschicht auf;
- an Brust, Schenkeln, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleine Federn, Stümpfe (Federenden) und Haarfedern (Filopluma) vorhanden sein. Bei Suppenhühnern, Enten, Puten/Truthähnen und Gänsen können sich auch an anderen Körperteilen Federreste befinden;
- leichte Beschädigungen, Quetschungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Die Flügelspitze darf fehlen. Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung zeigen;
- gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keine Frostbrandsuren⁽¹⁾ zeigen, es sei denn, sie sind zufallsbedingt, klein und unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln vorhanden.

Artikel 7

(1) Beschlüsse infolge Nichteinhaltung der Bestimmungen der Artikel 1 und 6 werden stets für das gesamte, entsprechend diesem Artikel geprüfte Los gefaßt.

(2) Ein Los besteht aus der Gesamtmenge Geflügelfleisch gleicher Art, gleicher Handelsklasse und gleicher

⁽¹⁾ Frostbrand: (in qualitätsmindernder Eigenschaft) lokale oder großflächige irreversible Trocknungsschädigung von Haut und/oder Fleisch, die sich manifestieren kann als Veränderung

- der ursprünglichen Farbe (in der Regel Aufhellung) und/oder
- von Geschmack und Geruch (geschmacklos und ranzig) und/oder
- der Konsistenz (trocken, schwammig).

Herstellung bzw. aus dem gleichen Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb ein und desselben Standorts, die Gegenstand der Prüfung sind.

(3) Aus jedem in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Groß- und Einzelhandeslagerhäusern bzw. — im Falle der Einfuhr aus Drittländern — bei der Zollabfertigung zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Einzelerzeugnisse gemäß Artikel 1 entnommen:

Losumfang	Stichprobenumfang	Fehlertoleranz
100 – 500	30	5
501 – 3 200	50	7
> 3 200	80	10

(4) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse A ist die Fehlertoleranz gemäß Absatz 3 zulässig bei

- a) nicht an den Gelenken angesetzten Schnitten im Falle von Schenkeln, Ober- und Unterschenkeln sowie Flügeln;
- b) Vorhandensein von maximal 2 Gewichtsprozent Knorpel (biegsamer Brustbeinfortsatz) im Falle von Brustfilet;
- c) Vorhandensein kleiner und unauffälliger Beschädigungen, Quetschungen, Verfärbungen und Spuren von Frostbrand an Brust und Schenkeln.

(5) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse B verdoppelt sich die Fehlertoleranz bei Erzeugnissen gemäß Absatz 4 Buchstaben a) und b).

(6) Wird das geprüfte Los als nicht konform angesehen, so verbietet die Kontrollstelle die Vermarktung bzw. die Einfuhr aus einem Drittland, sofern nicht bzw. solange bis der Beleg beigebracht ist, daß Konformität mit den Vorschriften der Artikel 1 und 6 nachträglich erzielt worden ist.

Artikel 8

(1) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 76/211/EWG kann gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 in Gewichtsklassen eingestuft werden. Als Fertigpackungen in diesem Sinne gelten

- Fertigpackungen mit einem Geflügelschlachtkörper oder
- Fertigpackungen mit einem oder mehreren Teilstücken des gleichen Typs und der gleichen Geflügelart gemäß Artikel 1.

(2) Auf allen Fertigpackungen ist entsprechend den Absätzen 3 und 4 das als „Nenngewicht“ bekannte Gewicht des Erzeugnisses anzugeben, das die Fertigpackung enthalten muß.

(3) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen kann wie folgt in Nenngewichtsklassen eingestuft werden:

Schlachtkörper < 1 100 g: 50-g-Klassen (1 100 – 1 050 – 1 000 usw.),

Schlachtkörper > 1 100 g: 100-g-Klassen (1 100 – 1 200 – 1 300 usw.),

Teilstücke: 250 g – 500 g – 750 g – 1 000 g – 1 500 g – 2 000 g – 3 000 g – 5 000 g.

(4) Die Fertigpackungen gemäß Absatz 1 müssen so hergestellt sein, daß folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die tatsächliche Füllmenge der Fertigpackungen darf im Mittel nicht niedriger sein als das Nenngewicht;
- der Anteil der Fertigpackungen, deren Minusabweichungen die in den Absätzen 9 und 10 vorgesehenen Fehlergrenzen überschreitet, muß so niedrig sein, daß das Los von Fertigpackungen den im Absatz 11 festgelegten Prüfungsvorschriften entspricht;
- eine Fertigpackung, deren Minusabweichung die in den Absätzen 9 und 10 aufgeführten Fehlergrenzen um mehr als das Doppelte überschreitet, darf nicht vermarktet werden.

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Definitionen des Nenngewichts, der tatsächlichen Füllmenge und der Minusabweichungen gemäß Anhang I der Richtlinie 76/211/EWG.

(5) Hinsichtlich der Verantwortung des Abfüllers bzw. des Importeurs von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügelfleisch sowie der von den zuständigen Behörden durchzuführenden Kontrollen gelten sinngemäß die Bestimmungen gemäß Anhang I Nummern 4, 5 und 6 der Richtlinie 76/211/EWG.

(6) Die Fertigpackungen werden stichprobenweise und in zwei Phasen geprüft:

- Prüfung der tatsächlichen Füllmenge jeder Fertigpackung in der Stichprobe;
- Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen in der Stichprobe.

Ein Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar, wenn die Ergebnisse der Prüfungen den Abnahmekriterien gemäß den Absätzen 11 und 12 genügen.

(7) Das Los besteht aus der Gesamtmenge der am gleichen Ort abgefüllten Fertigpackungen gleichen Nenngewichts, gleichen Musters und gleicher Herstellung, die Gegenstand der Prüfung sind.

Die Losgröße wird auf folgende Mengen begrenzt:

- Werden die Fertigpackungen nach dem Abfüllvorgang geprüft, so entspricht der Losumfang der Stundenhöchstleistung der Abfüllanlage, wobei der Losumfang unbegrenzt ist;
- in allen anderen Fällen ist die Stückzahl des Loses auf 10 000 Fertigpackungen begrenzt.

(8) Aus jedem zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Fertigpackungen entnommen:

Losumfang	Stichprobenumfang
100 – 500	30
501 – 3 200	50
> 3 200	80

Bei Losen mit weniger als 100 Fertigpackungen erstreckt sich die nicht zerstörende Prüfung gemäß Anhang II der Richtlinie 76/211/EWG, falls sie durchgeführt wird, auf 100 % des Losumfangs.

(9) Bei aus einzelnen Schlachtkörpern bestehenden Fertigpackungen sind folgende Minusabweichungen zulässig:

(in Gramm)	
Nettogewicht	Zulässige Mindestabweichung
weniger als 1 100	25
1 100 und darüber	50

(10) Bei aus Geflügelteilstücken bestehenden Fertigpackungen sind folgende Minusabweichungen zulässig:

Nenngewicht (in Gramm)	Zulässige Minusabweichung	
	(in Gramm)	(in %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

(11) Zur Prüfung der tatsächlichen Füllmenge der einzelnen Fertigpackungen in der Stichprobe wird die zulässige Mindestfüllmenge durch Abzug der zulässigen Minusabweichung vom Nenngewicht der Fertigpackung berechnet.

Fertigpackungen in der Stichprobe, deren tatsächliche Füllmenge geringer ist als die zulässige Mindestfüllmenge, gelten als fehlerhaft.

Das geprüfte Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar bzw. abgelehnt, wenn die Anzahl der fehlerhaften Fertigpackungen der Stichprobe gleich nachstehender Annahmezahl oder kleiner sind bzw. gleich nachstehender Ablehnungszahl oder größer sind :

Stichprobenumfang	Anzahl fehlerhafte Fertigpackungen	
	Annahmezahl	Ablehnungszahl
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(12) Zur Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen gilt : Ein Los von Fertigpackungen wird als annehmbar angesehen, wenn der Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe größer ist als folgende Annahmezahl :

Stichprobenumfang	Annahmezahl für den Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen
30	$\bar{x} > Q_n - 0,503s$
50	$\bar{x} > Q_n - 0,379s$
80	$\bar{x} > Q_n - 0,295s$

$\bar{x}$ = Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen.

Q_n = Nennmenge der Fertigpackung.

s = Standardabweichung der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe.

Die Standardabweichung wird geschätzt nach dem Verfahren gemäß Anhang II Nummer 2.3.2.2 der Richtlinie 76/211/EWG des Rates.

(13) Die Vorschriften von Artikel 4 Absatz 4 der Richtlinie 76/211/EWG finden Anwendung.

Artikel 9

Im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 79/112/EWG kann auf dem Etikett eine Angabe hinsichtlich eines der nachstehenden definierten und in Anhang II aufgeführten Kühlverfahren gemacht werden :

— Luftkühlung : Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom, ohne Wasserzusatz.

— Luft-Sprüh-Kühlung :

Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom, der zur Erhöhung der Kühlleistung und zur Erhaltung einer gewissen Oberflächenfeuchtigkeit mit Wasserdampf durchsetzt wird.

— Gegenstrom-Tauchkühlung :

Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern in Behältern mit Wasser oder Eiswasser im Gegenstromverfahren gemäß Anhang I Kapitel V Nummern 28 a) und 28) b) der Richtlinie 71/118/EWG des Rates⁽¹⁾.

Artikel 10

(1) Bei der Etikettierung gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Richtlinie 79/112/EWG dürfen zur Angabe der Haltungsform, ausgenommen organische oder biologische Erzeugung, allein die nachstehenden und die in Anhang III aufgeführten Begriffe in den anderen Sprachen der Gemeinschaft verwendet werden, wenn die Anforderungen gemäß Anhang IV erfüllt sind :

- a) „Gefüttert mit ... % ...“
- b) „extensive Bodenhaltung“
- c) „Auslaufhaltung“
- d) „Bäuerliche Auslaufhaltung“
- e) „Bäuerliche Freilandhaltung“.

Diese Angaben können um Hinweise auf die Besonderheiten der jeweiligen Haltungsform ergänzt werden.

(2) Angaben über das Schlachalter oder die Mastdauer sind nur zulässig, sofern einer der Begriffe gemäß Absatz 1 verwendet wird und die Tiere das Mindestalter gemäß Anhang IV Buchstaben b), c) oder d) haben. Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für Stubenküken.

(3) Diese Bestimmungen gelten unbeschadet der einzelstaatlichen technischen Maßnahmen, die über die vorgenannten Mindestanforderungen hinausgehen und nur auf die Erzeuger des betreffenden Mitgliedstaats anzuwenden sind, sofern diese Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

(4) Die einzelstaatlichen Maßnahmen gemäß Absatz 3 werden der Kommission mitgeteilt.

(5) Jeder Mitgliedstaat übermittelt jederzeit auf Antrag der Kommission alle Angaben, die für eine Beurteilung der Frage notwendig sind, ob die unter diesen Artikel fallenden Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

Artikel 11

(1) Schlachthöfe bedürfen zur Verwendung der Begriffe gemäß Artikel 10 einer besonderen Zulassung. Je nach Haltungsform

- führen sie Buch über Name und Anschrift der Geflügelerzeuger, die nach entsprechender Kontrolle durch die zuständige nationale Behörde zugelassen werden ;
- führen sie auf Verlangen dieser Behörde Buch über die Zahl der von den einzelnen Erzeugern je Durchgang gehaltenen Tiere.

(2) Vorgenannte Erzeuger werden weiterhin regelmäßig kontrolliert. Sie führen Buch über die Zahl der Tiere je Haltungsform, einschließlich der Zahl der verkauften Tiere und der Namen der Käufer.

(3) Regelmäßig kontrolliert wird die Einhaltung der Vorschriften der Artikel 10 und 11 in

- Mastbetrieben : mindestens einmal je Durchgang,
- Futtermühlen : mindestens eine Analyse je Futterformel, jedoch mindestens einmal jährlich,
- Schlachthöfen : mindestens viermal jährlich,
- Brütereien : mindestens einmal jährlich bei Haltungsformen gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben d) und e).

(4) Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission vor dem 1. Juli 1991 ein Verzeichnis der zugelassenen Schlachthöfe gemäß Absatz 1, aus dem Name, Anschrift und Kennnummer des Schlachthofs ersichtlich sind. Etwaige Änderungen dieses Verzeichnisses werden den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission zu Beginn jedes Quartals des betreffenden Kalenderjahres mitgeteilt.

Artikel 12

In bezug auf die Überwachung der Angaben über die Art der Geflügelhaltung gemäß Artikel 5 Absatz 6 zweiter

Absatz der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 müssen die entsprechenden einzelstaatlich benannten Stellen den Kriterien gemäß der Europäischen Norm Nr. EN/45011 vom 26. Juni 1989 genügen, um von den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats zugelassen und überwacht zu werden.

Artikel 13

Geflügelfleisch aus Drittländern kann eine oder mehrere der fakultativen Angaben gemäß Artikel 9 oder 10 tragen, sofern es eine von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes ausgestellte Bescheinigung mitführt, mit der bestätigt wird, daß die betreffenden Erzeugnisse den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Auf Anfrage eines Drittlandes erstellt die Kommission ein Verzeichnis dieser Behörden.

Artikel 14

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen und sonstigen Angaben erfolgen zumindest in der Sprache bzw. den Sprachen des Mitgliedstaats, in dem die Erzeugnisse verkauft oder einem anderen Verwendungszweck zugeführt werden.

Artikel 15

Diese Verordnung tritt am 20. Juni 1991 in Kraft. Sie gilt ab 1. Juli 1991.

Die Handelsbeteiligten dürfen jedoch bis 31. Dezember 1991 die in dieser Verordnung genannten Erzeugnisse in Packmaterial verpacken, das nach nationalem oder nach Gemeinschaftsrecht vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung vorgeschriebene Angaben trägt. Diese Erzeugnisse können bis zum 31. Dezember 1992 vermarktet werden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 5. Juni 1991

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

ANHANG I

ARTIKEL 1.1 — BEZEICHNUNGEN VON GEFLÜGELSCHLACHTKÖRPERN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κραταποπαγωγής)	Pollo, • Broiler •	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλτοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avskalkun	Pavo	Γάλτοι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven)	(Νεαρές) πάπες ή πατάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(Jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato Barbary
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Berberia	Πάπες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto Barbary
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκο- τες	(Giovane) faraona	(Jonge) perlehoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avisperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Perlehoen	Pintada adulta

ARTIKEL 1.2 — BEZEICHNUNGEN FÜR GEFLÜGELTEILSTÜCKE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Halbe oder Halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Breast, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτό-πούλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μυοίτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, boven-dij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onder-dij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Breastfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Breastfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula

ANHANG II

ARTIKEL 9 — KÜHLVERFAHREN

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

ANHANG III

ARTIKEL 10.1 — HALTUNGSFORMEN

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

ANHANG IV

a) Futtermittel

Angaben über besondere Futterbestandteile sind nur erforderlich, wenn sie

- im Falle von Getreide mindestens 65 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen, wobei der Anteil an Getreidenebenerzeugnissen höchstens 15 % betragen darf. Wird jedoch auf ein spezifisches Getreide hingewiesen, so muß dieses mindestens 35 %, bei Mais mindestens 50 %, des verabreichten Futters ausmachen;
- im Falle von Hülsenfrüchten oder Blattgemüse mindestens 5 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen;
- im Falle von Milcherzeugnissen mindestens 5 % nach Gewicht des während der Ausmast verabreichten Futters ausmachen.

Werden an die Gänse während der dreiwöchigen Endmastzeit täglich mindestens 500 g Hafer verfüttert, so darf der Begriff „Hafermastgans“ verwendet werden.

b) Extensive Bodenhaltung

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte je Quadratmeter Bodenfläche bei
 - Hühnern 12 Tiere, jedoch max. 25 kg Lebendgewicht,
 - Enten, Perlhühnern und Puten 25 kg Lebendgewicht,
 - Gänsen 15 kg Lebendgewichtnicht überschreitet;
- die Tiere im Falle von
 - Hühnern frühestens mit 56 Tagen,
 - Puten frühestens mit 70 Tagen,
 - Gänsen frühestens mit 112 Tagen,
 - Peking-Enten frühestens mit 49 Tagen,
 - Flugenten frühestens mit 77 (weiblich) bzw. 84 Tagen (männlich),
 - Perlhühner mit 82 Tagengeschlachtet werden.

c) Auslaufhaltung

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte im Stall und das Schlachalter den Grenzwerten gemäß Buchstabe b) entsprechen, ausgenommen für Hähnchen, für welche die Besatzdichte bis 13, jedoch nicht mehr als 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter erhöht werden kann;
- die Tiere während zumindest der Hälfte ihrer Lebenszeit bei Tag ständigen Zugang zu vorwiegend begrünten Freiluft-Ausläufen folgenden Flächenausmaßes hatten:
 - 1 m² je Hähnchen oder Perlhuhn,
 - 2 m² je Ente;
 - 4 m² je Pute oder Gans;
- das während der Ausmast verabreichte Futter mindestens 70 % Getreide enthält,
- der Stall Ausgänge hat, die zusammengenommen mindestens ebenso lang sind wie eine Längsseite des Stalles im Falle von Hühnern.

d) Bäuerliche Auslaufhaltung

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte je Quadratmeter Stallfläche bei
 - Hühnern 12 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht nicht überschreitet; bei beweglichen Ställen mit maximal 150 m² Bodenfläche, die nachts offen bleiben, kann die Besatzdichte auf 20 Tiere, jedoch maximal 40 kg Lebendgewicht je m² Fläche aufgestockt werden,
 - Kapaunen 6,25 Tiere (bis zu 81 Tagen alt: 12 Tiere), jedoch max. 25 kg Lebendgewicht,

- Flugenten 8 männliche Tiere, jedoch max. 28 kg Lebendgewicht;
10 weibliche Tiere, jedoch max. 20 kg Lebendgewicht,
- Perlhühner 13 Tiere, jedoch max. 20 kg Lebendgewicht,
- Puten 6 Tiere (bis zu 7 Wochen alt: 10 Tiere), jedoch max. 25 kg Lebendgewicht,
- Gänsen 3 Tiere, sofern die letzten drei Wochen der Ausmast in Stallhaltung erfolgen, jedoch max. 15 kg Lebendgewicht (bis zu 7 Wochen alt: 10 Tiere),
nicht überschreitet;
- die Nutzfläche der Ställe der einzelnen Produktionsstätten 1 600 m² nicht überschreitet;
- die einzelnen Ställe nicht mehr Tiere enthalten als
 - 4 800 Hühner,
 - 5 200 Perlhühner in Ställen mit Zugang zu Ausläufen bzw. 2 000 Tiere in Volieren,
 - 4 000 weibliche Flugenten bzw. 3 200 männliche Flugenten,
 - 2 500 Kapaune, Gänse und Puten;
- die Tiere mindestens ab einem Alter von
 - 6 Wochen bei Hühnern und Kapaunen,
 - 8 Wochen bei Enten, Gänsen, Perlhühnern und Putenbei Tag ständigen Zugang zu Freiluft-Ausläufen haben;
- die Freiluft-Ausläufe aus einer vorwiegend begrünten Fläche von mindestens
 - 2 m² je Huhn, Ente oder Perlhuhn,
 - 4 m² je Kapaun,
 - 6 m² je Pute,
 - 10 m² je Gansbestehen; bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens doppelt so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch und mit Stangen von mindestens 10 cm Länge je Tier versehen sind;
- die Masttiere von einer anerkannt langsam wachsenden Rasse sind;
- das Mastfutter zu mindestens 70 % aus Getreide besteht;
- das Schlachttalter mindestens beträgt:
 - 81 Tage bei Hühnern,
 - 150 Tage bei Kapaunen,
 - 77 Tage bei weiblichen Flugenten,
 - 84 Tage bei männlichen Flugenten,
 - 94 Tage bei Perlhühnern,
 - 140 Tage bei Puten und Bratgänsen,
 - 102 Tage bei Gänsen, die zur Erzeugung von Fettleber und „magret“ bestimmt sind.

e) Bäuerliche Freilandhaltung

Die Verwendung dieses Begriffes setzt Konformität mit den Kriterien gemäß Buchstabe d) voraus, mit der Ausnahme, daß die Tiere bei Tage flächenmäßig unbegrenzten Auslauf haben.