

Το κείμενο αυτό αποτελεί απλώς εργαλείο τεκμηρίωσης και δεν έχει καμία νομική ισχύ. Τα θεσμικά όργανα της Ένωσης δεν φέρουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του. Τα αυθεντικά κείμενα των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των προοιμίων τους, είναι εκείνα που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι διαθέσιμα στο EUR-Lex. Αυτά τα επίσημα κείμενα είναι άμεσα προσβάσιμα μέσω των συνδέσμων που περιέχονται στο παρόν έγγραφο

► B **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**
της 16ης Ιουνίου 2008
για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του
Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών
 (ΕΕ L 157 της 17.6.2008, σ. 46)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
► <u>M1</u>	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 936/2008 της Επιτροπής της 24ης Σεπτεμβρίου 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 508/2009 της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 557/2010 της Επιτροπής της 24ης Ιουνίου 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 576/2011 της Επιτροπής της 16ης Ιουνίου 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 652/2012 της Επιτροπής της 13ης Ιουλίου 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1239/2012 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 519/2013 της Επιτροπής της 21ης Φεβρουαρίου 2013	L 158	74	10.6.2013

Διορθώνεται από:

- C1 Διορθωτικό ΕΕ L 8 της 13.1.2009, σ. 33 (543/2008)
 ► C2 Διορθωτικό ΕΕ L 102 της 23.4.2018, σ. 95 (652/2012)



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιουνίου 2008

για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

Άρθρο 1

Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 121 στοιχείο ε) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 ορίζονται ως εξής:

1. Σφάγια πουλερικών

α) ΠΕΤΕΙΝΟΙ ΚΑΙ ΚΟΤΕΣ (*Gallus domesticus*)

- κοτόπουλο (για ψήσιμο): πουλερικό στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί),
- πετεινός και κότα (για βράσιμο): πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη),
- καπόνι: αρσενικό πουλερικό που έχει ευνουχισθεί χειρουργικά πριν φθάσει στη σεξουαλική ωριμότητα και έχει σφαγεί σε ελάχιστη ηλικία 140 ημερών. Μετά τον ευνουχισμό τα καπόνια πρέπει να εκτραφούν για διάστημα τουλάχιστον 77 ημερών,
- νεοσσός, πετεινάρι: σφάγιο κοτόπουλου βάρους χαμηλότερου των 650 g (χωρίς εντόσθια, κεφάλι και πόδια). Το κοτόπουλο βάρους μεταξύ 650 g και 750 g είναι δυνατόν να ονομασθεί «νεοσσός» εάν την ημέρα της σφαγής η ηλικία του δεν υπερβαίνει τις 28 ημέρες. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόσουν το άρθρο 12 για τον έλεγχο αυτής της ηλικίας κατά τη σφαγή,
- πετεινάρι: αρσενικό κοτόπουλο ωοπαραγωγικής φυλής, του οποίου το άκρο του στέρνου είναι σκληρό αλλά όχι πλήρως οστεοποιημένο και η ηλικία σφαγής του οποίου είναι τουλάχιστον 90 ημέρες.

β) ΓΑΛΟΙ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΕΣ (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί),
- γάλοι και γαλοπούλες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

γ) ΠΑΠΙΕΣ (*Anas platyrhynchos dom.*, *cairina muschata*), πάπιες mulard (*cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- (νεαρή) πάπια ή παπάκι, (νεαρή) πάπια Βαρβαρίας, (νεαρή) πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί),
- πάπια, πάπια Βαρβαρίας, πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

▼ Bδ) ΧΗΝΕΣ (*Anser anser dom.*)

- (νεαρές) χήνες ή χηνάκια: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί). Το στρώμα λίπους που περιβάλλει το σφάγιο είναι λεπτό ή μέτριο· το λίπος της νεαρής χήνας ενδέχεται να έχει κάποιο χρώμα που αποτελεί ένδειξη ειδικής διατροφής.
- χήνες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη)· το σφάγιο πρέπει να περιβάλλεται από ένα μέτριο έως παχύ στρώμα πάχους.

ε) ΦΡΑΓΚΟΚΟΤΕΣ (*Numida meleagris domesticus*)

- (νεαρές) φραγκόκοτες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί),
- φραγκόκοτες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, παραλλαγές των όρων που χρησιμοποιούνται στα στοιχεία α) έως ε) αναφορικά με το φύλο θεωρούνται ως ισοδύναμες.

2. **Τεμάχια πουλερικών**

- α) Μισό (ή ήμισυ): το μισό σφάγιο, που προέρχεται από την κατά μήκος τομή επί του στέρνου και της σπονδυλικής στήλης του σφαγίου.
- β) Τεταρτημόριο: τεταρτημόριο ποδιού ή τεταρτημόριο στήθους, που λαμβάνεται με εγκάρσια τομή του ημίσεος.
- γ) Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών: τα δύο οπίσθια τεταρτημόρια των ποδιών ενωμένα μεταξύ τους από ένα μέρος της πλάτης, με ή χωρίς τους γλουτούς.
- δ) Στήθος: το στέρνο και οι εκατέρωθεν αυτού πλευρές ή τμήμα τους μαζί με τις μυϊκές τους μάζες. Το στήθος είναι δυνατόν να παρουσιάζεται είτε ολόκληρο είτε μισό.
- ε) Πόδι: το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με τη μυϊκή μάζα που τα περιβάλλει. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται πάνω στις κλειδώσεις.
- στ) Πόδι κοτόπουλου με μέρος της πλάτης: το βάρος της πλάτης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 25 % του συνολικού βάρους του κομματιού.
- ζ) Μηρός (μπούτι): το μηριαίο οστόν μαζί με τις μυϊκές μάζες που το περιβάλλουν. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.
- η) Κνήμη: το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με τις μυϊκές μάζες που τα περιβάλλουν. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.
- θ) Φτερούγα: το βραχιόνιο οστόν, η κερκίς και η ωλένη, μαζί με τις μυϊκές μάζες που τα περιβάλλουν. Στην περίπτωση φτερούγων που προέρχονται από γάλους και γαλοπούλες, το βραχιόνιο οστόν ή η κερκίς/ωλένη μαζί με τις μυϊκές μάζες που τα περιβάλλουν είναι δυνατόν να παρουσιάζονται ξεχωριστά. Η άκρη, συμπεριλαμβανομένων των οστών του καρπού, είναι δυνατόν είτε να έχει είτε να μην έχει αφαιρεθεί. Οι τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.

▼ B

- ι) Αδιαχώριστες φτερούγες: οι δύο φτερούγες, ενωμένες μεταξύ τους από ένα μέρος της πλάτης, εφόσον το βάρος αυτού του μέρους δεν υπερβαίνει το 45 % του συνολικού βάρους του κομματιού.
- ια) Φιλέτο στήθους: ολόκληρο ή το μισό του στήθους χωρίς κόκαλο, δηλαδή χωρίς το στέρνο και τις πλευρές. Στην περίπτωση του στήθους της γαλοπούλας, το φιλέτο μπορεί να περιλαμβάνει μόνο τον βαθύ θωρακικό μυ.
- ιβ) Φιλέτο στήθους μαζί με το κόκαλο της κλείδας: ολόκληρο ή μισό φιλέτο στήθους χωρίς δέρμα μαζί με την κλείδα και με το χόνδρινο σημείο του στέρνου μόνο, το βάρος της κλειδώσης και του χόνδρου να μην υπερβαίνει το 3 % του συνολικού βάρους του κομματιού.
- ιγ) Magret, maigret: φιλέτο στήθους πάπιας ή χήνας όπως αναφέρεται στο σημείο 3 και περιλαμβάνει το δέρμα και το υποδόριο λίπος που καλύπτει τον θωρακικό μυ, χωρίς τον βαθύ θωρακικό μυ.
- ιδ) Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: μηροί ή/και κνήμες γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, δηλαδή χωρίς το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και την περόνη, ολόκληρο, σε κύβους ή σε λωρίδες.

Για τα προϊόντα που απαριθμούνται στα στοιχεία ε), ζ) και η), η φράση «οι τεμαχισμοί πρέπει να γίνονται στις αρθρώσεις» σημαίνει ότι οι τεμαχισμοί γίνονται μεταξύ των δύο γραμμών που οριοθετούν τις αρθρώσεις σύμφωνα με τη γραφική απεικόνιση του παραρτήματος II.

Τα προϊόντα που αναφέρονται στα στοιχεία δ) έως ια) μπορεί να είναι με ή χωρίς δέρμα. Για τη μη ύπαρξη δέρματος στην περίπτωση των προϊόντων που αναφέρονται στα στοιχεία δ) έως ι) ή την ύπαρξη δέρματος στην περίπτωση του προϊόντος που αναφέρεται στο στοιχείο ια) πρέπει γίνεται μνεία στην ετικέτα κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹).

3. Συκώτια (φουά γκρα)

Τα συκώτια που προέρχονται από χήνες ή πάπιες των ειδών *Cairina moschata* ή *Cairina moschata x Anas platyrhynchos*, οι οποίες έχουν τραφεί με τρόπο ώστε να παρουσιάζουν ηπατική λιπώδη κυτταρική υπερτροφία.

Τα πουλερικά από τα οποία έχουν αφαιρεθεί αυτά τα συκώτια πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη, και το χρώμα των συκωτιών να είναι ομοιόμορφο.

Τα συκώτια πρέπει να έχουν το ακόλουθο βάρος:

- τα συκώτια πάπιας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 300 γραμμάρια σε καθαρό βάρος,
- τα συκώτια χήνας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 400 γραμμάρια σε καθαρό βάρος.

(¹) ΕΕ L 109 της 6.5.2000, σ. 29.

▼ **B***Άρθρο 2*

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

- α) «σφάγιο»: ολόκληρο το σώμα πουλερικού των ειδών που αναφέρονται στο άρθρο 1 σημείο 1, μετά την αφαίμαξη, την αποπτίλωση και τον εκσπλαχνισμό· ωστόσο, η αφαίρεση των νεφρών είναι προαιρετική· το εκσπλαχνισμένο σφάγιο μπορεί να διατεθεί προς πώληση με ή χωρίς εντόσθια, δηλαδή καρδιά, συκώτι, στομάχι και λαιμό, τοποθετημένα στην κοιλιακή κοιλότητα·
- β) «τεμάχιο σφαγίων»: το κρέας πουλερικών το οποίο, λόγω του μεγέθους και των χαρακτηριστικών του μυϊκού ιστού, αναγνωρίζεται ότι έχει ληφθεί από τα αντίστοιχα τμήματα του σφαγίου·
- γ) «προσσκευασμένο κρέας πουλερικών»: το κρέας πουλερικών που παρασκευάζεται σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο άρθρο 1 παράγραφος 3 στοιχείο β) της οδηγίας 2000/13/EK·
- δ) «κρέας πουλερικών χωρίς προσσκευασία»: το κρέας πουλερικών που διατίθεται προς πώληση στον τελικό καταναλωτή χωρίς προσσκευασία ή που συσκευάζεται στον τόπο πώλησης εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής·
- ε) «εμπορία», η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά προς πώληση, η πώληση, η παράδοση και κάθε άλλη μορφή εμπορίας·
- στ) «παρτίδα», κρέατα πουλερικών του ίδιου ζωικού είδους και τύπου, της ίδιας κατηγορίας και της ίδιας σειράς παραγωγής, που προέρχονται από το ίδιο σφαγείο ή εγκατάσταση τεμαχισμού, που βρίσκονται στον ίδιο χώρο και είναι προς επιθεώρηση. Για τους σκοπούς των διατάξεων του άρθρου 9 και των παραρτημάτων V και VI, μια παρτίδα περιλαμβάνει μόνο προσσκευασίες της ίδιας κατηγορίας ονομαστικού βάρους.

Άρθρο 3

1. Τα σφάγια των πουλερικών για να διατεθούν στο εμπόριο σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού, πρέπει να παρουσιάζονται προς πώληση σε μία από τις ακόλουθες μορφές:

- μερικώς εκσπλαχνισμένα («effilé», «δεμένα»),
- με τα εντόσθια,
- χωρίς εντόσθια.

Ο όρος «εκσπλαχνισμένα» μπορεί να προστεθεί.

2. Μερικώς εκσπλαχνισμένα σφάγια είναι σφάγια από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί η καρδιά, το συκώτι, οι πνεύμονες, το στομάχι, ο πρόλοβος και οι νεφροί.

3. Για την παρουσίαση όλων των σφαγίων, αν δεν έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, μπορούν να παραμένουν στο σφάγιο η τραχεία, ο οισοφάγος και ο πρόλοβος.

▼B

4. Στα εντόστια περιλαμβάνονται μόνο τα ακόλουθα όργανα:

Η καρδιά, ο λαιμός, το στομάχι και το συκώτι και όλα τα άλλα μέρη που θεωρούνται ότι είναι βρώσιμα στην αγορά για την οποία προορίζεται το προϊόν για τελική κατανάλωση. Τα συκώτια πρέπει να παρουσιάζονται χωρίς τη χοληδόχο κύστη. Το στομάχι πρέπει να παρουσιάζεται χωρίς την κερατίνη μεμβράνη και το περιεχόμενο του στομαχιού πρέπει να έχει αφαιρεθεί. Η καρδιά μπορεί να παρουσιάζεται με ή χωρίς το περικάρδιο. Στις περιπτώσεις που ο λαιμός παραμένει προσκολλημένος στο σφάγιο, δεν θεωρείται ότι αποτελεί μέρος των εντοσθίων.

Όταν ένα από τα τέσσερα αυτά όργανα δεν περιλαμβάνεται συνήθως στο προς πώληση σφάγιο, η απουσία του πρέπει να επισημαίνεται στη σήμανση.

5. Εκτός από τους εθνικούς κανόνες που θεσπίζονται σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/ΕΚ, πρέπει να αναγράφονται στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα οι ακόλουθες συμπληρωματικές ενδείξεις κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 στοιχείο β) της εν λόγω οδηγίας:

- α) η κατηγορία που αναφέρεται στο παράρτημα XIV μέρος Β σημείο III 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007·
- β) η κατάσταση στην οποία το κρέας πουλερικών διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με το παράρτημα XIV μέρος Β σημείο III 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και η συνιστώμενη θερμοκρασία αποθήκευσης.

Άρθρο 4

1. Οι ονομασίες με τις οποίες πωλούνται τα προϊόντα που διέπονται από τον παρόντα κανονισμό, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο 1 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ πρέπει να είναι σύμφωνες με αυτές που απαριθμούνται στο άρθρο 1 του παρόντος κανονισμού και οι όροι να ανταποκρίνονται στις άλλες κοινοτικές γλώσσες στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού, στην περίπτωση:

- ολόκληρων σφαγίων, να προσδιορίζονται με αναφορά σε μία από τις μορφές παρουσίασης οι οποίες ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του παρόντος κανονισμού,
- τεμαχίων πουλερικών, με αναφορά στο αντίστοιχο ζωικό είδος.

2. Οι ονομασίες που ορίζονται στο άρθρο 1 σημεία 1 και 2, είναι δυνατόν να συμπληρώνονται με άλλους όρους, υπό την προϋπόθεση ότι με τους όρους αυτούς δεν παραπλανάται ο καταναλωτής και, ιδίως, ότι δεν προκαλούν σύγχυση με άλλα προϊόντα τα οποία απαριθμούνται στο άρθρο 1 σημεία 1 και 2, ή με τις ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 11.

Άρθρο 5

1. Προϊόντα άλλα από αυτά που ορίζονται στο άρθρο 1 είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στην Κοινότητα, μόνο εάν οι ονομασίες τους δεν παραπλανούν τον καταναλωτή κατά τρόπο που να προκαλούν κίνδυνο σύγχυσης με άλλα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 ή με ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 11.

2. Εκτός από τους εθνικούς κανόνες που θεσπίζονται σύμφωνα με την οδηγία 2000/13/ΕΚ, η επισήμανση και η παρουσίαση του κρέατος πουλερικών που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή καθώς και η διαφήμισή του πρέπει να είναι σύμφωνες με τις συμπληρωματικές απαιτήσεις που αναφέρονται στις παραγράφους 3 και 4 του παρόντος άρθρου.

▼ B

3. Στην περίπτωση του νωπού κρέατος πουλερικών, η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας αντικαθίσταται από την ένδειξη «ανάλωση μέχρι» σύμφωνα με το άρθρο 10 της οδηγίας 2000/13/EK.

4. Στην περίπτωση του προσσκευασμένου κρέατος πουλερικών, πρέπει επίσης να αναγράφονται στην προσσκευασία του κρέατος ή στην ετικέτα του και αναπόσπαστα συνδεδεμένα με αυτή τα ακόλουθα στοιχεία:

α) η κατηγορία που αναφέρεται στο παράρτημα XIV μέρος Β σημείο III 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007·

β) στην περίπτωση του νωπού κρέατος πουλερικών, η συνολική τιμή και η τιμή ανά μονάδα βάρους στη λιανική πώληση·

γ) η κατάσταση στην οποία το κρέας πουλερικών διατίθεται στο εμπόριο σύμφωνα με το παράρτημα XIV μέρος Β σημείο III 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 και η συνιστώμενη θερμοκρασία αποθήκευσης·

δ) ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου ή του εργαστηρίου τεμαχισμού που παρέχεται σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου⁽¹⁾, εκτός από τις περιπτώσεις που ο τεμαχισμός και η αφαίρεση των κοκάλων πραγματοποιούνται στον τόπο πώλησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο δ) του εν λόγω κανονισμού·

ε) στην περίπτωση του κρέατος πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες, η ένδειξη της χώρας καταγωγής.

5. Όταν το κρέας πουλερικών διατίθεται προς πώληση χωρίς προσσκευασία, εκτός από τις περιπτώσεις που ο τεμαχισμός και η αφαίρεση των κοκάλων πραγματοποιούνται στον τόπο πώλησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 4 παράγραφος 2 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, και εφόσον ο τεμαχισμός αυτός και η αφαίρεση των κοκάλων πραγματοποιούνται ύστερα από αίτηση του καταναλωτή και παρουσία του, το άρθρο 14 της οδηγίας 2000/13/EK εφαρμόζεται για τις ενδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 4.

6. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 3 παράγραφος 5 και των παραγράφων 2 έως 5 του παρόντος άρθρου, δεν κρίνεται αναγκαίο να ταξινομείται το κρέας πουλερικών ή να αναφέρονται οι συμπληρωματικές ενδείξεις που προβλέπονται στα εν λόγω άρθρα όταν πρόκειται για παραδόσεις στις εγκαταστάσεις τεμαχισμού ή μεταποίησης.

Άρθρο 6

Οι ακόλουθες πρόσθετες διατάξεις ισχύουν για το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών όπως ορίζεται στο παράρτημα XIV μέρος Β σημείο II 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Η θερμοκρασία του κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, που αναφέρεται στον παρόντα κανονισμό, πρέπει να είναι σταθερή και να διατηρείται, σε όλα τα σημεία του προϊόντος, στους μείον - 12 °C ή χαμηλότερα, με ενδεχόμενες μικρής διάρκειας διακυμάνσεις των οποίων το ανώτατο όριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3 °C. Αυτό το όριο ανοχής όσον αφορά τη θερμοκρασία του προϊόντος επιτρέπεται εφόσον εφαρμόζεται καλή πρακτική αποθήκευσης και διανομής κατά τη διάρκεια της τοπικής διανομής και κατά την παραμονή των προϊόντων στις βιτρίνες λιανικής πώλησης.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55. Διορθωτικό στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22.

▼ B*Άρθρο 7*

1. Τα σφάγια και τα τεμάχια πουλερικών τα οποία διέπονται από τον παρόντα κανονισμό πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις ώστε να ταξινομούνται στην κατηγορία Α ή Β, δηλαδή πρέπει να είναι:

- α) ανέπαφα, λαμβανομένης υπόψη της παρουσίασης·
- β) καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα·
- γ) χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή·
- δ) χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και ασήμαντες·
- ε) χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα·
- στ) χωρίς σοβαρούς μώλωπες.

Στην περίπτωση νωπών πουλερικών, δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

2. Για την ταξινόμηση στην κατηγορία Α, τα σφάγια και τα τεμάχια πουλερικών πρέπει να ανταποκρίνονται στους ακόλουθους όρους:

- α) πρέπει να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ· το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια. Όσον αφορά τα κοτόπουλα, τις νεαρές πάπιες ή τα παπάκια και τους γάλους και τις γαλοπούλες, πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς. Όσον αφορά τους πετεινούς, τις κότες, τις πάπιες και τις νεαρές χήνες, επιτρέπεται αυτό το στρώμα λίπους να είναι παχύτερο. Όσον αφορά τις χήνες, ένα μέτριο έως παχύ στρώμα λίπους πρέπει να περιβάλλει ολόκληρο το σφάγιο·
- β) λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, την πλάτη, τις κλειδώσεις των κάτω άκρων και οι τις άκρες των φτερούγων. Όσον αφορά τους πετεινούς και τις κότες που προορίζονται για βράσιμο, τις πάπιες, τους γάλους και τις γαλοπούλες και τις χήνες, ένας μικρός αριθμός από τα προαναφερόμενα στοιχεία είναι δυνατόν να υπάρχουν και πάνω σε άλλα μέρη των σφαγίων·
- γ) ορισμένα ίχνη από κτυπήματα, μώλωπες και αλλοιώσεις του χρώματος επιτρέπεται να υπάρχουν, υπό την προϋπόθεση ότι οι αλλοιώσεις αυτές θα είναι λίγες, περιορισμένες και ασήμαντες και δεν θα βρίσκονται στο στήθος ή τα πόδια. Η άκρη της φτερούγας μπορεί να λείπει. Μια ελαφρά κοκκινάδα επιτρέπεται στις άκρες από τις φτερούγες και στα θυλάκια·
- δ) στην περίπτωση των κατεψυγμένων ή βαθύψυκτων πουλερικών, δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη εγκαυμάτων κατάψυξης⁽¹⁾, εκτός από όσα είναι δευτερεύουσας σημασίας, μικρού μεγέθους και ασήμαντα και βρίσκονται σε άλλα μέρη εκτός από το στήθος ή τα πόδια.

⁽¹⁾ Εγκαύματα κατάψυξης: (κατά την έννοια μείωσης της ποιότητας) είναι η τοπική ή γενικευμένη αμετάκλητη αποξήρανση του δέρματος ή/και του κρέατος η οποία ενδέχεται να παρουσιάζεται υπό μορφή αλλοιώσεων:
 — του αρχικού χρώματος (το οποίο συνήθως ξεθωριάζει), ή
 — της γεύσης και της οσμής (άοσμο ή με δυσάρεστη γεύση), ή
 — της σύστασής του (ξερό, σπογγώδες).



Άρθρο 8

1. Οι αποφάσεις που αποτελούν συνέπεια μη συμμόρφωσης με τα άρθρα 1, 3 και 7 είναι δυνατόν να λαμβάνονται μόνον εφόσον αφορούν ολόκληρη την παρτίδα η οποία έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

2. Ένα δείγμα που αποτελείται από τις ακόλουθες ποσότητες διαφορετικών προϊόντων όπως ορίζονται στο άρθρο 1, θα επιλέγεται τυχαία από κάθε παρτίδα για να ελεγχθεί στα σφαγεία, στις εγκαταστάσεις τεμαχισμού, στις αποθήκες χονδρικής και λιανικής πώλησης ή σε κάθε άλλο στάδιο της εμπορίας καθώς και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς ή, στην περίπτωση εισαγωγών από τρίτες χώρες, κατά τη στιγμή του εκτελωνισμού.

Μέγεθος παρτίδας	Μέγεθος δείγματος	Ανεκτός αριθμός ελαττωματικών μονάδων	
		Σύνολο	Σε σχέση με το άρθρο 1 σημεία 1 ⁽¹⁾ και 3, και το άρθρο 7 παράγραφος 1
1	2	3	4
100 έως 500	30	5	2
501 έως 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Ανοχή στο πλαίσιο ενός είδους και όχι από το ένα είδος στο άλλο.

3. Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρέατος πουλερικών της κατηγορίας Α, ο συνολικός αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτό να περιλαμβάνονται σε μια τέτοια παρτίδα που αναφέρεται στην τρίτη στήλη του πίνακα της παραγράφου 2 είναι επιτρεπτός. Οι ελαττωματικές αυτές μονάδες είναι επίσης δυνατόν να περιλαμβάνουν, στην περίπτωση του φιλέτου στήθους, φιλέτα στα οποία το ποσοστό των χόνδρων (εύκαμπτη άκρη του στέρνου) μπορεί να φθάνει ως το 2 % του βάρους τους.

Ωστόσο, ο αριθμός ελαττωματικών μονάδων, οι οποίες δεν πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 1 σημεία 1 και 3 και του άρθρου 7 παράγραφος 1, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που αναγράφονται στη στήλη 4 του πίνακα της παραγράφου 2.

Όσον αφορά το άρθρο 1 σημείο 3, καμία ελαττωματική μονάδα δεν θεωρείται ανεκτή εκτός αν το βάρος της αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 240 γραμμάρια στην περίπτωση του συκωτιού πάπιας και τουλάχιστον 385 γραμμάρια για το συκώτι χήνας.

4. Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρεάτων πουλερικών της κατηγορίας Β, διπλασιάζεται ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτός.

5. Σε περίπτωση που μια παρτίδα, η οποία έχει ελεγχθεί, κρίνεται ακατάλληλη, ο ελεγκτικός φορέας απαγορεύει τη διάθεσή της στο εμπόριο ή την εισαγωγή της, αν η παρτίδα αυτή προέρχεται από τρίτη χώρα, μέχρις ότου προσκομιστούν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι κατέστη τελικά κατάλληλη σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 1 και 7.

▼ B

Άρθρο 9

1. Το προσυσκευασμένο κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο κρέας πουλερικών κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ είναι δυνατό να ταξινομείται κατά κατηγορίες βάρους σύμφωνα με το παράρτημα XIV μέρος Β σημείο III 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007. Οι προσυσκευασίες αυτές είναι δυνατόν να είναι:

- προσυσκευασίες οι οποίες περιέχουν ένα μόνο σφάγιο πουλερικού, ή
- προσυσκευασίες οι οποίες περιέχουν ένα ή περισσότερα τεμάχια πουλερικών του ίδιου είδους και που αντιστοιχούν στο ίδιο μέρος του σώματος του πουλερικού όπως ορίζεται στο άρθρο 1.

2. Όλες οι προσυσκευασίες φέρουν, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4, ένδειξη σχετικά με το βάρος του προϊόντος, που ονομάζεται «ονομαστικό βάρος», το οποίο οφείλουν να περιέχουν.

3. Οι προσυσκευασίες κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να ταξινομούνται κατά κατηγορία ονομαστικού βάρους ως εξής:

α) σφάγια:

- < 1 100 g: κατηγορίες των 50 g (1 050 — 1 000 — 950 κ.λπ.),
- 1 100-< 2 400 g: κατηγορίες των 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 κ.λπ.),
- ≥ 2 400 g: κατηγορίες των 200 g (2 400 — 2 600 — 2 800 κ.λπ.).

β) τμήματα σφαγίων:

- < 1 100 g: κατηγορίες των 50 g (1 050 — 1 000 — 950 κ.λπ.),
- ≥ 1 100 g: κατηγορίες των 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 κ.λπ.).

4. Οι προσυσκευασίες, στις οποίες γίνεται αναφορά στην παράγραφο 1, πρέπει να παρασκευάζονται κατά τρόπο που να τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- α) το βάρος του πραγματικού περιεχομένου δεν πρέπει να είναι μικρότερο, κατά μέσον όρο, από το ονομαστικό βάρος·
- β) η αναλογία των προσυσκευασιών, οι οποίες παρουσιάζουν αρνητικά σφάλματα μεγαλύτερα των ανεκτών αρνητικών σφαλμάτων, όπως ορίζεται στην παράγραφο 9, που πρέπει να είναι αρκετά μικρή ανά παρτίδα των προσυσκευασιών κατά τρόπο που να τηρούνται οι απαιτήσεις των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο 10·
- γ) δεν είναι δυνατόν να διατίθεται στο εμπόριο καμία προσυσκευασία η οποία παρουσιάζει αρνητικό σφάλμα μεγαλύτερο από το διπλάσιο του ανεκτού αρνητικού σφάλματος που προβλέπεται στην παράγραφο 9.

Για τους σκοπούς της εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, ισχύουν οι ορισμοί του ονομαστικού βάρους, του πραγματικού περιεχομένου και του αρνητικού σφάλματος που καθορίζονται στο παράρτημα I της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ.

5. Η ευθύνη του συσκευαστή ή του εισαγωγέα κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου κρέατος πουλερικών και οι έλεγχοι που πρέπει να διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές διέπονται, τηρουμένων των αναλογιών, από τις διατάξεις των σημείων 4, 5 και 6 του παραρτήματος I της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ.

▼ B

6. Ο έλεγχος των προσσκευασιών διεξάγεται δειγματοληπτικά και αποτελείται από τα ακόλουθα δύο μέρη:

- έλεγχο ο οποίος καλύπτει το πραγματικό περιεχόμενο κάθε προσσκευασίας του δείγματος,
- έλεγχο όσον αφορά το μέσο όρο των πραγματικών περιεχομένων των προσσκευασιών που περιέχει το δείγμα.

Μια παρτίδα προσσκευασιών θεωρείται αποδεκτή εφόσον τα αποτελέσματα αμφοτέρων των ως άνω ελέγχων ανταποκρίνονται στα αποδεκτά κριτήρια που ορίζονται στις παραγράφους 10 και 11.

7. Μια παρτίδα αποτελείται από όλες τις προσσκευασίες του ίδιου ονομαστικού βάρους, του ίδιου τύπου και της ίδιας παραγωγικής σειράς, οι οποίες έχουν συσκευασθεί στον ίδιο τόπο και οι οποίες πρόκειται να υποβληθούν σε έλεγχο.

Το μέγεθος της παρτίδας περιορίζεται στις ακόλουθες ποσότητες:

- όταν οι προσσκευασίες ελέγχονται στο τέλος της αλυσίδας συσκευασίας, ο αριθμός των προσσκευασιών που περιλαμβάνει κάθε παρτίδα πρέπει να είναι ίσος με την ανώτατη ωριαία παραγωγή της αλυσίδας συσκευασίας, χωρίς κανένα περιορισμό όσον αφορά το μέγεθος της παρτίδας,
- στις λοιπές περιπτώσεις, το μέγεθος της παρτίδας περιορίζεται σε 10 000 προσσκευασίες.

8. Ένα δείγμα που αποτελείται από τους ακόλουθους αριθμούς προσσκευασιών απομονώνεται δειγματοληπτικά από κάθε παρτίδα για να ελεγχθεί:

Μέγεθος της παρτίδας	Μέγεθος του δείγματος
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Για παρτίδες που αποτελούνται από λιγότερες από 100 προσσκευασίες, ο μη καταστρεπτικός έλεγχος, υπό την έννοια που ορίζεται στο παράρτημα II της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ, όταν λαμβάνει χώρα, θα αντιστοιχεί σε ποσοστό 100 %.

9. Στην περίπτωση προσσκευασμένου κρέατος πουλερικών, επιτρέπονται τα ακόλουθα ανεκτά αρνητικά σφάλματα:

▼ M1

(σε γραμμάρια)

Ονομαστικό βάρος	Ανεκτά αρνητικά σφάλματα	
	Σφάλγια	Τεμάχια
κατώτερο του 1 100	25	25
1 100-< 2 400	50	50
2 400 και άνω	100	50

▼ B

10. Για τον έλεγχο του πραγματικού περιεχομένου κάθε προσσκευασίας του δείγματος, το ελάχιστο αποδεκτό περιεχόμενο υπολογίζεται με την αφαίρεση του ανεκτού αρνητικού σφάλματος που αντιστοιχεί στα σχετικά περιεχόμενα από το ονομαστικό βάρος της προσσκευασίας.

▼ B

Οι προσυσκευασίες που αποτελούν το δείγμα, των οποίων το πραγματικό περιεχόμενο είναι μικρότερο από το ελάχιστο αποδεκτό περιεχόμενο, θεωρούνται ακατάλληλες.

Η παρτίδα των ελεγμένων προσυσκευασιών θεωρείται αποδεκτή αν ο αριθμός των ακατάλληλων μονάδων που διαπιστώνονται στο δείγμα είναι μικρότερος ή ίσος με το αποδεκτό όριο, σύμφωνα με τον πίνακα που παρατίθεται κατωτέρω, και απορριπτέα αν ο αριθμός των ακατάλληλων μονάδων είναι ίσος ή μεγαλύτερος από το όριο απόρριψης.

Μέγεθος δείγματος	Αριθμός ακατάλληλων μονάδων	
	Όριο αποδοχής	Όριο απόρριψης
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Για τον έλεγχο του κατά μέσον όρο πραγματικού περιεχομένου, μια παρτίδα προσυσκευασιών θεωρείται αποδεκτή, εφόσον το κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο των προσυσκευασιών που συναποτελούν το δείγμα είναι μεγαλύτερο από το όριο αποδοχής που παρατίθεται κατωτέρω.

Μέγεθος δείγματος	Όριο αποδοχής για το κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο των προσυσκευασιών.

Q_n = ονομαστική ποσότητα της προσυσκευασίας,

s = τυπική απόκλιση του πραγματικού περιεχομένου των προσυσκευασιών που αποτελούν την παρτίδα.

Η τυπική απόκλιση υπολογίζεται όπως προβλέπεται στο σημείο 2.3.2.2 του παραρτήματος II της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ.

12. Στο βαθμό που η οδηγία 80/181/ΕΟΚ του Συμβουλίου ⁽¹⁾ επιτρέπει τη χρήση συμπληρωματικών ενδείξεων, η ένδειξη του ονομαστικού βάρους των προσυσκευασιών για τις οποίες εφαρμόζεται το παρόν άρθρο είναι δυνατόν να συνοδεύεται από συμπληρωματική ένδειξη.

13. Όσον αφορά τα κρέατα πουλερικών που εισάγονται στο Ηνωμένο Βασίλειο από άλλα κράτη μέλη, οι έλεγχοι διεξάγονται σε βάση δειγματοληψίας και όχι στα σύνορα.

Άρθρο 10

Η ένδειξη όσον αφορά τη χρήση μιας από τις μεθόδους ψύξης που ορίζονται κατωτέρω και οι όροι που αντιστοιχούν στις άλλες κοινοτικές γλώσσες που περιλαμβάνονται στο παράρτημα III είναι δυνατόν να εμφανίζονται στην επισήμανση, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 2000/13/ΕΚ, ως εξής:

— ψύξη με αέρα: ψύξη σφαγίων πουλερικών σε ψυχρό αέρα,

— ψύξη με ψεκασμό: ψύξη σφαγίων πουλερικών σε ψυχρό αέρα ο οποίος διασπείρεται με υδρατμούς ή με λεπτό ψεκασμό ύδατος,

⁽¹⁾ ΕΕ L 39 της 15.2.1980, σ. 40.

▼ B

— ψύξη με εμβάπτιση: ψύξη σφαγίων πουλερικών σε δοχεία με νερό ή με νερό και πάγο, σύμφωνα με τη μέθοδο αντιρροής.

Άρθρο 11

1. Για την ένδειξη των πτηνοτροφικών μεθόδων εκτροφής, εξαιρουμένων των οργανικών ή βιολογικών μεθόδων, μόνον οι ακόλουθοι όροι και οι αντίστοιχοι όροι στις άλλες γλώσσες της Κοινότητας που απαριθμούνται στο παράρτημα IV είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται στην επισήμανση, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 2000/13/EK (και, σε κάθε περίπτωση, οι εν λόγω όροι είναι δυνατόν να αναφέρονται μόνον εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στο παράρτημα V του παρόντος κανονισμού):

- α) «έχει τραφεί με ... % ...»·
- β) «εκτατικής εκτροφής»·
- γ) «ελεύθερης βοσκής»·
- δ) «παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής»·
- ε) «απεριόριστης ελεύθερης βοσκής».

Οι όροι αυτοί είναι δυνατό να συμπληρωθούν με ενδείξεις που αναφέρονται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των αντίστοιχων τύπων εκτροφής.

Εφόσον η ετικέτα κρέατος προερχόμενου από πάπιες και χήνες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά γκρα περιλαμβάνει την ένδειξη παραγωγή ελεύθερης βοσκής [στοιχεία γ), δ) και ε)], είναι επίσης σκόπιμο να αναφέρεται ο όρος «προερχόμενο από την παραγωγή φουά γκρα».

2. Η ένδειξη της ηλικίας κατά τη στιγμή της σφαγής ή της διάρκειας της περιόδου πάχυνσης επιτρέπεται μόνον εφόσον γίνεται χρήση ενός από τους όρους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 και για ηλικία όχι μικρότερη απ' αυτήν που αναφέρεται στο παράρτημα V στοιχεία β), γ) ή δ). Ωστόσο, η παρούσα διάταξη δεν ισχύει για τα πτηνά που αναφέρονται στο άρθρο 1 σημείο 1 α) τέταρτη περίπτωση.

3. Οι παράγραφοι 1 και 2 εφαρμόζονται με την επιφύλαξη όσων εθνικών τεχνικών μέτρων επιβάλλουν ανώτερα όρια από τις ελάχιστες απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα V, τα οποία είναι εφαρμοστέα μόνο για τους παραγωγούς των αντίστοιχων κρατών μελών, εφόσον δεν είναι ασυμβίβαστα με την κοινοτική νομοθεσία και πληρούν τους κοινούς κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

4. Τα εθνικά μέτρα τα οποία αναφέρονται στην παράγραφο 3 κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

5. Ανά πάσα στιγμή, και εφόσον το ζητήσει η Επιτροπή, τα κράτη μέλη παρέχουν τις απαιτούμενες πληροφορίες για να εκτιμηθεί κατά πόσον τα μέτρα τα οποία αναφέρονται στο παρόν άρθρο συμβιβάζονται με την κοινοτική νομοθεσία και πληρούν τους κοινούς κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

Άρθρο 12

1. Όσα σφαγεία έχουν την άδεια να χρησιμοποιούν τις ενδείξεις που καθορίζονται στο άρθρο 11 υπόκεινται σε ειδική εγγραφή. Πρέπει να τηρούν χωριστό μητρώο, ανάλογα με τη πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής, στο οποίο θα καταχωρίζονται:

- α) τα ονόματα και οι διευθύνσεις των παραγωγών των εν λόγω πουλερικών, οι οποίοι θα εγγράφονται αφού θα έχουν επιθεωρηθεί από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους·

▼ B

- β) ο αριθμός των πουλερικών που εκτρέφονται για κάθε γενιά πουλερικών από κάθε παραγωγό, κατόπιν αίτησης της εν λόγω αρχής·
- γ) ο αριθμός και το συνολικό βάρος ζώντος πτηνού ή σφαγίου των πουλερικών που παραδόθηκαν και υπέστησαν επεξεργασία·
- δ) λεπτομερή στοιχεία πωλήσεων, συμπεριλαμβανομένων των ονομάτων και διευθύνσεων των αγοραστών τουλάχιστον επί εξάμηνο μετά την αποστολή.

2. Οι παραγωγοί που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρέπει, εν συνεχεία, να επιθεωρούνται τακτικά. Επί εξάμηνο τουλάχιστον μετά την αποστολή, πρέπει να τηρούν επικαιροποιημένα μητρώα με τον αριθμό των πτηνών που εκτρέφονται σύμφωνα με καθεμία από τις μεθόδους εκτροφής, καθώς και τον αριθμό των πτηνών που έχουν πωληθεί, τα ονόματα και διευθύνσεις των αγοραστών, καθώς και τις ποσότητες και το όνομα του προμηθευτή των ζωοτροφών.

Επιπλέον, οι παραγωγοί που χρησιμοποιούν συστήματα ελεύθερης βοσκής πρέπει να τηρούν μητρώα με την ημερομηνία κατά την οποία τα πτηνά είχαν για πρώτη φορά πρόσβαση σε εξωτερικό χώρο.

3. Οι παρασκευαστές και οι προμηθευτές ζωοτροφών τηρούν επί εξάμηνο τουλάχιστον μετά την αποστολή μητρώα στα οποία εμφανίζεται ότι η σύνθεση των ζωοτροφών οι οποίες παραδόθηκαν στους παραγωγούς για τον τύπο εκτροφής που αναφέρεται στο άρθρο 11 παράγραφος 1 στοιχείο α) πληροί τις απαιτήσεις όσον αφορά τις ζωοτροφές.

4. Τα εκκολαπτήρια τηρούν, επί εξάμηνο τουλάχιστον μετά την αποστολή, μητρώα των θεωρούμενων βραδείας ανάπτυξης πτηνών με τα οποία έχουν εφοδιάσει τους παραγωγούς για τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής που αναφέρονται στο άρθρο 11 παράγραφος 1 στοιχεία δ) και ε).

5. Διενεργούνται τακτικές επιθεωρήσεις όσον αφορά την εφαρμογή του άρθρου 11 και των παραγράφων 1 έως 4 του παρόντος άρθρου:

- α) στα πτηνοτροφεία: μία φορά τουλάχιστον για κάθε γενιά πουλερικών·
- β) στον παρασκευαστή και προμηθευτή ζωοτροφών: τουλάχιστον μία φορά το χρόνο·
- γ) στα σφαγεία: τουλάχιστον τέσσερις φορές κάθε χρόνο·
- δ) στα εκκολαπτήρια: τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο για τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής που αναφέρονται στο άρθρο 11 παράγραφος 1 στοιχεία δ) και ε).

▼ M3

6. Κάθε κράτος μέλος θέτει στη διάθεση των άλλων κρατών μελών και της Επιτροπής, με κάθε πρόσφορο μέσο συμπεριλαμβανομένης της δημοσίευσης στο Διαδίκτυο, επικαιροποιημένο κατάλογο των εγκεκριμένων σφαγείων που είναι καταχωρισμένα σε μητρώα, όπως προβλέπεται στην παράγραφο 1, στον οποίο αναφέρονται η ονομασία, η διεύθυνση και ο αριθμός μητρώου που αντιστοιχεί στο καθένα από αυτά.

▼ B*Άρθρο 13*

Σε περίπτωση ελέγχου σχετικά με τις ενδείξεις που αφορούν τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής που έχουν χρησιμοποιηθεί, όπως αναφέρεται στο άρθρο 121 στοιχείο ε) σημείο ν) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, οι φορείς που ορίζονται από τα κράτη μέλη πρέπει να ανταποκρίνονται στα κριτήρια που προβλέπει το ευρωπαϊκό πρότυπο EN/45011 της 26ης Ιουνίου 1989 και, ως εκ τούτου, να εγκρίνονται και να ελέγχονται από τις αρμόδιες αρχές του οικείου κράτους μέλους.



Άρθρο 14

Το κρέας πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να φέρει μία ή περισσότερες από τις προαιρετικές ενδείξεις που προβλέπονται στα άρθρα 10 και 11, εφόσον συνοδεύεται από πιστοποιητικό που έχει εκδοθεί από την αρμόδια αρχή της χώρας προέλευσης, με το οποίο βεβαιώνεται ότι τα εν λόγω προϊόντα είναι σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.

Η Επιτροπή δημοσιεύει κατόπιν αιτήματος τρίτης χώρας κατάλογο των ως άνω αρχών.

Άρθρο 15

1. Με την επιφύλαξη του άρθρου 16 παράγραφος 5 και του άρθρου 17 παράγραφος 3, τα κατεψυγμένα και βαθύψυκτα κοτόπουλα είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στο εσωτερικό της Κοινότητας όταν αποτελούν αντικείμενο επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνον εφόσον η περιεκτικότητα νερού σε αυτά δεν υπερβαίνει τα τεχνικά αναπόφευκτα όρια που καθορίζονται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VI (μέθοδος αποστράγγισης) ή με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VII (χημική μέθοδος).

2. Οι αρμόδιες αρχές οι οποίες ορίζονται από κάθε κράτος μέλος διασφαλίζουν ότι στα σφαγεία λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα για την τήρηση των διατάξεων της παραγράφου 1 και, ειδικότερα ότι:

- λαμβάνονται δείγματα για τον έλεγχο του απορροφηθέντος ύδατος κατά την ψύξη και του περιεχομένου ύδατος στα κατεψυγμένα και βαθύψυκτα κοτόπουλα,
- τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος,
- κάθε παρτίδα σημαίνεται κατά τρόπο ώστε η ημερομηνία παραγωγής να μπορεί να εξακριβώνεται. Το σήμα της εν λόγω παρτίδας πρέπει να φαίνεται στο μητρώο της παραγωγής.

Άρθρο 16

1. Τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στο παράρτημα IX όσον αφορά την ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος ή έλεγχοι σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στο παράρτημα VI πραγματοποιούνται στα σφαγεία τουλάχιστον μία φορά ανά οκτάωρη περίοδο εργασίας.

Εφόσον από τους ελέγχους αυτούς αποδειχθεί ότι η ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος είναι μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη, λαμβανομένης υπόψη της απορρόφησης του ύδατος από τα σφάγια κατά τα στάδια της προετοιμασίας τα οποία δεν ελέγχονται και εφόσον, σε κάθε περίπτωση, η ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος είναι μεγαλύτερη από την αναφερόμενη στο παράρτημα IX σημείο 10 ή στο παράρτημα VI σημείο 7, τα σφαγεία προβαίνουν αμέσως στις απαραίτητες τεχνικές προσαρμογές της διαδικασίας.

2. Σε όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1 δεύτερο εδάφιο και, σε κάθε περίπτωση, τουλάχιστον μία φορά ανά δίμηνο, ο έλεγχος του ύδατος που αναφέρεται στο άρθρο 15 παράγραφος 1 και που περιέχεται στα κατεψυγμένα και στα βαθύψυκτα κοτόπουλα διεξάγεται με λήψη δειγμάτων από κάθε σφαγείο σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στα παραρτήματα VI ή VII, το οποίο επιλέγουν οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους. Οι έλεγχοι αυτοί δεν διεξάγονται για σφάγια για τα οποία παρέχονται επαρκείς αποδείξεις, προς ικανοποίηση της αρμόδιας αρχής, ότι προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή.

▼ B

3. Οι έλεγχοι που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές ή υπό την ευθύνη τους. Οι αρμόδιες αρχές είναι δυνατόν, σε συγκεκριμένες περιπτώσεις, να εφαρμόζουν τις διατάξεις της παραγράφου 1, και ιδίως του παραρτήματος IX σημεία 1 και 10, καθώς και τις διατάξεις της παραγράφου 2 του παρόντος άρθρου, αυστηρότερα για δεδομένο σφαγείο, εφόσον αυτό αποδεικνύεται αναγκαίο προς διασφάλιση της συμμόρφωσης ως προς την ολική περιεκτικότητα σε ύδωρ που επιτρέπεται βάσει του παρόντος κανονισμού.

Σε όλες τις περιπτώσεις κατά τις οποίες μία παρτίδα κατεψυγμένων ή βαθυψύκτων πουλερικών έχει θεωρηθεί ότι δεν είναι σύμφωνη με τον παρόντα κανονισμό, οι αρμόδιες αρχές επαναλαμβάνουν τη δειγματοληψία στην ελάχιστη συχνότητα που αναφέρεται στην παράγραφο 2 μόνο όταν μετά από τρεις διαδοχικούς ελέγχους, που γίνονται σύμφωνα με τα παραρτήματα VI ή VII σε δείγματα που έχουν ληφθεί από την παραγωγή τριών διαφορετικών ημερών εντός χρονικού διαστήματος τεσσάρων εβδομάδων το πολύ, υπάρχουν αρνητικά αποτελέσματα. Η δαπάνη των ελέγχων αυτών επιβαρύνει το σχετικό σφαγείο.

4. Εφόσον, σε περίπτωση ψύξης των κοτόπουλων με αέρα, τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 αποδεικνύουν ότι έχουν τηρηθεί τα κριτήρια που προβλέπονται στα παραρτήματα VI έως IX για περίοδο έξι μηνών, η προβλεπόμενη στην παράγραφο 1 συχνότητα ελέγχων δύναται να μειωθεί σε μία φορά το μήνα. Η μη τήρηση των προβλεπόμενων στα εν λόγω παραρτήματα κριτηρίων συνεπάγεται την επανάληψη των ελέγχων σύμφωνα με τη συχνότητα που προβλέπεται στην παράγραφο 1.

5. Αν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο 2 υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια, η παρτίδα θεωρείται ότι δεν είναι σύμφωνη με τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού. Στην περίπτωση αυτή, εντούτοις, το ενδιαφερόμενο σφαγείο δύναται να απαιτήσει να διεξαχθεί νέα ανάλυση στο εργαστήριο αναφοράς του κράτους μέλους, με τη μέθοδο που επιλέγεται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους. Τα έξοδα για τη νέα αυτή ανάλυση επιβαρύνουν τον κάτοχο της παρτίδας.

6. Εφόσον διαπιστωθεί, μετά από ενδεχόμενη νέα ανάλυση και αντιπαραβολή των αποτελεσμάτων, ότι η σχετική παρτίδα δεν είναι σύμφωνη με τον παρόντα κανονισμό, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε να επιτραπεί η εμπορία της εν λόγω παρτίδας στο εσωτερικό της Κοινότητας μόνον υπό τον όρο ότι τόσο οι ατομικές όσο και οι χύδην συσκευασίες με τα σφάγια επισημαίνονται από το σφαγείο, υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής, με ταινία ή ετικέτα που φέρει, με κόκκινα κεφαλαία γράμματα, μία τουλάχιστον από τις ενδείξεις που παρατίθενται στο παράρτημα X.

Η παρτίδα, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο παραμένει υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής μέχρις ότου υπάρξουν ρυθμίσεις σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο ή αν προβλέπεται άλλως. Αν πιστοποιηθεί στην αρμόδια αρχή ότι η εν λόγω παρτίδα που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο προορίζεται για εξαγωγή, η αρμόδια αρχή λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να αποτραπεί η διάθεση της παρτίδας αυτής στην αγορά της Κοινότητας.

Οι ενδείξεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο τίθενται σε εμφανή θέση ώστε να είναι ευδιάκριτες, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να είναι κρυμμένες, να παρεμποδίζονται ή να διακόπτονται από άλλο κείμενο ή εικονογραφημένο υλικό. Τα γράμματα πρέπει να είναι ύψους τουλάχιστον ενός εκατοστομέτρου επί των ατομικών συσκευασιών και δύο εκατοστομέτρων επί των χύδην συσκευασιών.



Άρθρο 17

1. Το κράτος μέλος προορισμού έχει τη δυνατότητα, εφόσον υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες παρατυπιών, να διενεργεί χωρίς διάκριση δειγματοληπτικούς ελέγχους σε κατεψυγμένα ή βαθύψυκτα κοτόπουλα για να εξακριβωθεί κατά πόσον μια παρτίδα πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 15 και 16.

2. Οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο 1 διεξάγονται στον τόπο προορισμού των αγαθών ή σε άλλο πρόσφορο τόπο, εφόσον στη δεύτερη αυτή περίπτωση ο επιλεγόμενος τόπος δεν βρίσκεται στα σύνορα και επηρεάζει όσο το δυνατόν λιγότερο τη διαδρομή των αγαθών και τα αγαθά μπορούν να συνεχίσουν κανονικά τη διαδρομή προς τον τόπο προορισμού αμέσως μετά την ενδεδειγμένη δειγματοληψία. Τα εν λόγω προϊόντα, εντούτοις, δεν μπορούν να πωλούνται στον τελικό καταναλωτή μέχρις ότου καταστούν διαθέσιμα τα αποτελέσματα του ελέγχου.

Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται το συντομότερο δυνατό ούτως ώστε να μην καθυστερεί αδικαιολόγητα η διάθεση των αγαθών στην αγορά, ή να προκαλούνται καθυστερήσεις οι οποίες αποβαίνουν ενδεχομένως σε βάρος της ποιότητάς τους.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων καθώς και οι επακόλουθες αποφάσεις και η σχετική αιτιολόγηση για τη λήψη τους γνωστοποιούνται, το αργότερο εντός δύο εργάσιμων ημερών μετά τη δειγματοληψία, στον αποστολέα, στον παραλήπτη, ή στους αντιπροσώπους τους. Οι αποφάσεις που λαμβάνονται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού και η αιτιολόγησή τους ανακοινώνονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής.

Εάν ο αποστολέας ή ο αντιπρόσωπός του το επιθυμεί, οι εν λόγω αποφάσεις και η αιτιολόγησή τους αποστέλλονται σε αυτόν γραπτώς, με λεπτομέρειες σχετικά με τα ένδικα μέσα στα οποία έχει τη δυνατότητα να προσφύγει στο κράτος μέλος προορισμού καθώς και σχετικά με τη σχετική διαδικασία και τις χρονικές προθεσμίες εντός των οποίων πρέπει να ενεργήσει.

3. Εάν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 υπερβαίνει τα όρια ανοχής, ο κάτοχος της σχετικής παρτίδας μπορεί να ζητήσει τη διενέργεια νέας ανάλυσης σε κάποιο από τα εργαστήρια αναφοράς που απαριθμούνται στο παράρτημα XI, με την ίδια μέθοδο που χρησιμοποιήθηκε για την πρώτη ανάλυση. Οι δαπάνες για τη νέα ανάλυση επιβαρύνουν τον κάτοχο της παρτίδας. Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες των εργαστηρίων αναφοράς διευκρινίζονται στο παράρτημα XII.

4. Εάν, ύστερα από έλεγχο που έχει διενεργηθεί σύμφωνα με τις παραγράφους 1 και 2 και, εφόσον, μετά από νέα ανάλυση, διαπιστωθεί ότι τα κατεψυγμένα ή βαθύψυκτα κοτόπουλα δεν είναι σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 15 και 16, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού εφαρμόζει τις διαδικασίες που προβλέπονται στο άρθρο 16 παράγραφος 6.

5. Στις περιπτώσεις που προβλέπονται στις παραγράφους 3 και 4, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού επικοινωνεί χωρίς καθυστέρηση με τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους αποστολής. Οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους αποστολής λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα και ανακοινώνουν στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού τη φύση των ελέγχων που διενεργούνται, τις αποφάσεις που λαμβάνονται και τους λόγους που υπαγόρευσαν τη λήψη τους.

Εφόσον, μετά τη διενέργεια των προβλεπόμενων στις παραγράφους 1 και 3 ελέγχων, διαπιστώνεται επανειλημμένη παράλειψη, ή εφόσον οι έλεγχοι αυτοί, κατά την άποψη του κράτους μέλους αποστολής, διενεργήθηκαν χωρίς επαρκή δικαιολογητικά, οι αρμόδιες αρχές των οικείων κρατών μελών προορισμού ενημερώνουν την Επιτροπή.

▼ B

Η Επιτροπή, προκειμένου να εξασφαλίσει την ενιαία εφαρμογή του παρόντος κανονισμού ή μετά από αίτηση της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους προορισμού και ανάλογα με τη φύση των παραβάσεων που διαπιστώνονται, είναι δυνατόν:

- να αποστείλει ομάδα εμπειρογνομόνων στη σχετική εγκατάσταση και να διεξαγάγει, από κοινού με τις αρμόδιες εθνικές αρχές, επιτόπια επιθεώρηση, ή
- να ζητήσει από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής να εντείνει τις δειγματοληψίες επί της παραγωγής της εν λόγω εγκατάστασης και, εάν χρειαστεί, να επιβάλει κυρώσεις σύμφωνα με το άρθρο 194 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τα συμπεράσματά της. Τα κράτη μέλη στο έδαφος των οποίων διεξάγεται η επιθεώρηση παρέχουν στους εμπειρογνώμονες την αναγκαία βοήθεια για τη διεκπεραίωση των καθηκόντων τους.

Μέχρις ότου διατυπωθούν τα συμπεράσματα της Επιτροπής, το κράτος μέλος αποστολής οφείλει, κατόπιν αιτήσεως του κράτους μέλους προορισμού, να εντείνει τους ελέγχους επί των προϊόντων που προέρχονται από την εν λόγω εγκατάσταση.

Εφόσον τα μέτρα αυτά λαμβάνονται προς αντιμετώπιση επανειλημμένων παραλείψεων εκ μέρους μιας εγκατάστασης, η Επιτροπή της καταλογίζει τα έξοδα που συνεπάγεται η εφαρμογή των περιπτώσεων του τρίτου εδαφίου στην εγκατάσταση αυτή.

Άρθρο 18

1. Οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών ενημερώνουν αμέσως το αντίστοιχο εθνικό εργαστήριο αναφοράς για τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στα άρθρα 15, 16 και 17, οι οποίοι διενεργήθηκαν από αυτές ή με δική τους ευθύνη.

▼ M3

Τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς κοινοποιούν στην Επιτροπή, πριν από τις 30 Ιουνίου κάθε έτους, τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο. Τα πορίσματα υποβάλλονται για εξέταση στην επιτροπή διαχείρισης που αναφέρεται στο άρθρο 195 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

▼ B

2. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν τα πρακτικά μέτρα για τους ελέγχους που προβλέπονται στα άρθρα 15, 16 και 17 σε όλα τα στάδια εμπορίας, περιλαμβανομένων των ελέγχων των εισαγωγών από τρίτες χώρες κατά τον εκτελωνισμό σύμφωνα με τα παραρτήματα VI και VII. Ενημερώνουν τα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή σχετικά με τα εν λόγω μέτρα. Οποιαδήποτε σχετική μεταβολή ανακοινώνεται αμέσως στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Άρθρο 19

Μια επιτροπή εμπειρογνομόνων σε θέματα ελέγχου της περιεκτικότητας σε ύδωρ του κρέατος πουλερικών ενεργεί ως φορέας συντονισμού των δοκιμών που διεξάγουν τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς. Απαρτίζεται από εκπροσώπους της Επιτροπής και των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς. Τα καθήκοντα της επιτροπής και των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς, καθώς και η οργανωτική δομή της επιτροπής ορίζονται στο παράρτημα XII.

Χρηματοδοτική ενίσχυση καταβάλλεται στο εργαστήριο αναφοράς σύμφωνα με τους όρους της σύμβασης που συνάπτεται ανάμεσα στην Επιτροπή, η οποία ενεργεί εξ ονόματος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και στο εργαστήριο αυτό.

▼B

Ο γενικός διευθυντής της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας εξουσιοδοτείται να υπογράψει τη σύμβαση εξ ονόματος της Επιτροπής.

Άρθρο 20

1. Τα ακόλουθα τεμάχια κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στο εσωτερικό της Κοινότητας όταν αποτελούν αντικείμενο επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνον εφόσον η περιεκτικότητα νερού σε αυτά δεν υπερβαίνει τα τεχνικώς αναπόφευκτα όρια που καθορίζονται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VIII (χημική μέθοδος):

- α) φιλέτο στήθους κοτόπουλου, με ή χωρίς κλειδα, χωρίς δέρμα·
- β) στήθος κοτόπουλου, με δέρμα·
- γ) μηροί, κνήμες, πόδια, πόδια με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου, με δέρμα·
- δ) φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα·
- ε) στήθος γαλοπούλας, με δέρμα·
- στ) μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα·
- ζ) κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, χωρίς δέρμα.

2. Οι αρμόδιες αρχές που καθορίζονται από κάθε κράτος μέλος διασφαλίζουν ότι τα σφαγεία και οι μονάδες τεμαχισμού, ανεξαρτήτως του αν βρίσκονται ή όχι στο χώρο του σφαγείου, εφαρμόζουν όλα τα αναγκαία μέτρα για τη συμμόρφωση προς τις διατάξεις της παραγράφου 1, και ιδίως ότι:

- α) οι τακτικοί έλεγχοι που διενεργούνται στα σφαγεία όσον αφορά το νερό που έχει απορροφηθεί, κατά τις διατάξεις του άρθρου 16 παράγραφος 1, επεκτείνονται και στα σφάγια κοτόπουλων και γαλοπούλων που προορίζονται για την παραγωγή των νωπών, κατεψυγμένων και βαθύψυκτων τεμαχίων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να διενεργούνται τουλάχιστον μία φορά ανά οκτάωρη περίοδο εργασίας. Εντούτοις, στην περίπτωση ψύξης σφαγίων γαλοπούλας με αέρα, δεν απαιτείται η διενέργεια τακτικών ελέγχων της περιεκτικότητας σε ύδωρ. Οι ανώτατες τιμές που καθορίζονται στο παράρτημα ΙΧ σημείο 10 πρέπει να εφαρμόζονται και στα σφάγια γαλόπουλου·
- β) τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος·
- γ) κάθε παρτίδα επισημαίνεται κατά τρόπο ώστε να μπορεί να εξακριβωθεί η ημερομηνία παραγωγής. Το σήμα της εν λόγω παρτίδας πρέπει να φαίνεται στο μητρώο της παραγωγής.

Εφόσον, σε περίπτωση ψύξης κοτόπουλων με αέρα, τα αποτελέσματα των ελέγχων που αναφέρονται στο στοιχείο α) και στην παράγραφο 3 αποδεικνύουν ότι έχουν τηρηθεί τα κριτήρια που προβλέπονται στα παραρτήματα VI έως ΙΧ για περίοδο έξι μηνών, η προβλεπόμενη στο στοιχείο α) συχνότητα των ελέγχων δύναται να μειωθεί σε μία φορά το μήνα. Η μη τήρηση των κριτηρίων που προβλέπονται στα παραρτήματα VI έως ΙΧ συνεπάγεται την επανάληψη των ελέγχων σύμφωνα με τη συχνότητα που προβλέπεται στο στοιχείο α).

3. Οι έλεγχοι για την περιεκτικότητα σε νερό που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πραγματοποιούνται τουλάχιστον μία φορά ανά τρίμηνο, δειγματοληπτικώς, σε κατεψυγμένα και βαθύψυκτα τεμάχια κρέατος πουλερικών από και μονάδα τεμαχισμού που παράγει τέτοια τεμάχια, σύμφωνα με το παράρτημα VIII. Οι έλεγχοι αυτοί δεν πραγματοποιούνται για τεμάχια για τα οποία παρέχονται στην αρμόδια αρχή επαρκείς αποδείξεις ότι προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή.

▼B

Ύστερα από ένα έτος τήρησης, σε μια μονάδα τεμαχισμού, των κριτηρίων που ορίζονται στο παράρτημα VIII, η συχνότητα των ελέγχων μπορεί να μειωθεί σε μία φορά το εξάμηνο. Η μη τήρηση των εν λόγω κριτηρίων συνεπάγεται την επανάληψη των ελέγχων όπως αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο.

4. Το άρθρο 16 παράγραφοι 3 έως 6 και τα άρθρα 17 και 18 εφαρμόζονται κατ' αναλογία για τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου.

▼M3*Άρθρο 20α*

Οι κοινοποιήσεις στην Επιτροπή που αναφέρονται στο άρθρο 11 παράγραφοι 4 και 5, στο άρθρο 17 παράγραφος 5 και στο άρθρο 18 παράγραφοι 1 και 2 πραγματοποιούνται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 792/2009 της Επιτροπής⁽¹⁾.

▼B*Άρθρο 21*

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 καταργείται από την 1η Ιουλίου 2008.

Οι παραπομπές στον καταργούμενο κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 θεωρούνται ότι γίνονται στον παρόντα κανονισμό και θα πρέπει να διαβάζονται σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοιχίας του παραρτήματος XIII.

Άρθρο 22

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 2008.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 228 της 1.9.2009, σ. 3.

Άρθρο 1 σημείο 1 — Όνομα σφάγιων πουλερικών

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vařeni	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālitis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mular-dand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mular-dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskupart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) musku-spīle, (jauna) Mulard pīle

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberiang Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mular-dente	Part, musku-spart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, musku-spīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъс-ка, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρέζ) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jo-ven)	Mladá per-lička	(Ung) perle-høne	(Junges) Per-lhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρέζ) φραγ-κόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broile- ris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braad- kuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni pišča- nec – brojler	Broileri	Kyckling, sla- tkkyckling (broi- ler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	► C2 Kap-pän ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (sy- öttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coque- let
5.	Gaidžiukas	► C2 Fial kakas ◀	Serduk zghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsá, (fiatal) pézsmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muscovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „ <i>Mulard</i> ”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	► C2 Kacsá, pézsmakacsá, Mulard-kacsá ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> ”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąsiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	► C2 Liba ◀	Wiżża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis viščiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

▼ M5

Άρθρο 1 σημείο 2 — Όνομα τεμαχίων πουλερικών

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► M7 Polovica ◀	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► M7 Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► M7 Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	► M7 Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► M7 Batak sa zabatkom ◀	Coscia	Kāja
(f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchensch-enkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	► M7 Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	► M7 Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
(h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► M7 Batak ◀	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► M7 Krilo ◀	Ala	Spārns
(j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► M7 Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	► M7 File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(l)	Филе от гърдите с «ядеца»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wish-bone	Filet de poitrine avec clavicule	► M7 File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(m)	Нелъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» vði «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► M7 Magret ◀	Magret, maigret	Magret, maigret
(n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	► M7 Meso purečih bataka i zabataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusé	► C2 Fél ◀	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	► C2 Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Össze-függő combnelydek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkecomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kureżęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
(g)	Šlaunelė	► C2 Felsőcomb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsócomb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Össze-függő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

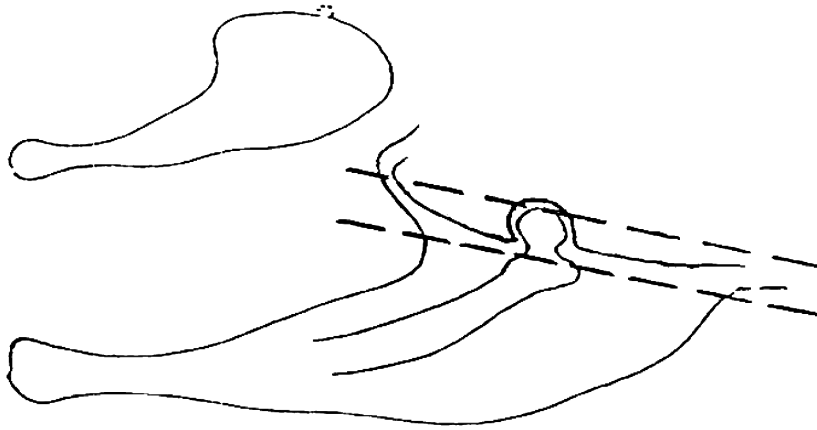
▼ M5

	lt	► <u>C2</u> hu ◄	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> Kicsontozott pulykacomb ◄	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkonkött av klubba

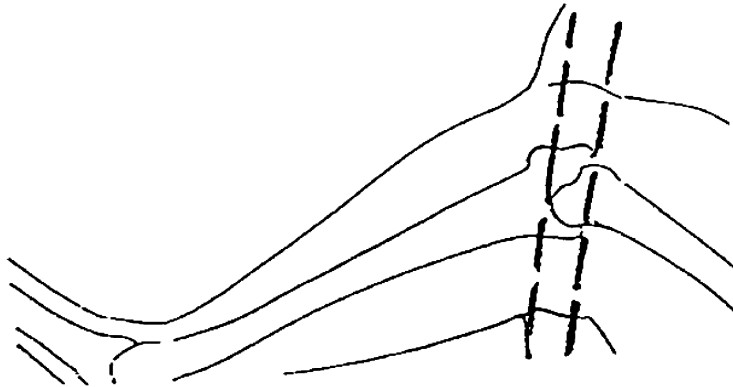
▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Τομή διαχωρίζουσα το άνω μέρος του μηρού/μηρό από την πλάτη
— καθορισμός της αρθρώσεως του ισχίου



Τομή διαχωρίζουσα το άνω μέρος του μηρού από την κνήμη
— καθορισμός της αρθρώσεως του γόνατος



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Άρθρο 10 — Μέθοδοι ψύξης

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykø- ling	Luft-Sprüh- kühlung	Õhkpiiserdu- sjahutus	Ψύξη με ψεκα- σμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par aspersion ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffredda- mento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане через потапяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni pono- řením	Neddypning- skøling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzdu- chom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drė- gnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjääh- dytys	Evaporativ kyl- ning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Άρθρο 11 παράγραφος 1 — Μέθοδοι εκτροφής

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► <u>M7</u> hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	► <u>M7</u> Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespிடამine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	► <u>M7</u> Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūti»)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	► <u>M7</u> Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	► <u>M7</u> Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	► <u>M7</u> Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizża mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås	

▼ C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Οι όροι που αναφέρονται στο άρθρο 11 είναι οι ακόλουθοι:

α) Έχει τραφεί με ...% ...

Αναφορά ειδικά για τα ακόλουθα συστατικά ζωοτροφών, είναι δυνατόν να γίνεται μόνο:

- στην περίπτωση των δημητριακών, εφόσον αντιστοιχούν στο 65 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης, στον οποίο δεν είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται περισσότερο από 15 % υποπροϊόντα δημητριακών. Ωστόσο, όταν αναφέρεται ένα δημητριακό, η περιεκτικότητά του στον τύπο ζωοτροφής πρέπει να ανέρχεται στο 35 % τουλάχιστον και 50 % τουλάχιστον στην περίπτωση του αραβόσιτου,
- στην περίπτωση οσπρίων ή πράσινων λαχανικών, εφόσον συνιστούν το 5 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης,
- στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων, εφόσον συνιστούν το 5 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά το τελικό στάδιο.

Ο όρος «χήνα που έχει τραφεί με βρώμη» είναι, ωστόσο, δυνατό να χρησιμοποιείται σε περίπτωση που η ζωοτροφή η οποία παρέχεται στις χήνες κατά το τελικό στάδιο διάρκειας τριών εβδομάδων περιέχει όχι λιγότερα από 500 γραμμάρια βρώμης ημερησίως.

β) «Εκτατικής εκτροφής»

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- i) ο συντελεστής επιφανείας διαβίωσης ανά τετραγωνικό μέτρο επιφανείας δαπέδου δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:
 - κοτόπουλα, πετεινάρια, καπόνια: 15 πτηνά που δεν υπερβαίνουν όμως τα 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - πάπιες, φραγκόκοτες, γάλους και γαλοπούλες: 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - χήνες: 15 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
- ii) τα πουλερικά σφάζονται αφού συμπληρώσουν, ανάλογα με την περίπτωση:
 - κοτόπουλα: την 56η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - γάλαι και γαλοπούλες: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - χήνες: την 112η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - πάπιες Πεκίνου: την 49η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - πάπιες Βαρβαρίας: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις θηλυκές, την 84η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις αρσενικές,
 - θηλυκή πάπια mulard: την 65η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - φραγκόκοτες: την 82η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - νεαρές χήνες (χηνάκια): την 60ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - πετεινάρια: την 90ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - καπόνια: την 140ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα.

▼ **B**

γ) «Ελεύθερης βοσκής»

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- i) όσον αφορά το συντελεστή επιφανείας διαβίωσης στο πτηνοτροφείο και την ηλικία κατά τη σφαγή πληρούνται οι οριακές προδιαγραφές που ορίζονται στο στοιχείο β), εκτός από τα κοτόπουλα, για τα οποία ο συντελεστής μπορεί να ανέλθει στο 13, αλλά δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο, και τα καπόνια για τα οποία ο συντελεστής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7,5 πτηνά ανά τετραγωνικό μέτρο και τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο,
- ii) τα πουλερικά είχαν, κατά το ήμισυ τουλάχιστον της διάρκειας της ζωής τους, διαρκή καθημερινή πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, μέρος των οποίων ήταν κυρίως καλυμμένο από βλάστηση επιφανείας τουλάχιστον:
 - 1 m² ανά κοτόπουλο ή φραγκόκοτα,
 - 2 m² ανά πάπια ή καπόνι,
 - 4 m² ανά γάλο, γαλοπούλα, ή χήνα,

Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι ανοικτοί αυλόγυροι είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από κοττάναθρα, των οποίων η επιφάνεια διαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον η επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστον 2 m. Διατίθενται κούρνες μήκους τουλάχιστον 10 cm ανά πτηνό, συνολικά (πτηνοτροφείο και κοττάναθρα),

- iii) ο τύπος ζωοτροφής που χρησιμοποιείται στο στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % δημητριακά,
- iv) το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον με 4 m ανά 100 m² επιφανείας του κτιρίου.

δ) «Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής»

Ο όρος είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- i) ο συντελεστής επιφανείας διαβίωσης σε κλειστό χώρο ανά τετραγωνικό μέτρο δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:
 - κοτόπουλα: 12 αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους. Ωστόσο, στην περίπτωση κινητών ενδωαιτημάτων, η επιφάνεια των οποίων δεν υπερβαίνει τα 150 m² και τα οποία μένουν ανοικτά τη νύχτα, ο συντελεστής μπορεί να αυξηθεί σε 20, αλλά όχι πάνω από 40 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά m²,
 - καπόνια: 6,25 (μέχρι ηλικίας 91 ημερών: 12) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - πάπιες Βαρβαρίας και Πεκίνου: 8 αρσενικές αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους· 10 θηλυκές αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - πάπιες Mulard: 8 αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - φραγκόκοτες: 13 αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - γάλοι και γαλοπούλες: 6,25 (μέχρι ηλικίας 7 εβδομάδων: 10) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - χήνες: 5 (μέχρι ηλικίας 6 εβδομάδων: 10), 3 κατά τις τρεις τελευταίες εβδομάδες πάχυνσης, αν εκτρέφονται εγκλειστες, αλλά όχι πάνω από 30 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
- ii) η συνολική χρησιμοποιούμενη επιφάνεια των πτηνοτροφείων για καθεμία από τις εγκαταστάσεις παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1 600 m²,

▼ B

- iii) σε κάθε πτηνοτροφείο δεν πρέπει να στεγάζονται περισσότερα από:
- 4 800 κοτόπουλα,
 - 5 200 φραγκόκοτες,
 - 4 000 θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή 3 200 αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου, ή 3 200 πάπιες Mulard,
 - 2 500 καπόνια, χήνες, γάλι και γαλοπούλες,
- iv) το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 m ανά 100 m² της επιφάνειας του κτιρίου,
- v) υπάρχει συνεχής καθημερινή πρόσβαση σε ανοικτούς αυλόγυρους από την ηλικία των:
- 6 εβδομάδων, όταν πρόκειται για κοτόπουλα και καπόνια,
 - 8 εβδομάδων, όταν πρόκειται για πάπιες, χήνες, φραγκόκοτες, γάλους και γαλοπούλες,
- vi) στους ανοικτούς αυλόγυρους περιλαμβάνεται μια έκταση η οποία καλύπτεται κυρίως από βλάστηση, της οποίας το εμβαδόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε:
- 2 m² ανά κοτόπουλο, πάπια Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή φραγκόκοτα,
 - 3 m² ανά πάπια Mulard,
 - 4 m² ανά καπόνι από την 92η ημέρα της ηλικίας του (2 m² έως την 91η),
 - 6 m² ανά γάλο ή γαλοπούλα,
 - 10 m² ανά χήνα.
- Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι ανοικτοί αυλόγυροι είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από κοττάναθρα, των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον διπλάσια από την επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστον 2 m. Οι κούρνιας πρέπει να είναι μήκους τουλάχιστον 10 cm ανά πτηνό συνολικά (πτηνοτροφείο και κοττάναθρα),
- vii) τα προς πάχυνση πτηνά ανήκουν σε φυλή της οποίας η ανάπτυξη είναι αναγνωρισμένη ως βραδεία,
- viii) ο τύπος ζωοτροφής που χρησιμοποιείται κατά το στάδιο της πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % δημητριακά,
- ix) η ελάχιστη ηλικία κατά τη σφαγή είναι:
- 81 ημέρες για τα κοτόπουλα,
 - 150 ημέρες για τα καπόνια,
 - 49 ημέρες για τις πάπιες Πεκίνου,
 - 70 ημέρες για τις θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας,
 - 84 ημέρες για τις αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας,
 - 92 ημέρες για τις πάπιες Mulard,
 - 94 ημέρες για τις φραγκόκοτες,
 - 140 ημέρες για τους γάλους και τις γαλοπούλες καθώς και για τις χήνες που προορίζονται για ψήσιμο, οι οποίες πωλούνται ολόκληρες,
 - 98 ημέρες για θηλυκά γαλόπουλα που προορίζονται για τεμαχισμό,
 - 126 ημέρες για αρσενικά γαλόπουλα που προορίζονται για τεμαχισμό,
 - 95 ημέρες για τις χήνες που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά και «magret»,
 - 60 ημέρες για τις νεαρές χήνες (χήνάκια),

▼ B

- χ) το τελικό στάδιο εγκλεισμού δεν υπερβαίνει:
- για τα κοτόπουλα μετά την 90ή ημέρα της ηλικίας τους: τις 15 ημέρες,
 - για τα καπόνια: τις 4 εβδομάδες,
 - για τις χήνες και τις πάπιες Mulard που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά και «magret», μετά την 70ή ημέρα της ηλικίας τους: τις 4 εβδομάδες.

ε) «Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής»

Η χρήση του όρου αυτού προϋποθέτει την τήρηση των κριτηρίων που αναφέρονται στο στοιχείο δ) με την επιπρόσθετη προϋπόθεση ότι τα πουλερικά θα έχουν κατά την διάρκεια της ημέρας συνεχή πρόσβαση στην ύπαιθρο σε απεριόριστη έκταση.

Σε περίπτωση περιορισμών, συμπεριλαμβανομένων κτηνιατρικών περιορισμών που επιβάλλονται με βάση το κοινοτικό δίκαιο για την προστασία της δημόσιας υγείας και της υγείας των ζώων, οι οποίοι δύνανται να περιορίσουν την πρόσβαση των ζώων στους υπαίθριους χώρους, τα πουλερικά που εκτρέφονται σύμφωνα με τους τρόπους παραγωγής που περιγράφονται στο πρώτο εδάφιο (στοιχεία γ), δ) και ε), εκτός από τις φραγκόκοτες που εκτρέφονται σε ορνιθώνες, μπορούν να συνεχίσουν, κατά τη διάρκεια της εφαρμογής των περιορισμών, να διατίθενται σε εμπορία με ιδιαίτερη αναφορά στον τρόπο εκτροφής, αλλά σε καμία περίπτωση η περίοδος αυτή δεν μπορεί να υπερβαίνει τις δώδεκα εβδομάδες.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΥΔΑΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ

(Δοκιμή αποστράγγισης)

1. *Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής*

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ποσότητας νερού που προκύπτει από την απόψυξη των κατεψυγμένων και βαθύψυκτων κοτόπουλων. Αν αυτή η ποσότητα νερού που προέρχεται από την αποστράγγιση και εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του βάρους του σφαγίου (στο οποίο περιλαμβάνονται όλα τα βρώσιμα εντόσθια που περιέχονται στη συσκευασία), υπερβαίνει το όριο που καθορίζεται στο σημείο 7, θεωρείται ότι απορροφήθηκε υπερβολική ποσότητα νερού κατά την επεξεργασία.
2. *Ορισμός*

Η ποσότητα νερού που προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του ολικού βάρους του κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου σφαγίου, που περιλαμβάνει και τα βρώσιμα εντόσθια.
3. *Αρχή*

Το κατεψυγμένο ή βαθύψυκτο σφάγιο, συμπεριλαμβανομένων κατά περίπτωση, και των βρώσιμων εντοσθίων, αφήνεται να αποψυχθεί σε συνθήκες ελεγχόμενες και επιτρεπόμενες τον υπολογισμό του βάρους του νερού που αποστραγγίστηκε.
4. *Συσκευές*
 - 4.1. Ζυγός ικανός να ζυγίζει 5 χιλιόγραμμα με ακρίβεια τουλάχιστο + 1 γραμμάριο.
 - 4.2. Πλαστικοί σάκοι αρκετά μεγάλοι για να χωράει το σφάγιο, οι οποίες διαθέτουν ασφαλές σύστημα στερέωσης.
 - 4.3. Λουτρό νερού θερμοστατικώς ελεγχόμενο με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε να χωράει τα σφάγια που περιγράφονται στα σημεία 5.5 και 5.6. Το λουτρό αυτό πρέπει αν είναι ικανό να περιλάβει ποσότητα νερού οκταπλάσια σε όγκο από εκείνη των προς έλεγχο πουλερικών και να διατηρεί τη θερμοκρασία του νερού αυτού στους 42 ± 2 °C.
 - 4.4. Φίλτρα χαρτιού ή απορροφητικές χαρτοπετσέτες.
5. *Μέθοδος*
 - 5.1. Ξεχωρίζονται 20 σφάγια τυχαία από την προς έλεγχο ποσότητα πουλερικών. Έως ότου εξετασθεί κάθε σφάγιο σύμφωνα με τα σημεία 5.2 έως 5.11, διατηρείται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των - 18 °C.
 - 5.2. Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί ο πάγος και το νερό που επικάθονται. Ζυγίζεται η συσκευασία και το περιεχόμενό της στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_0 .
 - 5.3. Το σφάγιο, καθώς και τα ενδεχομένως βρώσιμα εντόσθια του με τα οποία πωλείται, απαλλάσσεται από το εξωτερικό περιτύλιγμα, το οποίο στεγνώνεται και ζυγίζεται στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_1 .
 - 5.4. Το βάρος του κατεψυγμένου σφαγίου με τα εντόσθια, υπολογίζεται με την αφαίρεση του M_1 από το M_0 .
 - 5.5. Το σφάγιο με τα εντόσθια τοποθετείται μέσα σε ανθεκτικό αδιάβροχο πλαστικό σάκο με την κοιλιακή κοιλότητα στραμμένη προς το κατώτερο και κλεισμένο άκρο του σάκου. Ο σάκος έχει επαρκές μήκος για την εξασφάλιση ασφαλούς πρόσδεσης μέσα στο λουτρό χωρίς να είναι υπερβολικά φαρδύς για να μην επιτρέπει στο σφάγιο να μετακινείται από την κάθετη θέση.

▼B

- 5.6. Ο σάκος που περιέχει το σφάγιο και τα βρώσιμα εντόσθια βυθίζεται πλήρως μέσα σε λουτρό νερού και παραμένει ανοικτός αφήνοντας όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα να διαφύγει. Διατηρείται σε κάθετη θέση με τη βοήθεια ράβδων υποστήριξης ή με επιπλέον βάρη μέσα στο σάκο, έτσι ώστε το νερό του λουτρού να μην μπορεί να εισέλθει σε αυτόν. Οι σάκοι δεν πρέπει να αγγίζουν ο ένας τον άλλον.
- 5.7. Ο σάκος παραμένει βυθισμένος στο λουτρό ύδατος σε σταθερή θερμοκρασία 42 ± 2 °C καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας, και συγχρόνως ανακινείται ο σάκος ή/και το ύδωρ συνεχώς έως ότου το θερμικό κέντρο του σφαγίου (το βαθύτερο τμήμα του θωρακικού μυός κοντά στο θωρακικό οστόν, σε κοτόπουλα χωρίς εντόσθια, ή το μέσο των εντοσθίων σε κοτόπουλα με εντόσθια) φθάσει στους $+ 4$ °C, με μέτρηση σε δύο τυχαίως επιλεγέντα κοτόπουλα. Τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο λουτρό για περισσότερο χρόνο απ' ό,τι είναι αναγκαίος για να φθάσουν τους $+ 4$ °C. Η απαιτούμενη διάρκεια εμβάπτισης, για σφάγια αποθηκευμένα σε $- 18$ °C, είναι:

Κλάση βάρους (γραμμάρια)	Βάρος σφαγίου + εντοσθίων (γραμμάρια)	Ενδεικτικός χρόνος εμβάπτισης σε πρώτα λεπτά	
		Κοτόπουλα χωρίς εντόσθια	Κοτόπουλα με εντόσθια
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1 000	975 - 1 024	92	107
1 050	1 025 - 1 074	95	110
1 100	1 075 - 1 149	98	113
1 200	1 150 - 1 249	105	120
1 300	1 250 - 1 349	111	126
1 400	1 350 - 1 449	118	133

Μετέπειτα, απαιτείται μια αύξηση επτά πρώτων λεπτών για κάθε 100 πρόσθετα γραμμάρια, εάν ο προτεινόμενος χρόνος εμβάπτισης παρέλθει χωρίς να επιτευχθεί η θερμοκρασία των $+ 4$ °C στο θερμικό κέντρο.

- 5.8. Ο σάκος με το περιεχόμενό του απομακρύνεται από το λουτρό νερού. Η βάση του σάκου διατρύπεται ώστε να επιτραπεί η αποστράγγιση του παραχθέντος από την τήξη νερού. Ο σάκος και το περιεχόμενό του αφήνεται μία ώρα προς αποστράγγιση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ των $+ 18$ και $+ 25$ °C.
- 5.9. Το αποψυχθέν σφάγιο απομακρύνεται από το σάκο και η συσκευασία που περιέχει τα εντόσθια (αν υπάρχει) απομακρύνεται από την κοιλιακή κοιλότητα. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου στεγνώνεται με τη βοήθεια χάρτινου φίλτρου ή χάρτινων πετσετών. Ο σάκος που περιέχει τα εντόσθια διατρύπεται και αμέσως μετά την αποστράγγιση του νερού που πιθανόν να υπάρξει, ο σάκος και τα εντόσθια στεγνώνονται όσο το δυνατό πιο προσεκτικά.
- 5.10. Γίνεται προσδιορισμός του ολικού βάρους της συσκευασίας, του αποψυχθέντος σφαγίου, των εντοσθίων και της συσκευασίας τους, στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_2 .
- 5.11. Γίνεται προσδιορισμός του βάρους της συσκευασίας η οποία περιείχε τα εντόσθια στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_3 .

▼ B6. *Υπολογισμός αποτελέσματος*

Η ποσότητα του νερού που προέρχεται από την απόψυξη ως ποσοστό επί τοις εκατό του βάρους του κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου σφαγίου (με τα εντόσθια) δίδεται από τον τύπο:

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

▼ M67. *Αξιολόγηση του αποτελέσματος*

Εάν στο δείγμα των 20 σφαγίων η μέση απώλεια νερού κατά την απόψυξη είναι μεγαλύτερη από τα ποσοστά που καθορίζονται κατωτέρω, θεωρείται ότι η απορροφηθείσα κατά την επεξεργασία ποσότητα νερού υπερβαίνει το επιτρεπτό όριο.

Ποσοστά σε περίπτωση ψύξης με:

αέρα: 1,5 %,

ψεκασμό: 3,3 %,

εμβάπτιση: 5,1 %,

άλλη μέθοδο ψύξης ή συνδυασμό δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10: 1,5 %.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΣΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

(Χημική δοκιμασία)

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό των κατεψυγμένων και βαθύψυκτων κοτόπουλων. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομοιογενοποιημένα σφάγια των πουλερικών αυτών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζόμενη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται βάσει των τύπων που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιοριστεί αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σε αυτόν να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. Ορισμός

«Σφαγίο»: το σφαγίο πουλερικού με οστά, χόνδρους και τα βρώσιμα εντόσθια, τα οποία ενδεχομένως περιέχονται στο σφαγίο.

«Εντόσθια»: καρδιά, συκώτι, στομάχι και λαιμός.

3. Αρχή

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις αναγνωρισμένες προδιαγραφές ISO (Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης) ή σύμφωνα με άλλες αναγνωρισμένες από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο μεθόδους ανάλυσης.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας του σφαγίου σε νερό προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του σφαγίου σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατό να συνδέεται με τη φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. Συσκευές και αντιδραστήρια

- 4.1. Ζυγός για τη ζύγιση των σφαγίων και της συσκευασίας τους, με ακρίβεια τουλάχιστον ± 1 γραμμαρίου.
- 4.2. Πέλεκος τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για τον τεμαχισμό του σφαγίου σε τεμάχια καταλλήλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής κιμά.
- 4.3. Μηχανή κοπής κιμά και ανάμειξης μεγάλης δυναμικότητας, ικανή για την ομοιογενοποίηση ολοκληρών τεμαχίων κατεψυγμένων ή βαθύψυκτων πουλερικών.

Σημείωση:

Δεν συνιστάται ορισμένος τύπος μηχανής κοπής κιμά. Θα πρέπει όμως να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου κρέατος και των οστών, ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που θα λαμβάνονταν με τη βοήθεια μηχανής κοπής κιμά εφοδιασμένης με δίσκο που φέρει οπές διαμέτρου 4 χιλιοστομέτρων.

- 4.4. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.
- 4.5. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

▼ B5. *Διαδικασία*

- 5.1. Λαμβάνονται στην τύχη επτά σφάγια από την ποσότητα των προς έλεγχο πουλερικών και διατηρούνται σε κατάψυξη έως την έναρξη της ανάλυσης που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Είναι δυνατόν μετά να γίνει είτε ανάλυση καθενός από τα επτά σφάγια ξεχωριστά, είτε ανάλυση ενός σύνθετου δείγματος που αποτελείται από επτά σφάγια.

- 5.2. Η προπαρασκευή διενεργείται μέσα στην ώρα που ακολουθεί αφού αποσυρθούν τα σφάγια από τον καταψύκτη.

- 5.3. α) Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια συσκευασίας ώστε να απομακρυνθούν ο πάγος και το νερό που επικάθονται. Ζυγίζεται κάθε σφάγιο και αφαιρείται το περιτύλιγμά του. Μετά τον τεμαχισμό του σε μικρά κομμάτια, αφαιρούνται σχολαστικά τα υλικά συσκευασίας που περιβάλλουν τα εντόσθια. Προσδιορίζονται το συνολικό βάρος του σφαγίου, μαζί με εντόσθια και τον πάγο του σφαγίου, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που έχει αφαιρεθεί, στρογγυλεμένο σε γραμμάρια για να ληφθεί η τιμή P_1 .

β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος καθορίζεται το συνολικό βάρος των επτά σφαγίων, που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5.3. α) για να ληφθεί η τιμή P_7 .

- 5.4. α) Ολόκληρο το σφάγιο, του οποίου το βάρος δίνει την τιμή P_1 κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό δείγμα κάθε σφαγίου.

β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά το σύνολο των επτά σφαγίων, το βάρος των οποίων δίνει τη τιμή P_7 , όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο δείγματα αντιπροσωπευτικά των επτά σφαγίων. Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.5 και 5.6.

- 5.5. Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητάς του σε νερό σύμφωνα με τη μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό (α %).

- 5.6. Λαμβάνεται επίσης δείγμα του ομογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με την μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες (β %) πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

▼ M66. *Υπολογισμός των αποτελεσμάτων*

- 6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε σφάγιο (W) προκύπτει από τον τύπο $aP_1/100$ και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια. Προσδιορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_7) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_7) των επτά σφαγίων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση.

β) Σε περίπτωση ανάλυσης σύνθετου δείγματος προσδιορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό α % και πρωτεΐνες β % των δύο δειγμάτων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_7) των επτά σφαγίων προκύπτει από τον τύπο $aP_7/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_7) από τον τύπο $bP_7/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

- 6.2. Το μέσο βάρος του νερού (W_A) και των πρωτεϊνών (RP_A) υπολογίζεται με διαίρεση του W_7 και του RP_7 διά του επτά.

- 6.3. Η θεωρητική περιεκτικότητα σε φυσιολογικό νερό, σε γραμμάρια, που προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, μπορεί να υπολογισθεί με εφαρμογή του ακόλουθου τύπου:

κοτόπουλα: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ **M6**

6.4. α) Ψύξη με αέρα

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 % ⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G), εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

$$\text{κοτόπουλα: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

β) Ψύξη με ψεκασμό

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 4,5 % ⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

γ) Ψύξη με εμβάπτιση

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 7 % ⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

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

δ) Άλλη μέθοδος ψύξης ή συνδυασμός δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10

Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 % ⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (W_G) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης):

$$\text{κοτόπουλα: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

6.5. Αν η μέση περιεκτικότητα σε νερό (W_A) των επτά σφαγίων, όπως προσδιορίζεται σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στο σημείο 6.4 (W_G), η ποσότητα των πουλερικών που υποβλήθηκε στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

⁽¹⁾ Υπολογίζεται με βάση σφάγιο που δεν έχει απορροφήσει νερό εξωτερικής προέλευσης.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

**ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΤΩΝ
ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ**

(Χημική δοκιμασία)

1. *Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής*

Η παρούσα μέθοδος χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό ορισμένων τεμαχίων κρέατος πουλερικών. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομοιογενοποιημένα τεμάχια κρέατος πουλερικών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζόμενη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται βάσει των τύπων που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιοριστεί αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σε αυτόν να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. *Ορισμοί και διαδικασίες δειγματοληψίας*

Οι ορισμοί του άρθρου 1 σημείο 2 εφαρμόζονται για τα τεμάχια κρέατος πουλερικών που αναφέρονται στο άρθρο 20. Τα μεγέθη των δειγμάτων πρέπει να είναι τουλάχιστον τα ακόλουθα:

— στήθος κοτόπουλου: μισό στήθος,

— φιλέτο στήθους κοτόπουλου: το ήμισυ του στήθους, χωρίς κόκαλο και χωρίς δέρμα,

— στήθος γαλοπούλας, φιλέτο στήθους και κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: μερίδες περίπου 100 g,

— λοιπά τεμάχια: όπως ορίζονται στο άρθρο 1 σημείο 2.

Στην περίπτωση χύμα κατεψυγμένων ή βαθύψυκτων προϊόντων (τα τεμάχια δεν συσκευάζονται ξεχωριστά), οι μεγάλες συσκευασίες από τις οποίες θα ληφθούν τα δείγματα μπορούν να διατηρούνται σε 0 °C μέχρις ότου καταστεί δυνατή η απομάκρυνση των ξεχωριστών τεμαχίων.

3. *Αρχή*

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις προδιαγραφές ISO (Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης) ή σύμφωνα με άλλες εγκεκριμένες από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο μεθόδους ανάλυσης.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας των τεμαχίων κρέατος πουλερικών σε νερό προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα των τεμαχίων σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατόν να συνδέεται με φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. *Συσκευές και αντιδραστήρια*

4.1. Ζυγοί για τη ζύγιση τεμαχίων και της συσκευασίας τους, με ακρίβεια τουλάχιστον ± 1 γραμμαρίου.

4.2. Πέλεκυς τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για τον τεμαχισμό των τεμαχίων του κρέατος πουλερικών σε κομμάτια καταλλήλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής για κιμά.

▼ B

- 4.3. Μηχανή κοπής κιμά και ανάμειξης μεγάλης δυναμικότητας, ικανή για την ομοιογενοποίηση τεμαχίων κρέατος πουλερικών ή τμημάτων τους.

Σημείωση:

Δεν συνιστάται ορισμένος τύπος μηχανής κοπής κιμά. Θα πρέπει όμως η μηχανή να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου κρέατος και των οστών ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που λαμβάνονται με τη βοήθεια μηχανής κοπή κιμά εφοδιασμένης με δίσκο που φέρει οπές διαμέτρου 4 mm.

- 4.4. Συσσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.
- 4.5. Συσσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937, για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

5. *Διαδικασία*

- 5.1. Λαμβάνεται τυχαίο δείγμα πέντε τεμαχίων από την ποσότητα των προς έλεγχο πουλερικών και διατηρούνται, σε ψύξη ή κατάψυξη, μέχρι την έναρξη της ανάλυσης που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Τα δείγματα από κατεψυγμένα ή βαθύψυκτα χύμα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2 μπορούν να διατηρούνται σε 0 °C έως την έναρξη της ανάλυσης.

Είναι δυνατόν να γίνει είτε ανάλυση καθενός από τα πέντε τεμάχια ξεχωριστά, είτε ανάλυση σύνθετου δείγματος που αποτελείται από τα πέντε τεμάχια.

- 5.2. Η προπαρασκευή διενεργείται μέσα στην ώρα που ακολουθεί, αφού αποσυρθούν τα τεμάχια από τον καταψύκτη ή το ψυγείο.
- 5.3. α) Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια της συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί ο πάχος και το νερό που επικάθονται. Κάθε τεμάχιο ζυγίζεται και αφαιρείται το περιτύλιγμά του. Μετά τον τεμαχισμό των τεμαχίων σε μικρότερα κομμάτια, το βάρος του τεμαχίου του κρέατος πουλερικών προσδιορίζεται στρογγυλεμένο σε γραμμάρια, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που αφαιρέθηκε, για να ληφθεί η τιμή P₁.
- β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, καθορίζεται το συνολικό βάρος των πέντε τεμαχίων που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5.3 στοιχείο α), για να ληφθεί η τιμή P₅.
- 5.4. α) Ολόκληρο το τεμάχιο του οποίου το βάρος δίνει την τιμή P₁, κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί ομοιογενές προϊόν από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό δείγμα κάθε τεμαχίου.
- β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά το σύνολο των πέντε τεμαχίων, το βάρος των οποίων δίνει την τιμή P₅, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, εάν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο αντιπροσωπευτικά δείγματα των πέντε τεμαχίων.

Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.5 και 5.6.

- 5.5. Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητάς τους σε νερό σύμφωνα με την μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό (α %).
- 5.6. Λαμβάνεται επίσης δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος υλικού και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με την μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες (β %) πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

▼ M6

6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων
- 6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε τεμάχιο (W) προκύπτει από τον τύπο $aP_1/100$ και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$, εκφρασμένα αμφότερα σε γραμμάρια.
- Προσδιορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_5) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_5) των πέντε τεμαχίων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση.
- β) Σε περίπτωση ανάλυσης σύνθετου δείγματος προσδιορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό α % και πρωτεΐνες β % των δύο δειγμάτων που έχουν υποβληθεί σε ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_5) των πέντε τεμαχίων προκύπτει από τον τύπο $aP_5/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_5) από τον τύπο $bP_5/100$, αμφότερα εκφρασμένα σε γραμμάρια.
- 6.2. Το μέσο βάρος του νερού (W_A) και των πρωτεϊνών (RP_A) υπολογίζεται με διαίρεση του W_5 και του RP_5 διά του πέντε.
- 6.3. Ο μέσος φυσιολογικός λόγος W/RP, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, είναι ο εξής:
- φιλέτο στήθους κοτόπουλου: $3,19 \pm 0,12$,
- πόδια κοτόπουλου και κάτω τεταρτημόρια κοτόπουλου: $3,78 \pm 0,19$,
- φιλέτο στήθους γαλοπούλας: $3,05 \pm 0,15$,
- πόδια γαλοπούλας: $3,58 \pm 0,15$,
- κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Με την παραδοχή ότι το τεχνικά αναπόφευκτο ελάχιστο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας ανέρχεται σε 2 %, 4 % ή 6 % ⁽¹⁾ ανάλογα με τον τύπο των προϊόντων και τη μέθοδο ψύξης που χρησιμοποιήθηκε, ο ανώτατος επιτρεπτός λόγος W/RP, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, είναι ο εξής:

	Ψύξη με αέρα	Ψύξη με ψεκασμό	Ψύξη με εμβάπτιση
Φιλέτο στήθους κοτόπουλου, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος κοτόπουλου, με δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια, πόδια με κομμάτι της ράχης, τεταρτημόρια κοτόπουλου με δέρμα	4,05	4,15	4,30
Φιλέτο στήθους γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,40	3,40
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς δέρμα	3,40	3,50	3,60
Μηροί, κνήμες, πόδια γαλοπούλας, με δέρμα	3,80	3,90	4,05
Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλα, χωρίς δέρμα	3,95	3,95	3,95

Σε περίπτωση εφαρμογής άλλων μεθόδων ψύξης ή συνδυασμού δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10, το αναπόφευκτο ποσοστό νερού που απορροφήθηκε θεωρείται ότι ανέρχεται σε 2 % και οι ανώτατοι επιτρεπτοί λόγοι W/RP είναι εκείνοι που καθορίζονται για τη μέθοδο ψύξης με αέρα στον ανωτέρω πίνακα.

Αν ο μέσος λόγος W_A/RP_A των πέντε τεμαχίων, όπως προσδιορίζεται βάσει των τιμών που αναφέρονται στο σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τον λόγο που αναφέρεται στο σημείο 6.4, η ποσότητα των τεμαχίων κρέατος πουλερικών που υποβλήθηκε στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

⁽¹⁾ Υπολογίζεται με βάση τεμάχιο που δεν έχει απορροφήσει νερό εξωτερικής προέλευσης. Για το φιλέτο (χωρίς δέρμα) και το κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο, το ποσοστό είναι 2 % για καθεμία από τις μεθόδους ψύξης.

▼ **B**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IX

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗΝ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

(Έλεγχος σφαγείου)

1. Μία φορά τουλάχιστον ανά οκτώωρη περίοδο εργασίας:
Συλλέγονται τυχαίως 25 σφάγια από την αλυσίδα απεντέρωσης αμέσως μετά την αφαίρεση των εντοσθίων και του λίπους και πριν από την πρώτη πλύση.
2. Αφαιρείται ο λαιμός, αν είναι αναγκαίο, δια κοπής, αφήνοντας το δέρμα του λαιμού προσαρτημένο στο σφάγιο.
3. Τοποθετείται σήμανση προς ταυτοποίηση σε κάθε σφάγιο ατομικά. Ζυγίζεται κάθε σφάγιο και καταγράφεται το βάρος του στρογγυλεμένο σε γραμμάρια.
4. Επαναρτώνται τα προς έλεγχο σφάγια στην αλυσίδα απεντέρωσης ώστε να συνεχίσουν την κανονική τους πορεία πλύσης, πρόψυξης, αποστράγγισης κ.λπ.
5. Απομακρύνονται τα σφάγια, τα οποία διαθέτουν τη σήμανση προς ταυτοποίηση, από το τέλος της αλυσίδας αποστράγγισης χωρίς να αφήνονται να στραγγίσουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι αφήνονται συνήθως τα πουλερικά της παρτίδας από την οποία λαμβάνεται το δείγμα.
6. Το δείγμα συνίσταται από τα πρώτα 20 επανακτηθέντα σφάγια. Τα σφάγια επαναζυγίζονται. Το βάρος τους, στρογγυλεμένο σε γραμμάρια, καταγράφεται έναντι του καταγραφέντος βάρους κατά την πρώτη ζύγιση. Ο έλεγχος είναι άκυρος αν δεν επανακτηθούν 20 τουλάχιστον ταυτοποιημένα σφάγια.
7. Απομακρύνονται οι σημάνσεις ταυτοποίησης από τα σφάγια δειγματοληψίας και υποβάλλονται τα σφάγια στις συνήθεις διαδικασίες συσκευασίας.
8. Προσδιορίζεται ποσοστό απορρόφησης νερού αφαιρώντας το ολικό βάρος των 20 σφαγίων του ελέγχου προ της πλύσης από το ολικό βάρος των σφαγίων αυτών μετά την πλύση, πρόψυξη και αποστράγγιση, διαιρώντας τη διαφορά διά του αρχικού βάρους και πολλαπλασιάζοντας επί 100.
9. Αντί για τη χειροκίνητη ζύγιση όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 8 ανωτέρω, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται γραμμές αυτόματης ζύγισης για τον προσδιορισμό της επί τοις εκατό απορρόφησης νερού για τον ίδιο αριθμό σφαγίων και σύμφωνα με τις ίδιες αρχές, υπό την προϋπόθεση ότι η γραμμή αυτόματης ζύγισης έχει εκ των προτέρων εγκριθεί για το σκοπό αυτό εκ μέρους της αρμόδιας αρχής.
10. Το αποτέλεσμα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα εξής ποσοστά του αρχικού βάρους του σφαγίου η οποιοδήποτε άλλο μέγεθος που επιτρέπει την τήρηση της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό εξωτερικής προέλευσης:

— ψύξη με αέρα:	0 %,
— ψύξη με ψεκασμό:	2 %,
— ψύξη με εμβάπτιση:	4,5 %.

▼ **M6**

11. Σε περίπτωση που τα σφάγια ψύχονται με άλλη μέθοδο ψύξης ή με συνδυασμό δύο ή περισσότερων μεθόδων που ορίζονται στο άρθρο 10, το μέγιστο ποσοστό περιεκτικότητας σε νερό δεν υπερβαίνει 0 % του αρχικού βάρους του σφαγίου.

▼ B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Χ

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 16 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 6

- στα βουλγαρικά: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- στα ισπανικά: Contenido en agua superior al límite CE
- στα τσεχικά: Obsah vody překračuje limit ES
- στα δανικά: Vandindhold overstiger EF-Normen
- στα γερμανικά: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- στα εσθονικά: Veesisaldus ületab EÜ normi
- στα ελληνικά: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- στα αγγλικά: Water content exceeds EC limit
- στα γαλλικά: Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼ M7

- στην κροατική γλώσσα: Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼ B

- στα ιταλικά: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- στα λεττονικά: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- στα λιθουανικά: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- στα ουγγρικά: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- στα μαλτέζικα: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- στα ολλανδικά: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- στα πολωνικά: Zawartość wody przekracza normę WE
- στα πορτογαλικά: Teor de água superior ao limite CE
- στα ρουμανικά: Conținutul de apă depășește limita CE
- στα σλοβακικά: Obsah vody presahuje limit ES
- στα σλοβενικά: Vsebnost vode presega ES omejitvev
- στα φινλανδικά: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- στα σουηδικά: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XI***ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΑΝΑΦΟΡΑΣ****Βέλγιο**

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

Βουλγαρία

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

Τσεχική Δημοκρατία

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

Δανία

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted

Γερμανία

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch -
(Department of Safety and Quality of Meat)
E.-C.-Baumann-Str. 20
95326 Kulmbach

Εσθονία

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu

Ιρλανδία

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
Dublin 15

▼ M4**Ελλάδα**

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Λάρισας
7ο km Εθνικής Οδού Λάρισας-Τρικάλων
411 10 Λάρισα

Ισπανία

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

Γαλλία

SCL Laboratoire de Montpellier
parc Euromédecine
205, rue de la Croix-Verte
34196 Montpellier Cedex 5

Ιταλία

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone N. 29
41100 Modena

Κύπρος

Κλάδος Εργαστηριακών Αναλύσεων
Τμήμα Γεωργίας
Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος
Λεωφόρος Λουκή Ακρίτα
1412 Λευκωσία

Λετονία

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts
Lejupes iela 3,
Rīga, 1076

Λιθουανία

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas
J. Kairiūkščio g. 10
LT-08409 Vilnius

Λουξεμβούργο

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
1911 Luxembourg

Ουγγαρία

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81
1465

▼ M6**Μάλτα**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta

▼ M4**Κάτω Χώρες**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Wageningen University and Research Centre
Akkermaalsbos 2, gebouw 123
6708 WB Wageningen

Αυστρία

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
1226 Wien

Πολωνία

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

Πορτογαλία

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

Ρουμανία

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

Σλοβενία

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

Σλοβακία

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava

Φινλανδία

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

▼ M4

Σουηδία

Livsmedelsverket
Box 622
SE-75126 Uppsala

Ηνωμένο Βασίλειο

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

▼ **B***ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΙ***Καθήκοντα και οργανωτική δομή της επιτροπής εμπειρογνομόνων σε θέματα ελέγχου της περιεκτικότητας σε ύδωρ του κρέατος πουλερικών**

Η επιτροπή εμπειρογνομόνων που αναφέρεται στο άρθρο 19 είναι επιφορτισμένη με τα ακόλουθα καθήκοντα:

- α) την παροχή πληροφοριών σχετικά με τις μεθόδους ανάλυσης και τις συγκριτικές δοκιμασίες, όσον αφορά την περιεκτικότητα ύδατος στα πουλερικά, στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς·
- β) το συντονισμό της εφαρμογής από τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς των μεθόδων που αναφέρονται στο στοιχείο α), οργανώνοντας συγκριτικές δοκιμές και, ιδίως, δοκιμές επάρκειας των εργαστηρίων·
- γ) την παροχή στήριξης στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς όσον αφορά τις δοκιμές επάρκειας παρέχοντας σε αυτά επιστημονική υποστήριξη για την αξιολόγηση των στατιστικών στοιχείων και την υποβολή εκθέσεων·
- δ) το συντονισμό της ανάπτυξης νέων μεθόδων ανάλυσης και την ενημέρωση των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς για την πρόοδο που έχει συντελεστεί στον τομέα αυτό·
- ε) την παροχή τεχνικής και επιστημονικής βοήθειας στις υπηρεσίες της Επιτροπής, και ιδίως σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων ανάλυσης ανάμεσα στα κράτη μέλη.

Η επιτροπή εμπειρογνομόνων που αναφέρεται στο άρθρο 19 οργανώνεται ως εξής:

Η επιτροπή εμπειρογνομόνων σε θέματα ελέγχου της περιεκτικότητας σε ύδωρ του κρέατος πουλερικών απαρτίζεται από εκπροσώπους του Ινστιτούτου Υλικών και Μετρήσεων Αναφοράς (IRMM) του Κοινού Κέντρου Ερευνών (ΚΚΕρ), της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης και τριών εθνικών εργαστηρίων αναφοράς. Ο εκπρόσωπος του IRMM εκτελεί τα καθήκοντα του προέδρου της επιτροπής και ορίζει τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς εκ περιτροπής. Η αρχή του κράτους μέλους που είναι αρμόδια για το εθνικό εργαστήριο αναφοράς το οποίο έχει επιλεγεί διορίζει στη συνέχεια εμπειρογνώμονες ως μέλη της επιτροπής σε θέματα ελέγχου της περιεκτικότητας σε νερό των τροφίμων. Εκ περιτροπής, αντικαθίσταται κάθε έτος ένα από τα συμμετέχοντα στην επιτροπή εθνικά εργαστήρια αναφοράς, ώστε να εξασφαλίζεται σε κάποιο βαθμό η συνέχεια στο έργο της επιτροπής. Κάθε κράτος μέλος επωμίζεται τις δαπάνες που ανακύπτουν προκειμένου να εκτελέσουν οι εμπειρογνώμονες και τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς του εν λόγω κράτους μέλους τα καθήκοντα που ορίζονται στο παρόν τμήμα του παρόντος παραρτήματος.

Καθήκοντα των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς

Τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς που αναφέρονται στο παράρτημα ΧΙ είναι επιφορτισμένα με τα ακόλουθα καθήκοντα:

- α) το συντονισμό των δραστηριοτήτων των εθνικών εργαστηρίων που είναι επιφορτισμένα με τις αναλύσεις της περιεκτικότητας σε ύδωρ του κρέατος πουλερικών·
- β) την παροχή συνδρομής στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους για την οργάνωση του συστήματος ελέγχου της περιεκτικότητας σε ύδωρ του κρέατος πουλερικών·
- γ) την οργάνωση συγκριτικών δοκιμών (δοκιμών επάρκειας) ανάμεσα στα διάφορα εθνικά εργαστήρια που αναφέρονται στο στοιχείο α)·
- δ) την εξασφάλιση της διάδοσης των πληροφοριών που παρέχονται από την επιτροπή εμπειρογνομόνων στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους και στα εθνικά εργαστήρια που αναφέρονται στο στοιχείο α)·
- ε) τη συνεργασία με την επιτροπή εμπειρογνομόνων και, σε περίπτωση που το εργαστήριο οριστεί να συμμετάσχει στην επιτροπή εμπειρογνομόνων, την προετοιμασία των αναγκαίων δειγμάτων δοκιμασίας, συμπεριλαμβανομένου του ελέγχου ομογένειας, και την οργάνωση της αποστολής τους με τον ενδεδειγμένο τρόπο.

▼ **M3**



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIII

Πίνακας αντιστοιχίας

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91	Παρών κανονισμός
	Άρθρο 1	Άρθρο 1
Άρθρο 2 σημεία 2, 3 και 4	Άρθρο 1α, εισαγωγική φράση	Άρθρο 2, εισαγωγική φράση Άρθρο 2 στοιχεία α), β) και γ)
Άρθρο 2 σημείο 8		Άρθρο 2 στοιχείο δ)
	Άρθρο 1α πρώτη και δεύτερη περίπτωση	Άρθρο 2 στοιχεία ε) και στ)
Άρθρο 4	Άρθρο 2	Άρθρο 3 παράγραφοι 1 έως 4 Άρθρο 3 παράγραφος 5
	Άρθρο 3	Άρθρο 4
Άρθρο 5 παράγραφοι 1 έως 4	Άρθρο 4	Άρθρο 5 παράγραφος 1 Άρθρο 5 παράγραφοι 2 έως 5
Άρθρο 6		Άρθρο 5 παράγραφος 6
	Άρθρο 5	Άρθρο 6
	Άρθρο 6 παράγραφος 1 εισαγωγική φράση	Άρθρο 7 παράγραφος 1 εισαγωγική φράση
	Άρθρο 6 παράγραφος 1 πρώτη έως έκτη περίπτωση	Άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχεία α) έως στ)
	Άρθρο 6 παράγραφος 2 εισαγωγική φράση	Άρθρο 7 παράγραφος 2 εισαγωγική φράση
	Άρθρο 6 παράγραφος 2 πρώτη έως τέταρτη περίπτωση	Άρθρο 7 παράγραφος 2 στοιχεία α) έως δ)
	Άρθρο 7 παράγραφος 1	Άρθρο 8 παράγραφος 1
	Άρθρο 7 παράγραφος 3	Άρθρο 8 παράγραφος 2
	Άρθρο 7 παράγραφος 4	Άρθρο 8 παράγραφος 3
	Άρθρο 7 παράγραφος 5	Άρθρο 8 παράγραφος 4
	Άρθρο 7 παράγραφος 6	Άρθρο 8 παράγραφος 5
	Άρθρο 8 παράγραφος 1	Άρθρο 9 παράγραφος 1
	Άρθρο 8 παράγραφος 2	Άρθρο 9 παράγραφος 2
	Άρθρο 8 παράγραφος 3 εισαγωγική φράση	Άρθρο 9 παράγραφος 3 εισαγωγική φράση
	Άρθρο 8 παράγραφος 3 πρώτη περίπτωση	Άρθρο 9 παράγραφος 3 στοιχείο α)
	Άρθρο 8 παράγραφος 3 δεύτερη περίπτωση	Άρθρο 9 παράγραφος 3 στοιχείο β)
	Άρθρο 8 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο, εισαγωγική φράση	Άρθρο 9 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο, εισαγωγική φράση
	Άρθρο 8 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο, πρώτη έως τρίτη περίπτωση	Άρθρο 9 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) έως γ)

▼ B

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91	Παρόν κανονισμός
	Άρθρο 8 παράγραφος 4 δεύτερο εδάφιο	Άρθρο 9 παράγραφος 4 δεύτερο εδάφιο
	Άρθρο 8 παράγραφοι 5 έως 12	Άρθρο 9 παράγραφοι 5 έως 12
	Άρθρο 8 παράγραφος 13 πρώτο εδάφιο	—
	Άρθρο 8 παράγραφος 13 δεύτερο εδάφιο	Άρθρο 9 παράγραφος 13
	Άρθρο 9	Άρθρο 10
	Άρθρο 10	Άρθρο 11
	Άρθρο 11 παράγραφος 1 εισαγωγική φράση	Άρθρο 12 παράγραφος 1 εισαγωγική φράση
	Άρθρο 11 παράγραφος 1 πρώτη έως τέταρτη περίπτωση	Άρθρο 12 παράγραφος 1 στοιχεία α) έως δ)
	Άρθρο 11 παράγραφος 2	Άρθρο 12 παράγραφος 2
	Άρθρο 11 παράγραφος 2α	Άρθρο 12 παράγραφος 3
	Άρθρο 11 παράγραφος 2β	Άρθρο 12 παράγραφος 4
	Άρθρο 11 παράγραφος 3 εισαγωγική φράση	Άρθρο 12 παράγραφος 5 εισαγωγική φράση
	Άρθρο 11 παράγραφος 3 πρώτη έως τέταρτη περίπτωση	Άρθρο 12 παράγραφος 5 στοιχεία α) έως δ)
	Άρθρο 11 παράγραφος 4	Άρθρο 12 παράγραφος 6
	Άρθρο 12	Άρθρο 13
	Άρθρο 13	Άρθρο 14
	Άρθρο 14α παράγραφοι 1 και 2	Άρθρο 15
	Άρθρο 14α παράγραφοι 3 έως 5	Άρθρο 16 παράγραφοι 1 έως 3
	Άρθρο 14α παράγραφος 5α	Άρθρο 16 παράγραφος 4
	Άρθρο 14α παράγραφος 6	Άρθρο 16 παράγραφος 5
	Άρθρο 14α παράγραφος 7 πρώτο εδάφιο εισαγωγική φράση	Άρθρο 16 παράγραφος 6 πρώτο εδάφιο
	Άρθρο 14α παράγραφος 7 πρώτο εδάφιο, περιπτώσεις	Παράρτημα Χ
	Άρθρο 14α παράγραφος 7 δεύτερο και τρίτο εδάφιο	Άρθρο 16 παράγραφος 6 δεύτερο και τρίτο εδάφιο
	Άρθρο 14α παράγραφοι 8 έως 12	Άρθρο 17 παράγραφοι 1 έως 5
	Άρθρο 14α παράγραφος 12α	Άρθρο 18 παράγραφος 1
	Άρθρο 14α παράγραφος 13	Άρθρο 18 παράγραφος 2
	Άρθρο 14α παράγραφος 14	Άρθρο 19
	Άρθρο 14β παράγραφος 1	Άρθρο 20 παράγραφος 1

▼ B

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91	Παρόν κανονισμός
	Άρθρο 14β παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο εισαγωγική φράση	Άρθρο 20 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο εισαγωγική φράση
	Άρθρο 14β παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο, πρώτη έως τρίτη περίπτωση	Άρθρο 20 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) έως γ)
	Άρθρο 14β παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο	Άρθρο 20 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο
	Άρθρο 14β παράγραφοι 3 και 4	Άρθρο 20 παράγραφοι 3 και 4
	Άρθρο 15	—
	—	Άρθρο 21
	—	Άρθρο 22
	Παράρτημα I	Παράρτημα I
	Παράρτημα Ια	Παράρτημα II
	Παράρτημα II	Παράρτημα III
	Παράρτημα III	Παράρτημα IV
	Παράρτημα IV	Παράρτημα V
	Παράρτημα V	Παράρτημα VI
	Παράρτημα VI	Παράρτημα VII
	Παράρτημα VIα	Παράρτημα VIII
	Παράρτημα VII	Παράρτημα IX
	Παράρτημα VIII	Παράρτημα XI
	Παράρτημα IX	Παράρτημα XII
	—	Παράρτημα XIII