

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2891/93 DER KOMMISSION

vom 21. Oktober 1993

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für GeflügelfleischDIE 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 bestimmte Vermarktungsnormen
für Geflügelfleisch⁽¹⁾, geändert durch die Verordnung
(EWG) Nr. 317/93⁽²⁾, insbesondere auf die Artikel 7 und
9,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 der Kommissi-
on⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG)
Nr. 1980/92⁽⁴⁾, wurden die Durchführungsbestimmungen
zu den Vermarktungsnormen erlassen.Einige Definitionen im Zusammenhang mit Art, Alter
und Herrichtung der Schlachtkörper sowie dem
Körperbau sollten in Anbetracht der gewonnenen Erfah-
rungen geändert werden. Außerdem ist das „Magret“
bzw. „Maigret“ genannte Erzeugnis zu definieren, um
Betrügereien zu verhindern.Damit die Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 einheitlich
angewandt wird, sind die im Sektor Geflügelfleisch
geltenden Begriffe „Vermarktung“ und „Los“ zu defi-
nieren. Ferner müssen die besonderen Toleranzen geän-
dert werden, die im Zusammenhang mit der Überwa-
chung der Anwendung der für die Geflügelschlachtkörper
geltenden Definitionen, der Bezeichnungen der verschie-
denen Herrichtungsformen und Qualitätskategorien der
Schlachtkörper und Teilstücke davon zulässig sind.Bestimmte Kriterien der Geflügelhaltung und der für die
freiwillige Angabe der Haltungsweise geltenden mengen-
mäßigen Mindestanforderungen müssen, damit sie
möglichst wirklichkeitsgetreu sind, geändert werden.Nach Artikel 14 der genannten Verordnung müssen die
vorgeschriebenen Angaben und Verkehrsbezeichnungen
mindestens in einer oder in den Sprachen des Mitglied-
staats ausgedrückt werden, in dem der Einzelhandelsver-
kauf bzw. eine andere Verwendung stattfindet. Diese
Bestimmung ist, zur Erleichterung des Absatzes von
Geflügelfleisch für andere Zwecke als den Verkauf an den
Endverbraucher, anzupassen an die Richtlinie
79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zurAngleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
über die Etikettierung und Aufmachung von für den
Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die
Werbung hierfür⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie
91/72/EWG⁽⁶⁾.Angesichts der bei der Geflügelfleischzubereitung sowie
bei den Kontrollen erzielten wirtschaftlichen und techni-
schen Fortschritte und da der Wassergehalt bei der
Vermarktung von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflü-
gelfleisch eine besondere Rolle spielt, müssen die diesbe-
züglichen gemeinsamen Bestimmungen unter Zugrunde-
legung der auf Gemeinschaftsebene durchgeführten
Untersuchungen angepaßt werden. Für den bei gefro-
renen und tiefgekühlten Geflügelschlachtkörpern zuläs-
sigen Wassergehalt ist deshalb ein Höchstwert festzu-
setzen. Außerdem muß ein Kontrollverfahren eingeführt
werden, das sich sowohl auf die Schlachtbetriebe wie auch
auf alle Vermarktungsstufen erstreckt, den freien Waren-
verkehr in einem Einheitsmarkt jedoch nicht beeinträch-
tigt.Die Wasseraufnahme im Herstellungsbetrieb ist zu über-
prüfen. Außerdem müssen zur zuverlässigen Bestimmung
des Gehalts des bei der Zubereitung von gefrorenen oder
tiefgefrorenen Geflügelschlachtkörpern zugesetzten
Wassers geeignete Methoden entwickelt werden, ohne
dabei zwischen physiologischer Flüssigkeit und dem bei
der Zubereitung aufgenommenen Fremdwasser zu unter-
scheiden, da eine solche Unterscheidung auf praktische
Schwierigkeiten stoßen würde.Die Vermarktung von — den Vorschriften widerspre-
chenden — gefrorenen oder tiefgefrorenen Geflügel-
schlachtkörpern ohne geeignete Angabe auf der Verpack-
ung sollte untersagt werden.Daher müssen hinsichtlich der Angaben auf der Einzel-
oder Sammelpackung je nach ihrem Verwendungszweck
praktische, die Kontrolle erleichternde Bestimmungen
erlassen werden. Außerdem ist zu gewährleisten, daß diese
Packungen ihrer Bestimmung zugeführt werden.Es ist zu regeln, welche Folgen eine Kontrolle hat, bei der
eine unzulässige, dieser Verordnung nicht genügende
Lieferung von Erzeugnissen festgestellt wird. Außerdem
muß ein Verfahren zur Beilegung von Streitfällen einge-
führt werden, die sich bezüglich innergemeinschaftlicher
Lieferungen ergeben könnten.⁽¹⁾ ABl. Nr. L 173 vom 6. 7. 1990, S. 1.⁽²⁾ ABl. Nr. L 37 vom 13. 2. 1993, S. 8.⁽³⁾ ABl. Nr. L 143 vom 7. 6. 1991, S. 11.⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 198 vom 17. 7. 1992, S. 31.⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 42 vom 15. 2. 1991, S. 27.

Damit die Kommission in Streitfällen vor Ort tätig werden kann, müssen geeignete Vorschriften erlassen werden.

Eine Angleichung der hinsichtlich des Wassergehalts geltenden Bestimmungen setzt voraus, daß gemeinschaftliche und einzelstaatliche Referenzlabors anerkannt und eingesetzt werden.

Die Mitgliedstaaten müssen die praktischen Modalitäten der Kontrolle des Wassergehalts bei gefrorenem und tiefgefrorenem Geflügelfleisch regeln. Damit diese Verordnung einheitlich angewandt wird, sollte vorgesehen werden, daß die Mitgliedstaaten die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten davon in Kenntnis setzen.

Artikel 12 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 bestimmt, daß die Verordnung (EWG) Nr. 2967/76 des Rates vom 23. November 1976 zur Festlegung gemeinsamer Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen, Hühnern und Hähnchen⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3204/83⁽²⁾, anzuwenden ist, bis die gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung erlassenen Normen angewendet werden. Die diesbezüglichen Maßnahmen sind Teil der vorliegenden Verordnung. Die genannte Verordnung und die Verordnung (EWG) Nr. 2785/80 der Kommission vom 30. Oktober 1980 zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 2967/76 zur Festlegung gemeinsamer Normen für den Wassergehalt von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnen, Hühnern und Hähnchen⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3759/85⁽⁴⁾, sollten deshalb aufgehoben werden.

Der Verwaltungsausschuß für Geflügelfleisch und Eier hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 1538/91 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 1:

- (betrifft nur die niederländische Fassung);
- erhält der vierte Gedankenstrich von Nummer 1 Buchstabe a) folgende Fassung:
 - „Stubenküken: Tier von weniger als 650 g Schlachtgewicht (gemessen ohne Innereien, Kopf und Ständer). Tiere mit einem Gewicht von 650 g bis 750 g dürfen ‚Stubenküken‘ genannt werden, wenn das Schlachtalter 28

Tage nicht überschreitet. Zur Überprüfung des Schlachtalters können die Mitgliedstaaten Artikel 11 anwenden“;

- erhält die Nummer 1 Buchstabe c) folgende Fassung:

„c) ENTEN (*Anas platyrhynchos dom.*, *cairina muschata*), Mulard-Enten (Kreuzung aus Flugente und Pekingente)

— Frühmastente/junge Ente, (junge) Flugente, (junge) Mulard-Ente: Tier mit biegsamen (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz;

— Ente/Barbarieente/Mulard-Ente: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz“;

- erhält die Nummer 2 Buchstabe b) folgende Fassung:

„b) Viertel: durch Querschnitt einer Hälfte gewonnenes Hinter- bzw. Vorderviertel.“;

- erhält die Nummer 2 Buchstabe f) folgende Fassung:

„f) Hähnchenschenkel mit Rückenstück: das anhaftende Rückenstück darf höchstens 25 % des Gewichts des Teilstücks ausmachen.“;

- wird der Nummer 2 folgender Buchstabe angefügt:

„m) ‚Magret, Maigret‘: Brustfilet von in Nummer 3 genannten Enten oder Gänsen, mit Haut und subkutanem, den Brustmuskel bedeckendem Fett, ohne den inneren Brustmuskel.“;

- wird nach Nummer 2 Buchstabe m) folgender Unterabsatz eingefügt:

„Bei den Erzeugnissen gemäß den Buchstaben e), g) und h) bedeutet ‚Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt‘, daß die Schnitte zwischen den beiden das jeweilige Gelenk begrenzenden Linien angesetzt werden (siehe Abbildung in Anhang Ia).“

2. Es wird folgender Artikel 1a eingefügt:

„Artikel 1a

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet

‚Vermarktung‘: das Feilhalten oder Aufstellen zum Zwecke des Verkaufs, das Feilbieten, der Verkauf, die Lieferung oder jede andere Art des Inverkehrbringens;

‚Los‘: Geflügelfleisch derselben Art und Sorte, Handelsklasse und Herstellung, aus demselben Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb ein und desselben Standorts, die Gegenstand der Prüfung sind. Im Sinne von Artikel 8 und der Anhänge V und VI besteht ein Los nur aus Fertigpackungen derselben Nenngewichtsklasse.“

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 339 vom 8. 12. 1976, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 315 vom 15. 11. 1983, S. 17.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 288 vom 31. 10. 1980, S. 13.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 356 vom 31. 12. 1985, S. 64.

3. Artikel 2 Absatz 3 erhält folgende Fassung :

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

4. Artikel 7 wird wie folgt geändert :

— Absatz 1 erhält folgende Fassung :

„(1) Beschlüsse infolge von Nichteinhaltung der Bestimmungen der Artikel 1, 2 und 6 werden immer für das gesamte gemäß diesem Artikel kontrollierte Los gefaßt.“

— Absatz 2 wird aufgehoben.

— Die Tabelle in Absatz 3 erhält folgende Fassung :

| „Losumfang | Stichprobenumfang | Anzahl fehlerhafte Fertigpackungen | |
|----------------|-------------------|------------------------------------|---|
| | | insgesamt | nach Artikel 1 Nummern 1 (*) und 3 und Artikel 6 Absatz 1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 100 bis 500 | 30 | 5 | 2 |
| 501 bis 3 200 | 50 | 7 | 3 |
| mehr als 3 200 | 80 | 10 | 4 |

(*) Toleranz für ein und dieselbe Art, nicht für verschiedene Arten zusammen.“

— Die Absätze 4 und 5 erhalten folgende Fassung :

„(4) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse A ist die Fehlertoleranz nach Spalte 3 der Tabelle des Absatzes 3 zulässig. Bei diesen fehlerhaften Fertigpackungen darf es sich im Fall von Brustfilet auch um Filets mit bis zu 2 Gewichtsprozent Knorpel (biegsamer Brustbeinfortsatz) handeln. Die Anzahl der fehlerhaften Fertigpackungen, die den Bestimmungen des Artikels 1 Nummern 1 und 3, und des Artikels 6 Absatz 1 nicht entsprechen, darf die in Spalte 4 der Tabelle von Absatz 3 angegebenen Zahlen jedoch nicht überschreiten.

Im Hinblick auf Artikel 1 Nummer 3 kann eine fehlerhafte Fertigpackung nur dann akzeptiert werden, wenn ihr Gewicht im Fall von Entenlebern mindestens 240 g und im Fall von Gänselebern mindestens 385 g beträgt.

(5) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse B verdoppelt sich die Fehlertoleranz.“

5. Artikel 10 wird wie folgt geändert :

— Absatz 1 erster Satz erhält folgende Fassung :

„(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, ausschließlich die nachstehenden und die in Anhang III aufgeführten Begriffe in den anderen Sprachen der Gemeinschaft verwendet werden, und dies nur, sofern die in Anhang IV genannten Bedingungen erfüllt sind :“ ;

— (betrifft nur die niederländische Fassung) ;

— Absatz 2 erhält folgende Fassung :

„(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 Buchstabe b), c) oder d) haben. Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für die in Artikel 1 Nummer 1 Buchstabe a) vierter Gedankenstrich definierten Tiere.“

6. Artikel 14 erhält folgende Fassung :

„Artikel 14

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Verkehrszeichnungen und sonstigen Angaben erfolgen

— im Fall des Verkaufs an den Endverbraucher in einer Sprache, die gemäß Artikel 14 der Richtlinie 79/112/EWG für den Käufer in dem Mitgliedstaat, in dem dieser Verkauf stattfindet, ohne weiteres verständlich ist ; dies schließt jedoch nicht aus, daß diese Angaben in mehreren Sprachen abgefaßt werden ;

— in allen anderen Fällen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaft.“

7. Es wird folgender Artikel 14a eingefügt :

„Artikel 14a

(1) Unbeschadet der Absätze 6 und 10 dürfen gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang V (Drip-Verfahren) oder Anhang VI (chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, daß die Schlachthöfe alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Bestimmungen von Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, daß

- Proben zur Kontrolle der Wasseraufnahme beim Kühlen sowie des Wassergehaltes von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen entnommen werden,
- die Ergebnisse der Kontrollen festgehalten und ein Jahr lang aufbewahrt werden,
- jedes Los so gekennzeichnet wird, daß das Herstellungsdatum festgestellt werden kann. Diese Loskennzeichnung muß im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

(3) In den Schlachthöfen wird entweder regelmäßig gemäß Anhang VII die Wasseraufnahme kontrolliert oder es werden Kontrollen gemäß Anhang V durchgeführt, und zwar mindestens einmal in jeder vierstündigen Arbeitsphase.

Stellt sich dabei heraus, daß die aufgenommene Wassermenge den nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalt überschreitet (unter Berücksichtigung des Wassers, das von den Schlachtkörpern während der nicht kontrollierten Phasen der Aufbereitung aufgenommen wird), oder überschreitet die aufgenommene Wassermenge die Werte gemäß Anhang VII Nummer 9 oder gemäß Anhang V Nummer 7, so nehmen die Schlachtbetriebe unverzüglich die notwendigen technischen Anpassungen des Verfahrens vor.

(4) In allen Fällen nach Absatz 3 zweiter Unterabsatz und auf jeden Fall mindestens einmal in zwei Wochen wird der Wassergehalt gefrorener oder tiefgefrorener Hähnchen gemäß Absatz 1 in jedem Schlachthof durch Stichproben kontrolliert, wobei die zuständige Behörde des Mitgliedstaates bestimmt, ob das Verfahren nach Anhang V oder Anhang VI verwendet wird. Hiervon ausgenommen sind Schlachtkörper, für die der zuständigen Behörde hinreichend nachgewiesen wurde, daß sie ausschließlich für die Ausfuhr bestimmt sind.

(5) Die Kontrollen gemäß den Absätzen 3 und 4 werden durch die zuständigen Behörden oder unter deren Aufsicht durchgeführt. Die zuständigen Behörden können in besonderen Fällen die Anwendung der Bestimmungen von Absatz 3 und insbesondere die von Anhang VII Nummern 1 und 9 sowie die von Absatz 4 für einen Schlachthof verschärfen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung des nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalts zu gewährleisten.

(6) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 4 die zulässigen Grenzwerte, so gilt das betreffende Los als nicht ordnungsgemäß. In diesem Fall kann der betroffene Schlachthof eine Gegenanalyse verlangen, die nach einem von der

zuständigen Behörde des Mitgliedstaats auszuwählenden Verfahren durchzuführen ist.

(7) Wird das betreffende Los — erforderlichenfalls nach einer Gegenanalyse — für nicht ordnungsgemäß befunden, so trägt die zuständige Behörde dafür Sorge, daß dieses Los innerhalb der Gemeinschaft nur vermarktet werden darf, wenn sowohl Einzel- als auch Großpackungen mit den betreffenden Schlachtkörpern von dem Schlachthof unter Aufsicht der zuständigen Behörde durch einen Aufkleber oder ein Etikett gekennzeichnet werden, das in roten Großbuchstaben mindestens eine der folgenden Aufschriften trägt:

‚Contenido en agua superior al límite CEE‘

‚Vandindhold overstiger EØF-Normen‘

‚Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert‘

‚Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ‘

‚Water content exceeds EEC limit‘

‚Teneur en eau supérieure à la limite CEE‘

‚Tenore d'acqua superiore al limite CEE‘

‚Watergehalte hoger dan het EEG-maximum‘

‚Teor de água superior ao limite CEE‘.

Das Los gemäß dem ersten Unterabsatz verbleibt unter der Aufsicht der zuständigen Behörde, bis es gemäß den Bestimmungen dieses Absatzes abgefertigt oder anderweitig beseitigt wird.

Wird der zuständigen Behörde jedoch bescheinigt, daß das Los gemäß dem ersten Unterabsatz zur Ausfuhr bestimmt ist, so trifft die Behörde alle erforderlichen Maßnahmen, um zu verhindern, daß das betreffende Los in der Gemeinschaft vermarktet wird.

Die Aufschriften gemäß dem ersten Unterabsatz müssen an einer ins Auge fallenden Stelle gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Sie dürfen keinesfalls durch andere Angaben oder Abbildungen verdeckt, undeutlich gemacht oder unterbrochen werden.

Auf Einzelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 1 cm, auf Großpackungen mindestens 2 cm hoch sein.

(8) Besteht Grund zur Annahme von Unregelmäßigkeiten, so kann der Bestimmungsmitgliedstaat durch nichtdiskriminierende Stichproben sicherstellen lassen, daß die betreffende Lieferung von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Bestimmungen dieses Artikels entspricht.

(9) Die Stichproben nach Absatz 8 erfolgen am Bestimmungsort der Waren oder an einem anderen geeigneten Ort. Im letztgenannten Fall ist darauf zu achten, daß der Ort nicht an der Grenze liegt, daß möglichst wenig vom Transportweg der Ware abgewichen wird und daß die Waren nach der Probenahme wie vorgesehen zu ihrem Bestimmungsort gebracht werden können. Die betreffenden Erzeugnisse dürfen jedoch erst dann an den Endverbraucher verkauft werden, wenn das Ergebnis der Stichprobe vorliegt.

Die Stichproben sind möglichst rasch durchzuführen, damit die Vermarktung der Waren nicht unangemessen verzögert wird oder Wartezeiten entstehen, die zu einer Minderung der Qualität führen könnten.

Die Ergebnisse der Stichproben, die daraufhin gefaßten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse sind dem Versender, dem Empfänger oder deren Vertretern innerhalb von zwei Arbeitstagen nach der Probenahme mitzuteilen. Die von der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats gefaßten Beschlüsse müssen der zuständigen Behörde des Versandmitgliedstaats zusammen mit einer entsprechenden Begründung mitgeteilt werden.

Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Beschlüsse dem Versender oder dessen Vertreter schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsbehelfe das im Bestimmungsmitgliedstaat geltende Recht vorsieht und nach welchem Verfahren und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

(10) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 8 die zulässigen Grenzwerte, so kann der Besitzer eine Gegenanalyse nach einem Verfahren seiner Wahl verlangen. Die Analyse ist von einem der Referenzlaboratorien gemäß Anhang VIII oder von einem anderen von den zuständigen Behörden zu diesem Zweck zugelassenen Laboratorium durchzuführen. Die Kosten der Gegenanalyse sind vom Besitzer des Loses zu tragen. Aufgaben und Zuständigkeiten der Laboratorien sind in Anhang IX aufgeführt.

(11) Stellt sich bei einer Stichprobe gemäß den Absätzen 8 und 9 und gegebenenfalls nach einer Gegenanalyse heraus, daß die gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Bestimmungen dieses Artikels nicht entsprechen, so wendet die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Bestimmungen gemäß Absatz 7 an.

(12) In den Fällen gemäß den Absätzen 10 und 11 setzt sich die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats unverzüglich mit den zuständigen Behörden des Versandmitgliedstaats in Verbindung. Diese ergreifen die erforderlichen Maßnahmen und teilen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Art der vorgenommenen Kontrollen, die gefaßten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse mit.

Ergeben die Stichproben gemäß den Absätzen 8 und 10 wiederholt Unregelmäßigkeiten oder werden nach Auffassung des Versandmitgliedstaats Kontrollen ohne hinreichende Begründung durchgeführt, so unterrichten die zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten die Kommission hierüber.

Zur Gewährleistung der einheitlichen Durchführung dieser Verordnung oder auf Antrag der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats kann die

Kommission unter Berücksichtigung der Art der festgestellten Verstöße

- Sachverständige in den betreffenden Betrieb entsenden und in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden Untersuchungen vor Ort vornehmen oder
- die zuständige Behörde des Versandmitgliedstaats auffordern, die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben zu kontrollieren und erforderlichenfalls Strafmaßnahmen gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 zu ergreifen.

Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten ihre Schlußfolgerungen mit. Die Mitgliedstaaten, auf deren Gebiet eine Untersuchung vorgenommen wird, lassen den Sachverständigen jegliche zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben erforderliche Unterstützung zukommen.

Solange die Schlußfolgerungen der Kommission nicht vorliegen, muß der Versandmitgliedstaat auf Verlangen des Bestimmungsmitgliedstaats die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben kontrollieren.

Werden diese Maßnahmen aufgrund wiederholter Unregelmäßigkeiten von Seiten eines Betriebs ergriffen, so stellt die Kommission dem betreffenden Betrieb alle bei der Durchführung der Maßnahmen gemäß den Gedankenstrichen des dritten Satzes anfallenden Kosten in Rechnung.

(13) Die Mitgliedstaaten erlassen alle zweckdienlichen Vorkehrungen für die in diesem Artikel genannten Stichproben. Sie unterrichten die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission vor dem 1. November 1993 darüber. Diesbezügliche Änderungen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission ebenfalls umgehend mitzuteilen.“

8. Die Anhänge I, III und IV werden durch die entsprechenden Anhänge dieser Verordnung ersetzt.
9. Die Anhänge Ia sowie V bis IX werden durch die entsprechenden Anhänge dieser Verordnung ein- bzw. angefügt.

Artikel 2

Die Verordnungen (EWG) Nr. 2967/76 und (EWG) Nr. 2785/80 werden aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Dezember 1993 in Kraft.

Artikel 1 Nummer 7 und Artikel 2 gelten ab 1. März 1994.

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

Brüssel, den 21. Oktober 1993

Für die Kommission
René STEICHEN
Mitglied der Kommission

ANHANG I

ARTIKEL 1 Nummer 1 — BEZEICHNUNGEN VON GEFÜGELSCHLACHTKÖRPERN

| E | F | D | DK | ESP | GR | I | NL | P |
|---|---|---|---|--|--|--|--|---|
| 1. Chicken, broiler | Poulet (de chair) | Hähnchen | Kylling, slagtekylling | Pollo (de carne) | Κοτόπουλο Πτερυγοί και κόρες (κρεατοπαρωγιής) | Pollo, « Broiler » | Kuiken, braadkuiken | Frango |
| 2. Cock, hen, casseroles, or boiling fowl | Coq, poule (à bouillir) | Suppenhuhn | Hane, høne, suppehøne | Gallo, gallina | Πτερυγοί και κόρες (για δρόσιμο) | Gallo, gallina Pollame da brodo | Haan, hen, soep- of stoofkip | Galo, galinha |
| 3. Capon | Chapon | Kapaun | Kapun | Capón | Καπόνια | Capone | Kapoen | Capão, |
| 4. Poussin, Coquelet | Poussin, coquelet | Stubenküken | Poussin, Coquelet | Polluelo | Νεοσσός, πτερινώρι | Galletto | Piepkuiken | franguitos |
| 1. (Young) turkey | Dindonneau, (jeune) dinde | (Junge) Pute, (Jungfer) Truthahn | (Mini)kalkun | Pavo (joven) | (Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες | (Giovane) tacchino | (Jonge) kalkoen | Peru |
| 2. Turkey | Dinde (à bouillir) | Pute, Truthahn | Aviskalkun | Pavo | Γάλι και γαλοπούλες | Tacchino/a | Kalkoen | Peru adulto |
| 1. (Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck | (Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard | Frühmastente, Junge, (Junge) Barbariente (Junge) Mulardente | (Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand | Pato (joven ó anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven) | (Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες θαλασσίας, (νεαρές) πάπιες mulard | (Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « mulard » | (Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard“ eend | Pato, pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i> |
| 2. Duck, Muscovy duck, Mulard duck | Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir) | Ente Barbariente (Mulardente) | Avisand Berberieand Mulardand | Pato, pato de Berberia Pato cruzado | Πάπιες, πάπιες θαλασσίας, πάπιες mulard | Anatra Anatra muta Anatra « mulard » | Eend Barbarijse eend „Mulard“ eend | Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i> |
| 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 | Avisgås | Oca | Χήνες | Oca | Gans | Ganso adulto |
| 1. (Young) guinea fowl | (Jeune) pintade Pintadeau | (Junges) Perlhuhn | (Ung) perlehøne | Pintada (joven) | (Νεαρές) φραγκόκορες | (Giovane) faraona | (Jonge) parelhoen | Pintada |
| 2. Guinea fowl | Pintade | Perlhuhn | Avisperlehøne | Pintada | Φραγκόκορες | Faraona | Parelhoen | Pintada adulta |

(1) Die Bezeichnung „Flügender“ darf jedoch noch bis zum 31. Dezember 1995 verwendet werden.

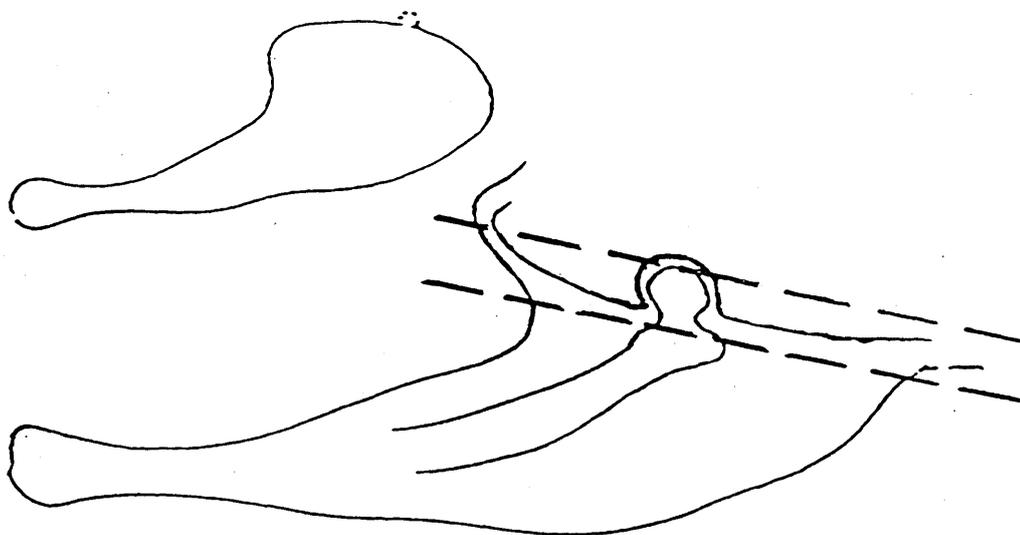
ARTIKEL 1 Nummer 2 — BEZEICHNUNGEN VON GEFLÜGELTEILSTÜCKEN

| | E | F | D | DK | ESP | GR | I | NL | P |
|----|--|--|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--|---|----------------------------------|---|
| a) | Half | Demi ou moitié | Hälfte oder halbes Viertel | 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 | Brust, 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-πουλο 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 | Overtår | Contramuslo | Μηρός (μρούτι) | 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 | Brustfilet, 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 | Brustfilet mit Schlüsselbein | Brystfilet med ønskeben | Filete de pechuga con clavícula | Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο | Petto (con forcilla), fesa (con forcilla) | Borstfilet met vorkbeen | Carne de peito com fúcula |
| m) | Magret, maigret | Magret, maigret | Magret, Maigret | Magret, maigret | Magret, maigret | Maigret, magret | Magret, maigret | Magret | Magret, maigret |

ANHANG Ia

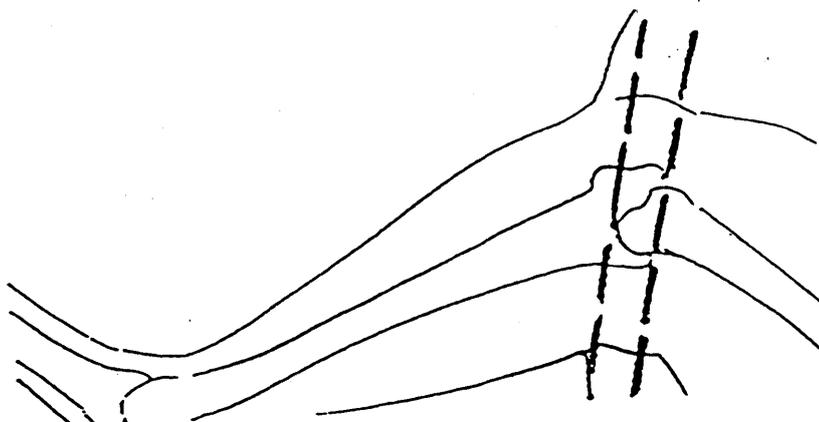
Trennung von Oberschenkel/Bein und Rücken durch Schnitt

— Abgrenzung des Hüftgelenks —



Trennung von Ober- und Unterschenkel durch Schnitt

— Abgrenzung des Kniegelenks —



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 aspersion ventilada | Ψύξη με ψεκασμό | Raffreddamento per aspersione e ventilazione | Lucht-sproeikoe-ling | Refrigeração por aspersion e ventilação |
| 3. Immersion chilling | Refroidissement par immersion | Tauchkühlung | Neddypningskø-ling | Refrigeración por inmersión | Ψύξη με δύσηση | Raffreddamento per immersione | Dompelkoeling | Refrigeração por imersão |

ANHANG III

ARTIKEL 10 ABSATZ 1 — HALTUNGSFORMEN

| E | F | D | DK | ESP | GR | I | NL | P |
|---|--|-------------------------------------|---|---|---|--|--|--|
| a) Fed with ... % of ... Oats fe goose | Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine | Mast mit ... % ... Hafermastgans | Fodret med ... % Havrefodret gås | Alimentado con ... % Oca engordada con avena | Έχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχύνει-ται με βρώμη | Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena | Gevoed met ... % Met haver vetge-meste gans | Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia |
| b) Extensive indoor (barn-reared) | Élevé à l'intérieur: système extensif | Extensive Bodenhaltung | Ekstensivt stalopdræt (skabe ...) | Sistema extensivo en gallinero | Εκταρτικής εκτροφής | Estensivo al coperto | Scharrel ... binnengehouden | Produção extensiva em interior |
| c) Free range | Sortant à l'extérieur | Auslaufhaltung | Fritgående | Gallinero con salida libre | Ελεύθερης 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 περιορισμένης βοσκής | Rurale all'aperto | Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uit-loop | 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 | Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop | Produção em liberdade |

ANHANG IV

a) *Futtermitteln*

Angaben über besondere Futterbestandteile sind nur erforderlich, wenn sie

- im Fall 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 Fall von Hülsenfrüchten oder Blattgemüse mindestens 5 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen;
- im Fall 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
 - Hähnchen 12 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
 - Enten, Perlhühnern und Puten 25 kg Lebendgewicht,
 - Gänsen 15 kg Lebendgewichtnicht überschreitet;
- die Tiere im Fall von
 - Hähnchen frühestens mit 56 Tagen,
 - Puten frühestens mit 70 Tagen,
 - Gänsen frühestens mit 112 Tagen,
 - Peking-Enten frühestens mit 49 Tagen,
 - Flugenten frühestens mit 70 (weibliche Tiere) bzw. mit 84 Tagen (männliche Tiere),
 - weiblichen Mulard-Enten frühestens mit 65 Tagen,
 - Perlhühnern 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 auf 13 Tiere, jedoch nicht mehr als 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter erhöht werden kann, und für Kapaune, für die die Besatzdichte 7,5 Tiere je Quadratmeter mit maximal 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter nicht überschreiten darf;
- 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.Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein;
- das während der Ausmast verabreichte Futter mindestens 70 % Getreide enthält,
- der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m² Stallfläche beträgt.

d) *Bäuerliche Auslaufhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte je Quadratmeter Stallfläche folgende Vorgaben nicht überschreitet:
 - bei Hähnchen 12 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht; 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,

- bei Kapaunen 6,25 Tiere (bis zu 91 Tagen alt : 12 Tiere), jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,
- bei Flugenten und Pekingenten 8 männliche Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht, bzw. 10 weibliche Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
- bei Mulard-Enten 8 Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,
- bei Perlhühnern 13 Tiere, jedoch maximal 23 kg Lebendgewicht,
- bei Puten 6,25 Tiere (bis zu 7 Wochen alt : 10 Tiere), jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
- bei Gänsen 5 Tiere (bis zu 6 Wochen alt : 10 Tiere) ; 3 Tiere während der letzten 3 Mastwochen, sofern die Vögel in Ställen gehalten werden, jedoch maximal 30 kg Lebendgewicht ;
- die Nutzfläche der Ställe der einzelnen Produktionsstätten 1 600 m² nicht überschreitet ;
- die einzelnen Ställe nicht mehr Tiere enthalten als
 - 4 800 Hähnchen,
 - 5 200 Perlhühner,
 - 4 000 weibliche Flugenten oder Pekingenten bzw. 3 200 männliche Flugenten oder Pekingenten bzw. 3 200 Mulard-Enten,
 - 2 500 Kapaune, Gänse und Puten ;
- der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m² Stallfläche beträgt ;
- die Tiere mindestens ab einem Alter von
 - 6 Wochen bei Hähnchen und Kapaunen,
 - 8 Wochen bei Enten, Gänsen, Perlhühnern und Puten
 bei Tag ständigen Zugang zu Freiluft-Ausläufen haben ;
- die Freiluft-Ausläufe aus einer vorwiegend begrünten Fläche von mindestens
 - 2 m² je Hähnchen, Flugente, Pekingente oder Perlhuhn,
 - 3 m² je Mulard-Ente,
 - 4 m² je Kapaun ab dem 92. Lebenstag (2 m² bis zum 91. Lebenstag),
 - 6 m² je Pute,
 - 10 m² je Gans
 bestehen.

Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein.

- die Masttiere von einer anerkannt langsam wachsende Rasse sind ;
- das Mastfutter zu mindestens 70 % aus Getreide besteht ;
- das Schlachtalter nicht unter folgenden Vorgaben liegt :
 - 81 Tage bei Hähnchen,
 - 150 Tage bei Kapaunen,
 - 49 Tage bei Pekingenten,
 - 70 Tage bei weiblichen Flugenten,
 - 84 Tage bei männlichen Flugenten,
 - 92 Tage bei Mulard-Enten,
 - 94 Tage bei Perlhühnern,
 - 140 Tage bei Puten und Bratgänsen,
 - 95 Tage bei Gänsen, die zur Erzeugung von Fettleber und „Magret“ bestimmt sind ;
- die Ausmast in Stallhaltung folgende Zeiträume nicht überschreitet :
 - bei über 90 Tage alten Hähnchen : 15 Tage,
 - bei über 125 Tage alten Kapaunen : 4 Wochen,
 - bei über 70 Tage alten, zur Erzeugung von Fettleber und „Magret“ bestimmten Gänsen und Mulard-Enten : 4 Wochen.

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.

ANHANG V

BESTIMMUNG DES AUFTAUVERLUSTES

Drip-Verfahren

1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren wird zur Ermittlung des Wasserverlustes beim Auftauen von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen angewandt. Überschreitet der Auftauverlust, ausgedrückt als Hundertsatz des Gewichtes des Schlachtkörpers (einschließlich aller in der Umhüllung enthaltenen genießbaren Schlachtnebenprodukte), den in Nummer 7 angegebenen Grenzwert, so wird davon ausgegangen, daß der Schlachtkörper während der Bearbeitung zusätzlich Wasser aufgenommen hat.

Dieses Verfahren gilt nicht für Geflügel, das mit Polyphosphaten oder anderen Stoffen behandelt wurde, die das Wasser im Schlachtkörper verstärkt binden. Geflügel, das mit solchen Stoffen behandelt wurde, wird dem Analyseverfahren nach Anhang VI unterzogen.

2. *Definition*

Der nach diesem Verfahren ermittelte Wasserverlust wird als Hundertsatz der Gesamtmasse des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers, einschließlich der genießbaren Schlachtnebenprodukte, ausgedrückt.

3. *Grundsatz*

Der gefrorene oder tiefgefrorene Schlachtkörper einschließlich genießbarer Schlachtnebenprodukte wird unter kontrollierten Bedingungen aufgebaut. Dadurch kann die dabei verlorengegangene Wassermenge ermittelt werden.

4. *Geräte*

- 4.1. Waage mit einer Wiegekapazität bis 5 kg und einer Mindestgenauigkeit von 1 g.
- 4.2. Kunststoffbeutel, die groß genug sind, die Schlachtkörper aufzunehmen, und sich befestigen lassen.
- 4.3. Thermostatisch gesteuertes Wasserbad mit Vorrichtungen, mit denen die Schlachtkörper, wie in 5.5 und 5.6 beschrieben, festgehalten werden können. Das Wasserbad muß eine Wassermenge aufnehmen können, die mindestens dem achtfachen Volumen des zu kontrollierenden Geflügels entspricht, und es ermöglichen, die Wassertemperatur auf $42 \pm 2^\circ\text{C}$ zu halten.
- 4.4. Filterpapier oder andere saugfähige Papiertücher.

5. *Verfahren*

- 5.1. 20 beliebige Schlachtkörper werden der zu kontrollierenden Geflügelmenge entnommen und auf einer Temperatur von höchstens -18°C gehalten, bis sie nach dem Verfahren gemäß 5.2 bis 5.11 geprüft werden können.
- 5.2. Die Außenseite der Verpackung wird abgetrocknet, um Oberflächeneis und -wasser zu entfernen. Das Packstück und der Inhalt werden gewogen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit gerundet; dieses Gewicht ist M_0 .
- 5.3. Der Schlachtkörper sowie gegebenenfalls die genießbaren Schlachtnebenprodukte, die zusammen mit dem Schlachtkörper verkauft werden, werden aus der äußeren Umhüllung herausgenommen. Die Umhüllung wird getrocknet und gewogen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit gerundet; dieses Gewicht ist M_1 .
- 5.4. Das Gewicht des gefrorenen Schlachtkörpers zuzüglich der Schlachtnebenprodukte wird errechnet, indem M_1 von M_0 abgezogen wird.
- 5.5. Der Schlachtkörper wird zusammen mit den Schlachtnebenprodukten so in einen festen, wasserdichten Kunststoffbeutel gelegt, daß die offene Bauchhöhle auf dem unteren geschlossenen Teil des Beutels ruht. Der Beutel muß so lang sein, daß er sicher befestigt werden kann, wenn er in das Wasserbad getaucht wird. Er darf aber nicht so groß sein, daß der Schlachtkörper seine senkrechte Position verlassen kann.
- 5.6. Der Teil des Beutels, der den Schlachtkörper und die genießbaren Schlachtnebenprodukte enthält, wird vollständig in ein Wasserbad getaucht. Er bleibt offen, so daß soviel Luft wie möglich entweichen kann. Der Beutel wird senkrecht gehalten (erforderlichenfalls durch Leitschienen oder durch ein zusätzliches Gewicht im Beutel), damit kein Wasser aus dem Wasserbad eindringen kann. Die einzelnen Beutel dürfen einander nicht berühren.
- 5.7. Der Beutel verbleibt im Wasserbad, das ständig auf $42 \pm 2^\circ\text{C}$ gehalten wird. Der Beutel oder das Wasser wird dabei ständig bewegt, bis das Wärmezentrum des Schlachtkörpers (bei Hähnchen ohne Innereien der innerste Teil des Brustmuskels nahe dem Brustbein, bei Hähnchen mit Innereien die Mitte der Innereien), gemessen in zwei willkürlich herausgegriffenen Schlachtkörpern, mindestens 4°C erreicht hat. Die Schlachtkörper sollten nicht länger im Wasserbad verbleiben, als nötig ist, um 4°C zu erreichen. Für bei -18°C gelagerte Schlachtkörper gelten dabei folgende Richtwerte:

| Gewichtsklasse (g) | Gewicht des Schlachtkörpers + Schlachtnebenprodukte | Richteintauchzeit in Minuten | |
|--------------------|--|---|--|
| | | Hähnchen ohne Schlacht- neben- produkte | Hähnchen mit Schlacht- neben- produkte |
| < 800 | < 825 | 77 | 92 |
| 850 | 825 — 874 | 82 | 97 |
| 900 | 875 — 924 | 85 | 100 |
| 950 | 925 — 974 | 88 | 103 |
| 1 000 | 975 — 1 024 | 92 | 107 |
| 1 050 | 1 025 — 1 074 | 95 | 110 |
| 1 100 | 1 050 — 1 149 | 98 | 113 |
| 1 200 | 1 150 — 1 249 | 105 | 120 |
| 1 300 | 1 250 — 1 349 | 111 | 126 |
| 1 400 | 1 350 — 1 449 | 118 | 133 |

Für höhere Gewichte sind für jeden weiteren Gewichtsanteil bis zu 100 g sieben Minuten hinzuzufügen. Ist die vorgeschlagene Eintauchzeit abgelaufen, ohne daß das Wärmezentrum der beiden kontrollierten Schlachtkörper + 4 °C erreicht hat, so wird der Auftauprozeß so lange fortgesetzt, bis diese Temperatur erreicht ist.

- 5.8. Beutel und Inhalt werden aus dem Wasserbad herausgenommen; der Boden des Beutels wird durchstochen, damit etwaiges Tauwasser abfließen kann. Den Beutel mit Inhalt läßt man bei Zimmertemperatur zwischen + 18 °C und + 25 °C eine Stunde lang abtropfen.
- 5.9. Der aufgetaute Schlachtkörper wird dem Beutel entnommen, und die Umhüllung mit den etwaigen Schlachtnebenprodukten wird aus der Bauchhöhle herausgenommen. Der Schlachtkörper wird innen und außen mit Filterpapier oder Papiertüchern abgetrocknet. Der Beutel mit den Schlachtnebenprodukten wird durchstochen; nachdem etwaiges Wasser abgeflossen ist, werden Beutel und aufgetaute Schlachtnebenprodukte ebenfalls möglichst sorgfältig abgetrocknet.
- 5.10. Das Gesamtgewicht des aufgetauten Schlachtkörpers und der Schlachtnebenprodukte und ihrer Umhüllung wird unter Auf- oder Abrundung auf das nächste volle Gramm ermittelt; dieses Gewicht ist M_2 .
- 5.11. Das Gewicht der Umhüllung, in der die Schlachtnebenprodukte enthalten waren, wird unter Auf- oder Abrundung auf das nächste Gramm ermittelt; dieses Gewicht ist M_3 .

6. *Errechnung des Ergebnisses*

Die Menge des Wassers, die durch Auftauen als Hundertsatz des Gewichtes des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers (einschließlich Schlachtnebenprodukte) verlorengegangen ist, wird nach folgender Formel berechnet:

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

7. *Auswertung des Ergebnisses*

Überschreitet der durchschnittliche Auftauverlust bei der 20 Schlachtkörper umfassenden Probe die nachstehend genannten Prozentsätze, so wird davon ausgegangen, daß die während der Bearbeitung aufgenommene Wassermenge über dem Grenzwert liegt.

Die Prozentsätze betragen:

- bei Luftkühlung: 1,5 %,
- bei Luft-Sprüh-Kühlung: 3,3 %,
- bei Tauchkühlung: 5,1 %.

ANHANG VI

ERMITTLUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON HÄHNCHEN

(Chemischer Test)

1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren dient der Ermittlung des Gesamtwassergehalts gefrorener und tiefgefrorener Hähnchen. Es erfordert die Ermittlung des Wasser- und Proteingehalts von Proben homogener Geflügelschlachtkörper. Der so ermittelte Gesamtwassergehalt wird mit dem nach den Formeln der Nummer 6.4 errechneten Grenzwert verglichen, um festzustellen, ob während der Bearbeitung zuviel Wasser aufgenommen wurde. Vermutet der Prüfende das Vorhandensein eines Stoffes, der das Ergebnis beeinflussen kann, so sind entsprechende Vorkehrungen zu treffen.

2. *Definitionen*

„Schlachtkörper“: der Geflügelschlachtkörper mit Knochen, Knorpel und eventuell beigelegten Schlachtnebenprodukten,

„Schlachtnebenprodukte“: Leber, Herz, Muskelmagen und Hals.

3. *Grundsatz*

Der Gehalt an Wasser und an Protein wird nach anerkannten ISO-Verfahren (International Organization for Standardization) oder anderen vom Rat zugelassenen Analysemethoden ermittelt.

Die Höchstgrenze des Gesamtwassergehalts des Schlachtkörpers wird vom Proteingehalt des Schlachtkörpers abgeleitet, der zum natürlichen Wassergehalt ins Verhältnis gesetzt werden kann.

4. *Geräte und Reagenzien*

- 4.1. Waage für das Wiegen des Schlachtkörpers und der Verpackung mit einer Mindestgenauigkeit von 1 Gramm;
- 4.2. ein Beil oder eine Säge für Fleisch, mit denen der Schlachtkörper in Stücke zerlegt wird, die in das Zerkleinerungsgerät eingeführt werden;
- 4.3. Hochleistungszerkleinerungs- und Mischgerät, mit denen ganze Stücke von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügel homogenisiert werden können.
Anmerkung: Es wird kein bestimmtes Fleischzerkleinerungsgerät empfohlen. Es müsste geeignet sein, Fleisch und Knochen in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand zu zerkleinern und eine homogene Probe zu erzeugen, die derjenigen entspricht, die mittels eines Gerätes mit 4-Millimeter-Lochscheibe erzielt werden kann;
- 4.4. ein Gerät gemäß ISO 1442 zur Ermittlung des Wassergehalts;
- 4.5. ein Gerät gemäß ISO 937 zur Ermittlung des Proteingehalts.

5. *Verfahren*

- 5.1. Der zu überprüfenden Geflügelmenge werden sieben beliebige Schlachtkörper entnommen und in gefrorenem Zustand gehalten, bis die Analyse gemäß 5.2 bis 5.6 begonnen hat.

Es kann entweder eine Analyse aller sieben Schlachtkörper einzeln vorgenommen oder eine aus den sieben Schlachtkörpern bestehende Stichprobe analysiert werden.
- 5.2. Die Schlachtkörper werden in der Stunde nach der Entnahme aus dem Tiefkühlgerät untersucht.
- 5.3. a) Die Außenseite der Verpackung wird abgetrocknet, um Oberflächeneis und -wasser zu entfernen. Jeder Schlachtkörper wird gewogen und von der Verpackung befreit. Nach Zerlegung des Schlachtkörpers in kleine Stücke wird das den Schlachtabfall umhüllende Verpackungsmaterial soweit wie möglich entfernt. Das Gesamtgewicht des Schlachtkörpers einschließlich des Schlachtabfalls und des Eises vom Schlachtkörper wird durch Abzug des Gewichts der entfernten Verpackungsmaterialien ermittelt, wobei auf das nächste Gramm gerundet wird; dies ergibt den Wert P_1 .

b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe wird das Gesamtgewicht der gemäß 5.3 Buchstabe a) behandelten Schlachtkörper bestimmt; dies ergibt den Wert P_7 .

- 5.4. a) Der gesamte Schlachtkörper mit dem Gewicht P_1 wird durch ein Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 gedrückt (und erforderlichenfalls mit einem Mischgerät gemischt), um ein homogenes Material zu erhalten, von dem eine für jeden Schlachtkörper repräsentative Probe entnommen werden kann.
- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe werden alle sieben Schlachtkörper mit dem Gesamtgewicht P_7 durch ein Zerkleinerungsgerät gemäß 4.3 gedrückt (und erforderlichenfalls mit einem Mischgerät gemischt), um ein homogenes Material zu erhalten, von dem zwei für die sieben Schlachtkörper repräsentative Proben entnommen werden können.
- Die beiden Proben werden gemäß 5.5 und 5.6 analysiert.
- 5.5. Eine Probe des homogenisierten Materials wird entnommen und sofort für die Ermittlung des Wassergehalts gemäß ISO 1442 benutzt; dies ergibt den Wert des Wassergehalts „a %“.
- 5.6. Eine weitere Probe des homogenisierten Materials wird entnommen und sofort für die Ermittlung des Stickstoffgehalts gemäß ISO 937 benutzt. Dieser Stickstoffgehalt wird durch Multiplizieren mit dem Faktor 6,25 in den Rohproteingehalt „b %“ umgerechnet.

6. Berechnung der Ergebnisse

- 6.1. a) Das Gewicht des Wassers (W) in jedem Schlachtkörper entspricht dem Wert $aP_1/100$, das Gewicht des Proteins (RP) dem Wert $bP_1/100$, beide in Gramm ausgedrückt.
- Es wird das Gesamtgewicht an Wasser (W_7) und Eiweiß (RP_7) in den sieben untersuchten Schlachtkörpern errechnet.
- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe werden der durchschnittliche Wassergehalt (a %) und Proteingehalt (b %) der beiden untersuchten Proben berechnet. Das Gewicht des Wassers (W_7) in den sieben Schlachtkörpern entspricht dem Wert $aP_7/100$ und das Gewicht des Proteins (RP_7) dem Wert $bP_7/100$, beide in Gramm ausgedrückt.
- 6.2. Der Durchschnitt des Wassergewichts (W_A) und des Proteingewichts (RP_A) wird berechnet, indem W_7 und RP_7 jeweils durch 7 geteilt werden.
- 6.3. Der nach diesem Verfahren ermittelte theoretische natürliche Wassergehalt in Gramm kann nach folgender Formel berechnet werden:
- Hähnchen: $3,53 \times RP_A + 23$
- 6.4. a) Luftkühlung:
- Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 2 % (1), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):
- Hähnchen $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$
- b) Luftsprühkühlung:
- Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 4,5 % (1), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):
- Hähnchen $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$
- c) Tauchkühlung:
- Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 7 % (1), so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):
- Hähnchen $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$
- 6.5. Liegt der nach 6.2 ermittelte durchschnittliche Wassergehalt (W_A) der sieben Schlachtkörper unter dem Höchstwert gemäß 6.4 (W_G), so gilt die kontrollierte Geflügelmenge als den Vorschriften entsprechend.

(1) Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.

ANHANG VII

ÜBERPRÜFUNG DER WASSERAUFNAHME IM PRODUKTIONSBETRIEB

(Test im Betrieb)

1. Mindestens einmal in jeder vierstündigen Arbeitsphase :
Unmittelbar nach dem Ausnehmen und dem vollständigen Entfernen der Innereien und vor dem ersten Waschen werden 25 beliebige Schlachtkörper vom Schlachtband genommen.
2. Gegebenenfalls wird der Hals durchtrennt, wobei die Haut des Halses mit dem Schlachtkörper verbunden bleibt.
3. Jeder Schlachtkörper wird einzeln gekennzeichnet und gewogen. Das Gewicht wird auf das nächste Gramm gerundet und vermerkt.
4. Die zur Kontrolle bestimmten Schlachtkörper werden auf das Schlachtband zurückgehängt und dann in der üblichen Weise gewaschen, gekühlt, zum Abtropfen gebracht usw.
5. Die gekennzeichneten Schlachtkörper werden am Ende des Abtropfbandes eingesammelt ; sie dürfen nicht länger abtropfen als das übrige Geflügel der Partie, aus der die Probe stammt.
6. Die ersten 20 eingesammelten Schlachtkörper stellen die Probe dar. Sie werden erneut gewogen. Ihr jeweils auf das nächste Gramm gerundetes Gewicht wird neben dem beim ersten Wiegen festgestellten Gewicht vermerkt. Der Test ist ungültig, wenn weniger als 20 gekennzeichnete Schlachtkörper eingesammelt werden.
7. Die Kennzeichen werden von den zur Probe gehörenden Schlachtkörpern entfernt, die sodann in der üblichen Weise verpackt werden.
8. Zur Ermittlung der Wasseraufnahme wird das vor dem Waschen berechnete Gesamtgewicht der 20 kontrollierten Schlachtkörper von dem nach dem Waschen, Kühlen und Abtropfen berechneten Gesamtgewicht dieser Schlachtkörper abgezogen, die Differenz durch das ursprüngliche Gewicht dividiert und mit 100 multipliziert.
9. Das Ergebnis darf folgende Prozentsätze in bezug auf das ursprüngliche Schlachtkörpergewicht bzw. jeden anderen Wert, der die Einhaltung des zulässigen Gesamtfremdwassergehalts gewährleistet, nicht überschreiten :

| | |
|--------------------------|--------|
| bei Luftkühlung : | 0 %, |
| bei Luft-Sprüh-Kühlung : | 2,0 %, |
| bei Tauchkühlung : | 4,5 %. |

ANHANG VIII

VERZEICHNIS DER REFERENZLABORATORIEN

Gemeinschaftliches Referenzlaboratorium :

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services (COVP-DLO)
Spelderholt 9
PO Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Nationale Referenzlaboratorien :*Belgien*

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskunde toezicht op eetwaren“
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Dänemark

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Deutschland

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
E.C.-Baumanstraße 20
D-95360 Kulmbach

Griechenland

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Spanien

Centro de Alimentación Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda — Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Frankreich

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
Beauce-main — B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Irland

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italien

Istituto de l'Ispektorato Centrale Repressione Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxemburg

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

Niederlande

TNO-Voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

I.Q.A. Instituto da Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbom, 98
P-1000 Lisboa

Vereinigtes Königreich

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney
Norwich
NR4 7UQ.

ANHANG IX**Zuständigkeiten und Aufgaben des gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums**

1. Das in Anhang VIII genannte gemeinschaftliche Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben :
 - Weitergabe von Informationen über die Analysemethoden und die vergleichenden Versuche bezüglich des Wassergehalts von Geflügelfleisch an die nationalen Referenzlaboratorien ;
 - Koordinierung der Anwendung der im ersten Gedankenstrich genannten Methoden durch die nationalen Referenzlaboratorien, insbesondere mittels Durchführung vergleichender Versuche ;
 - Koordinierung der Entwicklung neuer Analysemethoden und Unterrichtung der nationalen Referenzlaboratorien über die diesbezüglichen Fortschritte ;
 - technische und wissenschaftliche Unterstützung der Dienststellen der Kommission, insbesondere bei Unstimmigkeiten in bezug auf die Analyseergebnisse der Mitgliedstaaten.
2. Das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium muß
 - über qualifiziertes Personal mit hinreichenden Kenntnissen über die Verfahren zur Analyse des Wassergehalts verfügen ;
 - über die Ausrüstung und die nötigen Stoffe zur Durchführung der Aufgaben gemäß Nummer 1 verfügen ;
 - eine angemessene Verwaltungsinfrastruktur aufweisen ;
 - gewährleisten, daß das Personal die Vertraulichkeit bestimmter Themen, Ergebnisse und Berichte beachtet ;
 - dafür Sorge tragen, daß die international anerkannten Grundsätze der „Guten Laborpraxis“ eingehalten werden.

Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

Die in Anhang VIII genannten nationalen Referenzlaboratorien haben folgende Aufgaben :

- Koordinierung der Tätigkeiten der nationalen Laboratorien, die mit den Analysen des Wassergehalts von Geflügelfleisch beauftragt sind ;
 - Unterstützung der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats beim Aufbau des Systems für die Kontrolle des Wassergehalts von Geflügelfleisch ;
 - Durchführung von vergleichenden Versuchen unter Mitarbeit der im ersten Gedankenstrich genannten nationalen Laboratorien ;
 - Weiterleitung der vom gemeinschaftlichen Referenzlaboratorium gelieferten Informationen an die zuständige Behörde des Mitgliedstaates und die im ersten Gedankenstrich genannten nationalen Laboratorien ;
 - Zusammenarbeit mit dem gemeinschaftlichen Referenzlaboratorium.
-