

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Ιουνίου 1991

για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 9,

Εκτιμώντας:

ότι, με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90, έχουν θεσπιστεί ορισμένοι κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, για την εφαρμογή των οποίων απαιτείται η έγκριση διατάξεων όσον αφορά ιδιαίτερα τον κατάλογο αυτών των σφαγίων, των τμημάτων σφαγίων και των εντοσθίων πουλερικών για τα οποία ισχύει ο εν λόγω κανονισμός, την ταξινόμησή τους ανάλογα με την καταλληλότητα, τη μορφή και το βάρος τους, τα είδη παρουσίας, την ένδειξη της ονομασίας υπό την οποία πρόκειται να τεθούν προς πώληση τα εν λόγω προϊόντα, την προαιρετική χρήση ενδείξεων όσον αφορά τις μεθόδους ψύξης και εκτροφής, τους όρους που πρέπει να πληρούνται για την αποθήκευση και τη μεταφορά ορισμένων ειδών κρεάτων πουλερικών και την επίβλεψη όσον αφορά αυτές τις διατάξεις για να εξασφαλισθεί η ομοιότητα εφαρμογής τους σε όλη την Κοινότητα·

ότι, για να εξασφαλιστεί η διάθεση των κρεάτων πουλερικών στο εμπόριο βάσει ταξινόμησής τους σε διάφορες κατηγορίες ανάλογα με την καταλληλότητα και τη μορφή τους, είναι αναγκαίο να θεσπιστούν ορισμοί σχετικά με τα ζωικά είδη, την ηλικία και την παρουσίαση, στην περίπτωση των σφαγίων, και με την ανατομική καταλληλότητα και το περιεχόμενο στην περίπτωση των τμημάτων σφαγίων· ότι στην περίπτωση του προϊόντος που είναι γνωστό ως «φουά γκρα», λόγω της μεγάλης χρηματικής αξίας του και των συνεπακόλουθων κινδύνων δολίων πρακτικών, είναι αναγκαίο να θεσπιστούν με ιδιαίτερη σαφήνεια ελάχιστοι κανόνες εμπορίας·

ότι είναι αναγκαίο οι κανόνες αυτοί να εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα και παρουσιάσεις των οποίων η σημασία είναι περιορισμένη για λόγους τοπικούς ή άλλους· ότι, εντούτοις, οι ονομασίες υπό τις οποίες πωλούνται τα προϊόντα αυτά δεν θα πρέπει να ενέχουν κινδύνους παραπλάνησης των καταναλωτών οδηγώντας σε σύγχυση μεταξύ αυτών και άλλων προϊόντων τα οποία υπόκεινται στις παρούσες διατάξεις· ότι, παρομοίως, τυχόν περιγραφικοί όροι που χρησιμοποιούνται για τον χαρακτηρισμό των ονομασιών των προϊόντων αυτών θα πρέπει επίσης να υπόκεινται στην παρούσα διάταξη·

ότι η θερμοκρασία που επικρατεί κατά την αποθήκευση και κατά τη διακίνηση των προϊόντων έχει αποφασιστική σημασία για τη διασφάλιση των προδιαγραφών υψηλής ποιότητας· ότι, κατά συνέπεια, είναι σκόπιμο να οριστεί

μία ελάχιστη θερμοκρασία στην οποία θα πρέπει να διατηρούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα κρεάτος πουλερικών·

ότι οι διατάξεις του παρόντος κανονισμού, και ειδικότερα αυτές που αφορούν την εφαρμογή του και τη σχετική επιτήρηση, πρέπει να εφαρμόζονται ομοιόμορφα σε όλη την Κοινότητα· ότι οι λεπτομερείς κανόνες που εγκρίνονται προς αυτό το σκοπό πρέπει να είναι επίσης ομοιόμορφοι· ότι είναι, κατά συνέπεια, αναγκαίο να οριστούν κοινά μέτρα μέτρησης όσον αφορά τις μεθόδους δειγματοληψίας και τα όρια ανοχής·

ότι είναι αναγκαίο, αφενός, για να παρέχεται στους καταναλωτές επαρκής κατηγορηματική και αντικειμενική πληροφόρηση σχετικά με τα εν λόγω προϊόντα που τίθενται προς πώληση και, αφετέρου, για να διασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία τους σ' όλη την Κοινότητα, να εξασφαλιστεί ότι οι κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών πρέπει να λαμβάνουν υπόψη, στο βαθμό που αυτό είναι εμπράκτως δυνατό, τις διατάξεις της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Ιανουαρίου 1976 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών, των αναφερομένων στην προστασία των κρατών μελών, των αναφερομένων στην προστασία σε μάζα ή όγκο ορισμένων προϊόντων σε προσσκευασία⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 78/89/ΕΟΚ⁽³⁾·

ότι, μεταξύ των ενδείξεων οι οποίες είναι δυνατόν να χρησιμοποιούνται προαιρετικά στη σήμανση, περιλαμβάνονται αυτές που αφορούν τη μέθοδο ψύξης και τις ειδικές μεθόδους εκτροφής· ότι η εφαρμογή αυτών των ειδικών μεθόδων εκτροφής, για την προστασία των καταναλωτών, χρειάζεται να υπόκειται στην τήρηση αυστηρά ορισμένων κριτηρίων όσον αφορά, αφενός, τις κτηνοτροφικές συνθήκες και τα ποσοτικά κατώφλια για τη διατύπωση ορισμένων κριτηρίων όπως η ηλικία κατά τη σφαγή ή η διάρκεια της περιόδου πάχυνσης και, αφετέρου, το περιεχόμενο ορισμένων συστατικών ζωοτροφών·

ότι είναι σκόπιμο η Επιτροπή να ασκεί διαρκή επιτήρηση όσον αφορά τη συμβατότητα με την κοινοτική νομοθεσία, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων εμπορίας, ιδιαίτερα όσον αφορά όσα εθνικά μέτρα εγκρίνονται για την εφαρμογή αυτών των διατάξεων· ότι θα πρέπει επίσης να θεσπιστούν ειδικές διατάξεις για την καταχώρηση σε μητρώα και τους πρακτικούς ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται στις επιχειρήσεις στις οποίες επιτρέπεται να χρησιμοποιούν όρους που αναφέρονται σε ιδιαίτερες μεθόδους εκτροφής· ότι οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει, κατά συνέπεια, να υποχρεούνται να τηρούν τακτικές και διεξοδικές καταστάσεις προς αυτόν το σκοπό·

ότι, δεδομένης της ειδικής φύσης αυτών των ελέγχων, η σχετική ευθύνη είναι δυνατόν να μεταβιβάζεται από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους, υπό την επιφύλαξη ότι θα ασκείται η δέουσα επιτήρηση και θα παρέχονται εγγυήσεις σε εξωτερικούς οργανισμούς οι οποίοι θα διαθέτουν τα

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 173 της 6. 7. 1990, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 46 της 21. 2. 1976, σ. 1.⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L 311 της 4. 11. 1978, σ. 21.

απαραίτητα προσόντα και στους οποίους θα έχει παραχωρηθεί η σχετική άδεια·

ότι οι οικονομικοί παράγοντες σε τρίτες χώρες ενδέχεται να επιθυμούν να χρησιμοποιήσουν τις προαιρετικές ενδείξεις που αφορούν τις μεθόδους ψύξης και εκτροφής· ότι θα πρέπει να προβλέπεται να έχουν τη δυνατότητα να το πράττουν, υπό την επιφύλαξη ότι η αρμόδια αρχή της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας θα παρέχει τις κατάλληλες πιστοποιήσεις, που αναφέρονται σε κατάλογο που καταρτίζεται από την Επιτροπή·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Κρέατος Πουλερικών και Αυγών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ορίζονται εφεξής με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Σφάγια πουλερικών

α) ΠΕΤΕΙΝΟΙ ΚΑΙ ΚΟΤΕΣ (*Gallus domesticus*)

- κοτόπουλο (για ψήσιμο): πουλερικό στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει αποστεωθεί),
- πετεινός και κότα (για θράσιμο): πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (αποστεωμένη),
- κάπνας: πουλερικά αρσενικού γένους που έχουν ευνουχισθεί με χειρουργικό τρόπο προτού φθάσουν στην ηλικία της σεξουαλικής ωριμότητος,
- νεοσσός, πετεινάρι: κοτόπουλα θάρους χαμηλότερου των 750 γραμμαρίων ανά σφάγιο (εκφραζόμενα χωρίς τα εντόσθια, το κεφάλι και τα πόδια).

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

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

γ) ΠΑΠΙΕΣ (*Anas platyrhynchos dom., cairina munschata*)

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

δ) ΧΗΝΕΣ (*Anser anser dom.*)

- (νεαρές) χήνες ή χηνάκια: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει αποστεωθεί). 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 (αποστεωμένη)· 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 αποστεωθεί),
- φραγκόκοτες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (αποστεωμένη).

Όσον αφορά τον παρόντα κανονισμό, παραλλαγές των παραπάνω όρων σε σχέση με το φύλο θα διαπιστώνονται ως ισοδύναμες.

2. Τεμάχια πουλερικών

- α) Μισά: το μισό σφάγιο, που προέρχεται από διαμήκη τομή κατά μήκος επί του στέρνου και της σπονδυλικής στήλης.
- β) Τεταρτημόριο: το αποτέλεσμα της εγκάρσιας τομής του μισού σφαγίου, από την οποία προέρχονται τα τεταρτημόρια του ποδιού και του στήθους.
- γ) Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών: τα δύο τεταρτημόρια των ποδιών ενωμένα μεταξύ τους από ένα μέρος της πλάτης, είτε μαζί με τα οπίσθια, είτε όχι.
- δ) Στήθος: το στέρνο και τα πλευρά ή τμήμα που το περιστοιχίζουν μαζί το μυϊκό σύστημα. Το στήθος είναι δυνατόν να παρουσιάζεται είτε ολόκληρο είτε μισό.
- ε) Πόδι: το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται πάνω στις κλειδώσεις.
- στ) Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης προσκολλημένο επάνω του, εφόσον το βάρος του δεύτερου μέρους δεν υπερβαίνει το 25 % του συνολικού βάρους του κομματιού.
- ζ) Μηρός (μπούτι): το μηριαίο οστόν μαζί με το μυϊκό σύστημα που το περιβάλλει. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.
- η) Κνήμη: το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.
- θ) Φτερούγα: το βραχιόνιο οστόν, η κερκίς και η ωλένη, μαζί με το μυϊκό σύστημα. Η άκρη, συμπεριλαμβανομένων των καρπικών ουσιών, είναι δυνατόν είτε να έχει είτε να μην έχει αφαιρεθεί. Στην περίπτωση φτερουγών που προέρχονται από γάλους και γαλοπούλες, το βραχιόνιο οστόν ή η κερκίς/ωλένη μαζί με το μυϊκό σύστημα που τα περιβάλλει είναι δυνατόν να παρουσιάζονται ξεχωριστά. Οι τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις.
- 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 τα πλευρά. Στην περίπτωση του στήθους της γαλοπούλας, το φιλέτο μπορεί να περιλαμβάνει μόνο το θαθύ θωρακικό μυ.

ιβ) Φιλέτο στήθους (μαζί με το οστόν του στέρνου): ολόκληρο ή μισό φιλέτο στήθους (χωρίς δέρμα) μαζί με την κλείδαση και με μόνο το χόνδρινο σημείο του στέρνου, το βάρος της κλείδασης και του χόνδρου να μην υπερβαίνει το 3 % του συνολικού βάρους του κομματιού.

Μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1991, στην περίπτωση προϊόντων που αναφέρονται στα στοιχεία ε), ζ) και η), τα τεμάχια μπορούν να κοπούν κοντά στις κλειδώσεις.

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 η ύπαρξη δέρματος στην περίπτωση του προϊόντος που αναφέρεται στο στοιχείο ια) θα γίνεται μνεία στην ετικέτα με την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου (1).

3. Συκώτια (φουά γκρα)

Τα συκώτια που προέρχονται από χήνες ή πάπιες των ειδών *Cairina muschata* ή *c.m.* 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 αφαιματωθεί πλήρως, και το χρώμα των συκωτιών να είναι ομοιόμορφο.

Τα συκώτια πρέπει να έχουν το ακόλουθο βάρος:

- τα συκώτια πάπιας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 250 γραμμάρια σε καθαρό βάρος,
- τα συκώτια χήνας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 400 γραμμάρια σε καθαρό βάρος.

Άρθρο 2

1. Τα σφάγια των πουλερικών πρέπει, όταν πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο με τον παρόντα κανονισμό, να παρουσιάζονται προς πώληση σε μία από τις ακόλουθες μορφές:

- εν μέρει εξεντερισμένα («effilé», «δεμένα»),
- εξεντερισμένα, μαζί με τα εντόσθια τους,
- εξεντερισμένα, χωρίς εντόσθια.

2. Εν μέρει εξεντερισμένα σφάγια είναι σφάγια από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί η καρδιά, το συκώτι, οι πνεύμονες, το στομάχι, η σγάρα και τα νεφρά.

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

4. Στα «εντόσθια» περιλαμβάνονται μόνο τα ακόλουθα: η καρδιά, ο λαιμός, το στομάχι και το συκώτι και όλα τα άλλα μέρη που θεωρούνται ότι είναι εδώδιμα στην αγορά για την οποία προορίζεται το προϊόν για τελική κατανάλωση. Τα συκώτια πρέπει να παρουσιάζονται χωρίς τις χοληδόχους κύστες. Το στομάχι πρέπει να παρουσιάζεται χωρίς την κερατοειδή μεμβράνη και το περιεχόμενο του στομαχιού πρέπει να έχει αφαιρεθεί. Η καρδιά μπορεί να

παρουσιάζεται με ή χωρίς τον περικάρδιο θύλακα. Στις περιπτώσεις που ο λαιμός παραμένει προσκολλημένος στο σφάγιο, δεν θεωρείται ότι αποτελεί μέρος των εντοσθίων.

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

Άρθρο 3

1. Οι ονομασίες υπό τις οποίες πρέπει να πωλούνται τα προϊόντα που διέπονται από τον παρόντα κανονισμό, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο 1 της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου πρέπει να είναι σύμφωνες με αυτές που απαριθμούνται στο άρθρο 1 και οι όροι που ανταποκρίνονται στις άλλες κοινοτικές γλώσσες στο παράρτημα 1, στην περίπτωση,

- ολόκληρων σφαγίων, να προσδιορίζονται με αναφορά σε μια από τις μορφές παρουσίασης οι οποίες ορίζονται στο ως άνω άρθρο 2 παράγραφος 1,
- τεμαχίων πουλερικών, με αναφορά στο αντίστοιχο ζωικό είδος.

2. Οι ονομασίες που ορίζονται στο άρθρο 1 παράγραφοι 1 και 2, είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από άλλους όρους, υπό την προϋπόθεση ότι με τους όρους αυτούς δεν παραπλανείται ο καταναλωτής και ιδιαίτερα όσον αφορά τον κίνδυνο συγχύσεων με άλλα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφοι 1 και 2 ή με ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 10.

Άρθρο 4

Άλλα προϊόντα εκτός από αυτά που ορίζονται στο άρθρο 1 είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στην Κοινότητα, μόνον εφόσον οι ονομασίες τους δεν παραπλανούν τον καταναλωτή κατά τρόπο που να προκαλούν κινδύνους συγχύσεων με άλλα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 ή με ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 10.

Άρθρο 5

Οι ακόλουθες πρόσθετες διατάξεις πρέπει να ισχύουν για το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90:

Η θερμοκρασία του κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, το οποίο διέπεται από τον παρόντα κανονισμό, πρέπει να είναι σταθερή και να διατηρείται, σε όλα τα σημεία του προϊόντος, στους μείον 12 βαθμούς Κελσίου ή χαμηλότερα, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις των οποίων το ανώτατο όριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3 βαθμούς Κελσίου. Αυτό το όριο ανοχής όσον αφορά τη θερμοκρασία του προϊόντος πρέπει να επιτρέπεται εφόσον είναι καλή η πρακτική αποθήκευσης και διανομής κατά τη διάρκεια της τοπικής διανομής και κατά την παραμονή των προϊόντων στις διτρίνες λιανικής πώλησης.

Άρθρο 6

1. Τα σφάγια πουλερικών και τα τεμάχια πουλερικών στα οποία αναφέρεται ο παρών κανονισμός πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις ώστε να ταξινομούνται στις κατηγορίες Α και Β:

(1) ΕΕ αριθ. L 33 της 8. 2. 1979, σ. 1.

- ανέπαφα, λαμβανομένης υπόψη της παρουσίας,
- καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα,
- χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή,
- χωρίς ορατές κηλίδες αίματος εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές,
- χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα,
- χωρίς σοβαρούς μώλωπες.

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

2. Στην κατηγορία Α τα σφάγια και τα τεμάχια πουλερικών πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

- πρέπει να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ· το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Όσον αφορά τα κοτόπουλα, τις νεαρές πάπιες, 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 νέες 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,
- λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, οι γλουτοί, οι κλειδώσεις των κάτω άκρων και οι άκρες από τις φτερούγες. Όσον αφορά τους πετεινούς και τις κότες που προορίζονται για θράσιμο, 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,
- επιτρέπεται να υπάρχουν ορισμένα ίχνη κτυπημάτων, μώλωπες και αλλοιώσεις του χρώματος, υπό την προϋπόθεση ότι οι αλλοιώσεις αυτές θα είναι περιορισμένες και διακριτικές και δεν θα βρίσκονται στο στήθος ή τα πόδια. Η άκρη της φτερούγας μπορεί να λείπει. Μια ελαφρή κοκκινάδα επιτρέπεται στις άκρες από τις φτερούγες και στα θυλάκια,
- στην περίπτωση κατεψυγμένων ή θαψύψκτων πουλερικών, δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη «εγκαυμάτων λόγω κατάψυξης»⁽¹⁾, εκτός από όσα είναι δευτερεύουσας σημασίας, μικρού μεγέθους και διακριτικά και βρίσκονται σε άλλα μέρη εκτός από το στήθος ή τα πόδια.

Άρθρο 7

1. Όσες αποφάσεις είναι συνέπεια μη συμμόρφωσης με τα άρθρα 1 και 6, είναι δυνατόν να λαμβάνονται μόνο για ολόκληρη την παρτίδα η οποία έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

(¹) Εγκαύματα λόγω 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/και
- της γεύσης και της οσμής (άοσμο ή με δυσάρεστη γεύση ή/και
- της σύστασής του (ξηρό, σπογγώδες).

2. Μια παρτίδα πρέπει να απαρτίζεται από κρέατα πουλερικών που ανήκουν στο ίδιο είδος, την ίδια κατηγορία και την ίδια σειρά παραγωγής ή να προέρχονται από το ίδιο σφαγείο ή από την ίδια εγκατάσταση κοπής, τα οποία θα πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο μέρος στο οποίο πρόκειται να ασκηθεί ο έλεγχος.

3. Ένα δείγμα που θα αποτελείται από τους ακόλουθους αριθμούς ξεχωριστών προϊόντων όπως ορίζονται στο άρθρο 1, θα επιλέγεται τυχαία από κάθε παρτίδα για να ελεγχθεί στα σφαγεία, στις εγκαταστάσεις κοπής, στις αποθήκες χονδρικής και λιανικής πώλησης ή, στην περίπτωση εισαγωγών από τρίτες χώρες, κατά την στιγμή της τελωνειακής εκκαθάρισης:

Μέγεθος παρτίδας	Μέγεθος δείγματος	Ανεκτός αριθμός ελαττωματικών μονάδων
100 — 500	30	5
501 — 3 200	50	7
> 3 200	80	10

4. Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας που απαρτίζεται από κρέας πουλερικών κατηγορίας Α, ο ανεκτός αριθμός ελαττωματικών μονάδων που αναφέρεται στην παράγραφο 3 ορίζεται σε σχέση με:

- α) τομές οι οποίες δεν έχουν πραγματοποιηθεί πάνω στις κλειδώσεις στην περίπτωση ποδιών, μηρών, κνημών και φτερουγών·
- β) παρουσία όχι περισσότερων από 2% σε βάρος χόνδρων (εύκαμπτη άκρη του στέρνου) στην περίπτωση του φιλέτου στήθους·
- γ) παρουσία μικρών και διακριτικών αλλοιώσεων, μολυσμών, αποχρωματισμού και ιχνών εγκαυμάτων λόγω κατάψυξης στο στήθος και στα πόδια.

5. Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρέατος πουλερικών της κατηγορίας Β, ο ανεκτός αριθμός ελαττωματικών μονάδων όσον αφορά τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 4 στοιχεία α) και β) θα διπλασιάζεται.

6. Σε περίπτωση που μια παρτίδα, αφού έχει ελεγχθεί, κρίνεται ως ακατάλληλη, ο ελεγκτικός φορέας πρέπει να απαγορεύει τη διάθεσή της στο εμπόριο ή την εισαγωγή της αν η παρτίδα αυτή προέρχεται από τρίτη χώρα, εκτός και μέχρις ότου προσκομιστούν εκ των υστέρων στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι, χάρη σε ορισμένες αλλαγές, είναι τελικά κατάλληλη σύμφωνα με τα άρθρα 1 και 6.

Άρθρο 8

1. Το προσυσκευασμένο κατεψυγμένο ή ταχύψυκτο κρέας πουλερικών μπορεί να ταξινομείται κατά κατηγορίες βάθους σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90, σε προσυσκευασίες κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ.

Οι προσυσκευασίες αυτές είναι δυνατόν να είναι:

- προσυσκευασίες που περιέχουν ένα σφάγιο πουλερικού ή
- προσυσκευασίες που περιέχουν ένα ή περισσότερα τεμάχια πουλερικών του ίδιου είδους, σύμφωνα με τους ορισμούς του άρθρου 1.

2. Όλες οι προσυσκευασίες πρέπει, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4, να φέρουν ένδειξη όσον αφορά το βάρος του προϊόντος, γνωστό ως «ονομαστικό βάρος» το οποίο πρέπει να περιέχουν.

3. Οι προσυσκευασίες κατεψυγμένου ή ταχυκατεψυγμένου κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να υποδιαιρούνται σε κατηγορίες ονομαστικού βάρους ως εξής:

σφάγια < 1 100 γραμμαρίων: κατηγορίες των 50 γραμμαρίων (1 000 — 1 050 — 1 000 κ.λπ.).

σφάγια > 1 000 γραμμαρίων: κατηγορίες των 100 γραμμαρίων (1 000 — 1 200 — 1 300 κ.λπ.).

τεμάχια: 250 — 500 — 750 — 1 000 — 1 500 — 2 000 — 2 500 — 3 000 — 5 000 γραμμαρίων.

4. Οι προσυσκευασίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρέπει να παρασκευάζονται έτσι ώστε να πληρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- το πραγματικό περιεχόμενό τους δεν πρέπει να είναι μικρότερο, κατά μέσον όρο, από το ονομαστικό τους βάρος,
- το ποσοστό των προσυσκευασιών, των οποίων το αρνητικό σφάλμα είναι μεγαλύτερο από το ανεκτό αρνητικό σφάλμα που ορίζεται στις παραγράφους 9 και 10, πρέπει να είναι αρκετά μικρό ανά παρτίδα προσυσκευασιών, ούτως ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις των δοκιμασιών στην παράγραφο 11,
- καμία προσυσκευασία της οποίας το αρνητικό σφάλμα είναι μεγαλύτερο από το διπλάσιο του ανεκτού αρνητικού σφάλματος που ορίζεται στις παραγράφους 9 και 10 δεν πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο.

Οι ορισμοί του ονομαστικού βάρους, του πραγματικού περιεχομένου και του αρνητικού σφάλματος που περιέχονται στο παράρτημα I της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ, πρέπει να ισχύουν όσον αφορά τον παρόντα κανονισμό.

5. Όσον αφορά την ευθύνη του συσκευαστή ή του εισαγωγέα κατεψυγμένου ή βαθύψυκτου κρέατος πουλερικών και τους ελέγχους που πρέπει να ασκούνται από αρμόδιες αρχές, τα σημεία 4, 5 και 6 του παραρτήματος I της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ ισχύουν τηρουμένων των αναλογιών.

6. Ο έλεγχος των προσυσκευασιών πρέπει να πραγματοποιείται με δειγματοληπτικό τρόπο και να αποτελείται από τους ακόλουθους δύο επιμέρους ελέγχους:

- έλεγχος ο οποίος καλύπτει το πραγματικό περιεχόμενο κάθε προσυσκευασίας που περιέχεται στο δείγμα,
- έλεγχος όσον αφορά το μέσο όρο των πραγματικών περιεχομένων των προσυσκευασιών που περιέχονται στο δείγμα.

Μια παρτίδα προσυσκευασιών πρέπει να θεωρείται αποδεκτή εφόσον τα αποτελέσματα των δύο ως άνω επιμέρους ελέγχων είναι ικανοποιητικά ως προς τα κριτήρια αποδοχής που ορίζονται στις παραγράφους 11 και 12.

7. Μια παρτίδα πρέπει να αποτελείται από όλες τις προσυσκευασίες του ίδιου ονομαστικού βάρους, του ίδιου είδους και της ίδιας σειράς παραγωγής που έχουν συσκευασθεί στο ίδιο μέρος και που πρόκειται να ελεγχθούν.

Το μέγεθος της παρτίδας θα περιορίζεται στις ακόλουθες ποσότητες:

- όταν οι προσυσκευασίες ελέγχονται κατά το τελευταίο στάδιο της διαδικασίας συσκευασίας, ο αριθμός των

προσυσκευασιών κάθε παρτίδας πρέπει να ισούται με τη μέγιστη ωριαία παραγωγή της διαδικασίας συσκευασίας, χωρίς κανένα περιορισμό όσον αφορά το μέγεθος της παρτίδας,

- σε άλλες περιπτώσεις, το μέγεθος της παρτίδας πρέπει να περιορίζεται στις 10 000.

8. Ο απαιτούμενος αριθμός προσυσκευασιών πρέπει να επιλέγεται με τρόπο τυχαίο από κάθε παρτίδα που πρόκειται να ελεγχθεί:

Μέγεθος της παρτίδας	Μέγεθος του δείγματος
100 — 500	30
501 — 3 200	50
> 3 201	80

Για παρτίδες που αποτελούνται από λιγότερες από 100 προσυσκευασίες, η μη καταστρεπτική δοκιμασία, κατά την έννοια του παραρτήματος της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ, όταν πραγματοποιείται, πρέπει να έχει αποτέλεσμα ικανοποιητικό κατά 100 %.

9. Στην περίπτωση μεμονωμένων προσυσκευασμένων σφαγίων, επιτρέπονται τα ακόλουθα ανεκτά αρνητικά σφάλματα:

(σε γραμμάρια)	
Ονομαστική ποσότητα	Ανεκτό αρνητικό σφάλμα
λιγότερο από 1 100	25
από 1 100 έως 10 000	50

10. Στην περίπτωση προσυσκευασμένων τεμαχίων πουλερικών, ισχύουν τα ακόλουθα ανεκτά αρνητικά σφάλματα:

Ονομαστική ποσότητα (σε γραμμάρια)	Ανεκτό αρνητικό σφάλμα	
	(σε γραμμάρια)	(σε %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

11. Για τον έλεγχο του πραγματικού περιεχομένου κάθε προσυσκευασίας που αποτελεί μέρος του δείγματος, το ελάχιστο αποδεκτό περιεχόμενο πρέπει να υπολογίζεται αφαιρώντας το ανεκτό αρνητικό σφάλμα για το εν λόγω περιεχόμενο από την ονομαστική ποσότητα της προσυσκευασίας.

Οι προσυσκευασίες που αποτελούν μέρος του δείγματος, των οποίων το πραγματικό περιεχόμενο είναι μικρότερο από το ελάχιστο περιεχόμενο, πρέπει να θεωρούνται ότι είναι ελλιπείς.

Η παρτίδα των ελεγμένων προσυσκευασιών πρέπει να θεωρείται αποδεκτή ή να απορρίπτεται, αν ο αριθμός των ελλιών μονάδων που έχουν βρεθεί στο δείγμα είναι μικρότερος ή ίσος με το ακόλουθο κριτήριο αποδοχής ή ίσος ή μεγαλύτερος από το επίσης ακόλουθο κριτήριο απόρριψης:

Αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα	Αριθμός ελλιών μονάδων	
	Κριτήριο αποδοχής	Κριτήριο απόρριψης
30	2	3
50	3	4
80	5	6

12. Για τον έλεγχο του μέσου όρου των πραγματικών περιεχομένων, μια παρτίδα προσυσκευασιών πρέπει να θεωρείται αποδεκτή, αν ο μέσος όρος του πραγματικού περιεχομένου των προσυσκευασιών που αποτελούν το δείγμα είναι μεγαλύτερος από το ακόλουθο κριτήριο αποδοχής:

Μέγεθος του δείγματος	Κριτήριο αποδοχής για το μέσο όρο περιεχομένου
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295s$

$\bar{x}$ = μέσος όρος πραγματικού περιεχομένου των προσυσκευασιών.

Q_n = ονομαστική ποσότητα της προσυσκευασίας.

s = αποδεκτή απόκλιση όσον αφορά το πραγματικό περιεχόμενο των προσυσκευασιών που συνιστούν την παρτίδα.

Η αποδεκτή απόκλιση πρέπει να εκτιμάται σύμφωνα με όσα προβλέπονται στο σημείο 2.3.2.2 του παραρτήματος II της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ.

13. Η διάταξη του άρθρου 4 παράγραφος 4 της οδηγίας 76/211/ΕΟΚ εφαρμόζεται.

Άρθρο 9

Είναι δυνατόν η σήμανση να περιλαμβάνει, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ, ένδειξη όσον αφορά τη χρήση μιας από τις μεθόδους ψύξης που ορίζονται κατωτέρω και οι όροι που ανταποκρίνονται στις άλλες κοινοτικές γλώσσες περιλαμβάνονται στο παράρτημα II:

Ψύξη με αέρα:

Ψύξη με ψεκάσμο:

Ψύξη με δύση:

Ψύξη σφαγίων πουλερικών σε ψυχρό αέρα.

Ψύξη σφαγίων πουλερικών με ψυχρό αέρα ο οποίος διασπείρεται με υδρατμούς ή με λεπτό ψεκάσμο ύδατος.

Ψύξη σφαγίων πουλερικών σε δοχεία με νερό ή με νερό και πάγο, σύμφωνα με τη μέθοδο αντιροής, όπως αυτή ορίζεται στην οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου⁽¹⁾, παράρτημα I κεφάλαιο V σημείο 28 στοιχεία α) και β).

Άρθρο 10

1. Για την ένδειξη των κτηνοτροφικών μεθόδων, εξαιρουμένων των οργανικών και βιολογικών μεθόδων, μόνον οι κάτωθι όροι που αναφέρονται στο παράρτημα III είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται στη σήμανση, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ, εφόσον πληρούνται οι αντίστοιχες προϋποθέσεις που διευκρινίζονται κατωτέρω:

α) «Έχει τραφεί με ...% ...».

β) «Εκτατικής εκτροφής».

γ) «Ελεύθερης βοσκής».

δ) «Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής».

ε) «Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής».

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

2. Η ένδειξη της ηλικίας κατά τη στιγμή της σφαγής, ή της διάρκειας της περιόδου άχυνσης, πρέπει να επιτρέπεται μόνον εφόσον γίνεται χρήση ενός από τους όρους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 και για ηλικία όχι μικρότερη από αυτήν που αναφέρεται στο παράρτημα IV στοιχείο β), γ) ή δ). Ωστόσο, η διάταξη αυτή δεν ισχύει για τα κοτοπουλάκια.

3. Οι διατάξεις αυτές πρέπει να εφαρμόζονται με την επιφύλαξη όσων εθνικών μέτρων τεχνικής μορφής επιβάλλουν ανώτερα όρια από τις ελάχιστες απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα IV, 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 πρέπει να κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

5. Ανά πάσα στιγμή, και εφόσον το ζητήσει η Επιτροπή, τα κράτη μέλη πρέπει να την ενημερώνουν παρέχοντας κάθε στοιχείο που χρειάζεται για να εκτιμηθεί κατά πόσον τα μέτρα τα οποία αναφέρονται στο παρόν άρθρο δεν είναι ασυμβίβαστα με την κοινοτική νομοθεσία και πληρούν τους κοινούς κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 23.

Άρθρο 11

1. Όσα σφαγεία έχουν την άδεια να χρησιμοποιούν τους όρους που ορίζονται στο άρθρο 10, πρέπει να υπόκεινται σε ειδικό καθεστώς καταχώρησης σε μητρώα. Πρέπει να τηρούν ένα ξεχωριστό μητρώο, ανάλογα με τη μέθοδο κτηνοτροφίας, στο οποίο θα καταχωρούνται:

- 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,
- κατόπιν αίτησης αυτής της αρχής, ο αριθμός των πουλερικών που εκτρέφονται για κάθε γενιά πουλερικών από κάθε παραγωγό.

2. Οι εν λόγω παραγωγοί πρέπει, εν συνεχεία, να επιθεωρούνται τακτικά. Πρέπει να καταγράφουν τακτικά τον αριθμό των πουλερικών που εκτρέφονται σύμφωνα με καθεμία από τις μεθόδους εκτροφής, καθώς επίσης και τον αριθμό των πουλερικών που έχουν πωληθεί και το όνομα των αγοραστών.

3. Πρέπει να πραγματοποιούνται τακτικές επιθεωρήσεις σύμφωνα με τα άρθρα 10 και 11:

- στα αγροκτήματα: μία φορά τουλάχιστον για κάθε γενιά πουλερικών,
- στις μονάδες παραγωγής ζωοτροφών: τουλάχιστον μία ανάλυση για κάθε τύπο ζωοτροφής που χρησιμοποιείται, και οπωσδήποτε μία φορά το χρόνο τουλάχιστον,
- στα σφαγεία: τουλάχιστον τέσσερις φορές κάθε χρόνο,
- στα εκκολαπτήρια: τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο για τους τύπους εκτροφής που αναφέρονται στο άρθρο 10 παράγραφος 1 στοιχεία δ) και ε).

4. Κάθε κράτος μέλος οφείλει να κοινοποιήσει στα λοιπά κράτη μέλη και στην Επιτροπή, το αργότερο μέχρι την 1η Ιουλίου 1991, κατάλογο των εγκεκριμένων σφαγείων που είναι καταχωρημένα σε μητρώα όπως προβλέπεται στην ως άνω παράγραφο 1, στον οποίο θα αναφέρονται η ονομασία, η διεύθυνση και ο αριθμός μητρώου που αντιστοιχεί στο καθένα από αυτά. Οποιαδήποτε αλλαγή κάποιου από τα στοιχεία αυτού του καταλόγου πρέπει να κοινοποιείται στην αρχή κάθε τριμηνίας του ημερολογιακού έτους στα λοιπά κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

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

Βρυξέλλες, 5 Ιουνίου 1991.

Άρθρο 12

Σε περίπτωση ελέγχου σχετικά με τις ενδείξεις που αφορούν τις κτηνοτροφικές μεθόδους που έχουν χρησιμοποιηθεί, όπως αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 6 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90, οι φορείς που ορίζονται από τα κράτη μέλη πρέπει να συμμορφώνονται με τα κριτήρια που περιέχονται στην ευρωπαϊκή προδιαγραφή EN/45011 της 26ης Ιουνίου 1989, και, ως εκ τούτου, να εγκρίνονται και να ελέγχονται από τις αρμόδιες αρχές των ενδιαφερομένων κρατών μελών.

Άρθρο 13

Το κρέας πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να φέρει μία ή περισσότερες από τις προαιρετικές ενδείξεις που προβλέπονται στο άρθρο 9 ή 10, εφόσον συνοδεύεται από πιστοποιητικό που να έχει εκδοθεί από την αρμόδια αρχή της χώρας προέλευσης, με το οποίο να βεβαιώνεται ότι τα εν λόγω προϊόντα πληρούν τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό.

Κατόπιν αιτήσεως τρίτης χώρας προς την Επιτροπή, θα δημοσιεύεται από την Επιτροπή κατάλογος στον οποίο θα απαριθμούνται οι ως άνω αρχές.

Άρθρο 14

Οι ονομασίες των προϊόντων όπως και οι λοιποί όροι που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό πρέπει να αναφέρονται τουλάχιστον στη γλώσσα (ή στις γλώσσες) του κράτους μέλους στο οποίο πραγματοποιείται η λιανική πώληση ή οποιαδήποτε άλλη χρήση των προϊόντων.

Άρθρο 15

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει στις 20 Ιουνίου 1991.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιουνίου 1991.

Μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1991, θα είναι εντούτοις δυνατό να συσκευάζονται προϊόντα που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό με υλικό συσκευασίας στο οποίο θα αναφέρονται ενδείξεις που προβλέπονται στην κοινοτική ή εθνική νομοθεσία που εφαρμόζονται πριν την ισχύ του παρόντος κανονισμού.

Τα ως άνω προϊόντα θα είναι δυνατό να διατίθενται στο εμπόριο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1992.

Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

ΑΡΘΡΟ 1.1 — ΟΝΟΜΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότες (κρεοτοποαγωγής)	Pollo, «Broiler»	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότες (για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stooftkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenkuken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junge) Truthahn	(Min)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Aviskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duck- ling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, cane- ton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jun- gente, (Junge) Flu- gente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o anadi- no), pato de Berberia (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια	(Giovane) anatra (Gio- vana) anatra muta	(Jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flügente	Avissand Berberand	Pato, pato de Berberia	Πάπιες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto <i>Barbary</i>
1.	(Young) goose, gos- ling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastigans, (Junge) Gans	(Ung) gäs	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avissgäs	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehen	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκο- τες	(Giovane) faraona	(Jonge) paretloen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avissperlehen	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Paretloen	Pintada adulta

ΑΡΘΡΟ 1.2 — ΟΝΟΜΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΑΡΘΡΟ 9 — ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΥΞΗΣ

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΑΡΘΡΟ 10.1 — ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

α) Η διατροφή των πουλερικών

Είναι δυνατόν να γίνεται αναφορά ειδικά για τα ακόλουθα συστατικά ζωοτροφών, 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 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 παχαίνεται με θρώμη είναι, ωστόσο, δυνατόν να χρησιμοποιείται σε περίπτωση που η ζωοτροφή η οποία παρέχεται στις χήνες κατά το τελικό στάδιο διάρκειας 3 εβδομάδων περιέχει ημερησίως όχι λιγότερα από 500 γραμμάρια θρώμης.

β) «Εκτακτικής εκτροφής»

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- ο συντελεστής επιφανείας διαβίωσης ανά τετραγωνικό μέτρο επιφανείας δαπέδου δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:
 - κοτόπουλα: 12 πουλερικά αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - πάπιες, φραγκόκοτες, γάλοι και γαλοπούλες: 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
 - χήνες: 15 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
- τα πουλερικά σφάζονται αφού συμπληρώσουν, ανάλογα με την περίπτωση:
 - κοτόπουλα: την 56η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
 - γάλοι 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 77η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για θηλυκές·
την 84η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις αρσενικές,
 - φραγκόκοτα: την 82η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα.

γ) Ελεύθερης δοσκής:

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- όσον αφορά το συντελεστή επιφανείας διαβίωσης στο πτηνοτροφείο και την ηλικία κατά τη σφαγή πληρούνται οι οριακές προδιαγραφές που ορίζονται στο ως άνω στοιχείο β), εκτός από τα κοτόπουλα για τα οποία ο συντελεστής μπορεί να ανέλθει στο 13, αλλά δεν μπορεί να υπερβεί τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο,
- 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,
 - 4 m² ανά γάλο ή γαλοπούλα,
- ο τύπος διατροφής που χρησιμοποιείται στο στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % σιτηρά,
- το πτηνοτροφείο περιλαμβάνει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών· το άθροισμα του μήκους όλων αυτών των πορτών, πρέπει να είναι ίσο ή μεγαλύτερο από το μήκος της μακρύτερης πλευράς του κτιρίου, όσον αφορά τα κοτόπουλα.

δ) Πτηνοτροφείο περιορισμένης δοσκής:

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

- 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 σπιτιών 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 (μέχρις ηλικίας 81 ημερών: 12) αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

- πάπιες Βαρβαρίας: 8 αρσενικές αλλά όχι πάνω από 28 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους·
10 θηλυκές αλλά όχι πάνω από 20 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους.
 - φραγκόκοτες: 13 αλλά όχι πάνω από 20 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους.
 - γάλοι και γαλοπούλες: 6 (μέχρι ηλικίας 7 εβδομάδων: 10) αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους.
 - χήνες: 3, αν εκτρέφονται έγκλειστες κατά τις τρεις τελευταίες εβδομάδες της πάχυνσής τους, (μέχρι ηλικίας 7 εβδομάδων: 10) αλλά όχι πάνω από 15 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους.
 - η συνολική χρησιμοποιούμενη επιφάνεια των πτηνοτροφείων για καθεμία από τις εγκαταστάσεις παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1 600 m².
 - σε κάθε πτηνοτροφείο δεν πρέπει να στεγάζονται περισσότερα από:
 - 4 800 κοτόπουλα,
 - 5 200 φραγκόκοτες σε πτηνοτροφεία με πρόσβαση σε υπαίθρια βοσκή ή 2 000 κοττάναθρα (κουρνιάστρες),
 - 4 000 θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας ή 3 200 αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας,
 - 2 500 καπόνια, χήνες, γάλοι και γαλοπούλες.
 - υπάρχει συνεχής καθημερινή πρόσβαση σε ανοικτούς αυλόγυρους από την ηλικία των:
 - 6 εβδομάδων, όταν πρόκειται για κοτόπουλα, καπόνια και πουλάδες,
 - 8 εβδομάδων, όταν πρόκειται για πάπιες, χήνες, φραγκόκοτες και γάλους και γαλοπούλες.
 - 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 ή πάπια ή φραγκόκοτα,
 - 4 m² ανά καπόνι,
 - 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 και να είναι εξοπλισμένα με κούρνιες μήκους τουλάχιστον 10 cm ανά πτηνό.
- τα προς πάχυνση πτηνά ανήκουν σε φυλή της οποίας η ανάπτυξη είναι αναγνωρισμένη ως βραδεία.
 - ο τύπος ζωοτροφής που χρησιμοποιείται κατά το στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % δημητριακά,
 - η ελάχιστη ηλικία κατά τη στιγμή της σφαγής είναι:
 - 81 ημέρες για τα κοτόπουλα,
 - 150 ημέρες για τα καπόνια,
 - 77 ημέρες για τις θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας,
 - 84 ημέρες για αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας,
 - 94 ημέρες για τις φραγκόκοτες,
 - 140 ημέρες για τους γάλους και τις γαλοπούλες καθώς και για τις χήνες που προορίζονται για ψήσιμο,
 - 102 ημέρες για τις χήνες που προορίζονται για την παραγωγή (φουά γκρα) «magret».

ε) Απεριορίστης ελεύθερης βοσκής:

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