

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekendéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

► **B****A BIZOTTSÁG 543/2008/EK RENDELETE**

(2008. június 16.)

a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírások tekintetében az 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról

(HL L 157., 2008.6.17., 46. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 936/2008/EK rendelete (2008. szeptember 24.)	L 257	7	2008.9.25.
► <u>M2</u>	A Bizottság 508/2009/EK rendelete (2009. június 15.)	L 151	28	2009.6.16.
► <u>M3</u>	A Bizottság 557/2010/EU rendelete (2010. június 24.)	L 159	13	2010.6.25.
► <u>M4</u>	A Bizottság 576/2011/EU végrehajtási rendelete (2011. június 16.)	L 159	66	2011.6.17.
► <u>M5</u>	A Bizottság 652/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. július 13.)	L 190	1	2012.7.19.
► <u>M6</u>	A Bizottság 1239/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. december 19.)	L 350	63	2012.12.20.
► <u>M7</u>	A Bizottság 519/2013/EU rendelete (2013. február 21.)	L 158	74	2013.6.10.

Helyesbítette:

- **C1** Helyesbítés, HL L 8., 2009.1.13., 33. o. (543/2008/EK)
- **C2** Helyesbítés, HL L 102., 2018.4.23., 95. o. (652/2012/EU)
- **C3** Helyesbítés, HL L 105., 2018.4.25., 35. o. (543/2008/EK)



A BIZOTTSÁG 543/2008/EK RENDELETE

(2008. június 16.)

a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírások tekintetében az 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról

1. cikk

Az 1234/2007/EK rendelet 121. cikke e) pontjának ii. alpontja szerinti termékeket a következők szerint kell meghatározni:

1. Baromfi hasított test

a) HÁZITYÚK (*Gallus domesticus*)

- ►**C3** csirke, brojlercsirke: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el), ◀
- kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott),
- kappan: hím szárnyas, amelyet az ivarérettség előtt sebészetileg kasztrálnak, a levágás alsó korhatára 140 nap; a kasztrálás után a kappanokat legalább 77 napig kell hizlalni,
- csibe: csirke, amelynek 650 grammnál kisebb a hasított teste (belsőségek, fej és lábak nélkül), a 650 g és 750 g közötti csirke csibének nevezhető, ha vágáskor legfeljebb 28 napos. Ezt a vágási kort a tagállamok a 12. cikk alkalmazásával ellenőrizhetik,
- fiatal kakas: a tojástermelő fajtaváltozatok hímivarú baromfija, amelynek mellcsonti taréja merev, de nem teljesen elcsontosodott, és amely esetében a vágási életkor legalább 90 nap;

b) PULYKÁK (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (fiatal) pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),
- pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);

c) KACSAK (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), Mulard kacska (*Cairina moschata x. Anas platyrhynchos*)

- ►**C3** fiatal kacska, (fiatal) pézsmakacska, (fiatal) Mulard-kacska: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nincs elcsontosodva), ◀
- kacska, pézsmakacska, Mulard kacska: olyan baromfi, amelynek szegycsontja merev (elcsontosodott);

▼ Bd) LIBÁK (*Anser anser dom.*)

- ► **C3** (fiatal) liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el); a vágott állaton a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja különleges táplálásra utaló színű lehet, ◀
- liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége szilárd (elcsontosodott); a vágott állaton mindenhol mérsékelten vastag vagy vastag zsírréteg található;

e) GYÖNGYTYÚK (*Numida meleagris domesticus*)

- (fiatal) gyöngytyúk: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),
- gyöngytyúk: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott).

E rendelet alkalmazásában az a)–e) pontban használt kifejezések nemek szerinti változatait egyenértékűnek kell tekinteni.

2. Baromfirészek

- a) Fél: a vágott állat fele, amelyet hosszanti egyenes vágással a szegycsont és a farhát mentén vágta ketté;
- b) negyed: combnegyed vagy mellnegyed, amely a fél baromfi harántirányú szétvágásával kapható;
- c) ► **C3** összefüggő combnegyedek: mindkét combnegyed, amelyeket a hát egy része fog össze, a farral vagy anélkül; ◀
- d) mell: a szegycsont és a bordák, vagy azok egy része a szegycsontok két oldalán, a környező izomzattal együtt. A mell lehet egész vagy fél;
- e) comb: a combcsont, a sípcsont, a szárkapocscsont a környező izmokkal együtt. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- f) csirkecomb a hát egy részével: a hátrész tömege a teljes darab 25 %-át nem haladhatja meg;
- g) felsőcomb: a combcsont a környező izomzattal. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- h) alsócomb: a sípcsont és a szárkapocscsont a környező izomzattal. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- i) szárny: a felkarcsont, az orsócsont és a singcsont a környező izomzattal. Pulykaszárny esetében a felkarcsont, illetve az orsócsont vagy a singcsont a környező izomzattal külön-külön is állhat. A szárnyvég, amely a kéztőcsontokat tartalmazza, rajta lehet vagy el lehet választva. A vágásokat az ízületeknél kell megejteni;

▼B

- j) ► **C3** összefüggő szárnyak: mindkét szárny, amelyeket a hát egy része fog össze, ahol ez utóbbinak a tömege nem haladja meg a teljes rész tömegének 45 %-át; ◀
- k) mellfilé: a teljes vagy fél mell, kicsontozva, azaz a mellcsont és a bordák nélkül. Pulykamell esetében a filé állhat csak a mély mellizomzatból;
- l) mellfilé villacsonttal: mellfilé bőr nélkül a kulcscsonttal, a mellcsontnak csak a porcogós részével; a kulcscsont és a porcogó tömege nem haladhatja meg a teljes rész tömegének 3 %-át;
- m) ► **C3** bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret): a 3. pontban szereplő kacska vagy liba kicsontozott melle, amely tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírt, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével; ◀
- n) Kicsontozott pulykacomb: pulyka felsőcomb és/vagy alsócomb, kicsontozott, azaz combcsont, sipesont és szárkapocscsont nélkül, egészben, kockázva vagy csíkokra vágva.

Az e), g) és h) alpontban felsorolt termékekre vonatkozó „az ízületnél kell elvágni” megfogalmazás azt jelenti, hogy a vágásokat az ízületet határoló két vonal között kell ejteni, mint ahogyan azt a II. melléklet ábrája mutatja.

A d)–k) pontban felsorolt termékek értékesíthetők bőrrel vagy anélkül. A 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ⁽¹⁾ 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja szerinti címkén fel kell tüntetni a d)–j) pontban felsorolt termékek esetében a bőr hiányát, a k) pont alatt felsorolt termékek esetében a bőr meglétét.

3. Libamájpástétom:

Liba vagy *Cairina muschata* vagy *Cairina muschata* x *Anas platyrachos* fajú pézsmakacsa mája, amelyet úgy tápláltak, hogy a máj elzsírosodott megnagyobbodása jöjjön létre.

Azokat a madarakat, amelyekből az ilyen májat kiveszik, teljesen ki kell véreztetni, és a májnak mindenhol egyforma színűnek kell lennie.

A máj a következő tömegű lehet:

— a kacsamáj súlya legalább nettó 300 gramm,

— a libamáj legalább nettó 400 g.

⁽¹⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

▼B*2. cikk*

E rendelet alkalmazásában:

- a) „vágott baromfi”: az 1. cikk 1. pontjában említett szárnyas egész teste a kivézetés, kopasztás és belezés utáni állapotban; függetlenül attól, hogy eltávolították-e a vesét; a kibelezett hasított test a hasüregbe visszahelyezett belsőségekkel és aprólékkal együtt, vagyis szívvel, májjal, zúzával és nyakkal vagy azok nélkül is értékesítésre kínálható;
- b) „húsrész”: olyan baromfihús, amelyről mérete és az összefüggő izomszövetek jellemzői alapján megállapítható, hogy a vágott baromfi mely részéből származik;
- c) „előre csomagolt baromfihús”: a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének b) pontjában megállapított feltételekkel összhangban kizsigerelt baromfihús;
- d) „előre csomagolatlan baromfihús”: olyan baromfihús, amelyet csomagolás nélkül kínálnak értékesítésre a végső fogyasztó részére, vagy annak kérésére az értékesítés helyén csomagolnak be.
- e) „forgalomba hozatal”: az értékesítési célú birtoklás vagy bemutatás, eladási ajánlat, értékesítés, szállítás vagy a forgalmazás egyéb formája;
- f) „tétel”: az azonos fajtához és típushoz, azonos osztályba tartozó, azonos termelési sorról származó, ugyanazon a helyen található, ellenőrzött vágóhídról vagy vágóüzemből származó baromfihús. A 9. cikk, valamint az V. és a VI. melléklet alkalmazásában egy tétel csak azonos névleges tömegosztályba tartozó, előre csomagolt termékeket tartalmazhat.

3. cikk

(1) E rendeletnek megfelelően a forgalmazásnál a hasított test értékesítéskor a következő formák valamelyikében kell, hogy megjelenjen:

— részben kizsigerelt („effilé”, „roped”),

— aprólékkal,

— aprólék nélkül.

A „kizsigerelt” szót hozzá lehet tenni.

(2) Részben kizsigerelt hasított test, amelyből a szív, a máj, a tüdő, a zúza, a begy és a vesék nem lettek eltávolítva.

(3) Ha a hasított testről a fej nincs eltávolítva, akkor a légcső, a nyelőcső és a hasított testben maradhat.

▼B

(4) Az aprólék csak a következőket tartalmazhatja:

szív, nyak, zúza és máj, valamint minden olyan rész, amelyet azon a piacon, ahol a végső felhasználás céljából a terméket forgalmazzák, ehetőnek tartanak. A májat az epehólyag nélkül kell forgalmazni. A zúzat a hártya nélkül kell forgalmazni, és a tartalmát ki kell üríteni. A szívet szívburokkal vagy anélkül is lehet értékesíteni. Ha a nyak a vágott állaton marad, akkor nem tartozik az aprólékok közé.

Ha e közül a négy szerv közül valamelyik szokás szerint nincs az értékesítésre szánt hasított testen, hiányát a címkén fel kell tüntetni.

(5) A 2000/13/EK irányelvnek megfelelően elfogadott nemzeti jogszabályokban előírtakon túl az alábbiakat kell feltüntetni a fenti irányelv 13. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az árut kísérő kereskedelmi okmányokon:

- a) az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 1. pontjában említett osztályt;
- b) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 2. pontjában megfelelően a baromfihúst forgalmazzák, valamint az ajánlott tárolási hőmérséklet.

4. cikk

(1) A 2000/13/EK irányelv 3. cikke (1) bekezdésének 1. pontja szerinti, azon neveknek, amelyek alatt az ebben a rendeletben szereplő termékek értékesítésre kerülnek, meg kell egyezniük az rendelet 1. cikkében felsorolt nevekkel és az rendelet I. mellékletében felsorolt közösségbeli nyelvek megfelelő kifejezéseivel:

— teljes hasított test esetében az rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott valamelyik kikészítési formára történő utalással,

— baromfirészek esetében a megfelelő fajtára történő utalással.

(2) Az 1. cikk 1. és 2. pontjában meghatározott neveket ki lehet egészíteni egyéb kifejezésekkel, amennyiben ez utóbbiak nem vezetnek félre a fogyasztókat, és különösen nem keverhetők össze egyéb, az 1. cikk 1. és 2. pontja szerinti termékekkel vagy a 11. cikk meghatározásaival.

5. cikk

(1) Az 1. cikkben meg nem határozott termékek a Közösségben olyan elnevezésekkel forgalmazhatók, amelyek nem tévesztik meg lényeges mértékben a fogyasztót azáltal, hogy lehetővé teszik más, az 1. cikkben szereplő termékekkel vagy a 11. cikk megjelöléseivel való összetévesztésüket.

(2) A 2000/13/EK irányelvvel összhangban elfogadott nemzeti jogszabályokban előírtakon túl a végső fogyasztók részére értékesítendő baromfihús címkézésének, kiserelésének és reklámozásának meg kell felelnie az e cikk (3) és (4) bekezdésében meghatározott további követelményeknek is.

▼B

(3) Friss baromfihús esetében a minimális eltarthatóság idejét a „fogyasztható: [dátum]-ig” jelzéssel kell helyettesíteni a 2000/13/EK irányelv 10. cikkének megfelelően.

(4) Előrecsomagolt baromfihús esetében az alábbi adatokat is fel kell tüntetni a csomagoláson vagy egy azon elhelyezett címkén:

- a) az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 1. pontjában említett osztályt;
- b) friss baromfihús esetében a teljes árat és a kiskereskedelmi egység-árat;
- c) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 2. pontjában megfelelően a baromfihúst forgalmazzák, valamint az ajánlott tárolási hőmérsékletet;
- d) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerinti vágóhíd vagy darabolóüzem bejegyzési számát, kivéve ha a darabolás és a csontozás az értékesítés helyén történik az említett rendelet 4. cikke (2) bekezdésének d) pontjában előírtak szerint;
- e) harmadik országból importált baromfihús esetében a származási ország feltüntetését.

(5) Amennyiben a baromfihús értékesítésére előrecsomagolás nélkül kerül sor – kivéve, ha a darabolás és a csontozás az értékesítés helyén történik a 853/2004/EK irányelv 4. cikke (2) bekezdése d) pontjában előírtak szerint, feltéve hogy a darabolás és csontozás a vevő kérésére és jelenlétében történik – a 2000/13/EK irányelv 14. cikkét kell alkalmazni a (4) bekezdésben említett jelölések tekintetében.

(6) A daraboló és feldolgozó üzem részére történő szállítás esetén a 3. cikk (5) bekezdésétől és az e cikk (2)–(5) bekezdésétől eltérve nem szükséges a baromfihús minőségi osztályba sorolása vagy az e cikkekben említett kiegészítő adatok feltüntetése.

6. cikk

Az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része II. alrészének 3. pontja szerinti fagyasztott baromfihúsra a következő kiegészítő rendelkezések alkalmazandók:

Az e rendeletben foglalt fagyasztott baromfihús hőmérsékletének a termék minden részén stabilnak és állandónak kell lennie, -12 °C -osnak vagy alacsonyabbnak, az esetleges rövid idejű hőmérséklet-emelkedés nem haladhatja meg a 3 °C -t. A termékek hőmérséklet-eltérései csak akkor engedhetők meg, ha a tárolási körülmények a helyi elosztásban és a kiskereskedelmi pultokban megfelelők.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

▼B

7. cikk

(1) Az „A” vagy „B” kategóriába való besoroláshoz az e rendeletben foglalt baromfi hasított testeknek és baromfidaraboknak a következő minimumkövetelményeknek kell megfelelniük:

- a) a kiszerelés szempontjából sértetlen;
- b) tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől;
- c) mentes bármilyen idegen szagtól;
- d) mentes a látható vérfoltoktól, a kicsi, nem feltűnő vérfoltok kivételével;
- e) mentes a nyílt csonttörésektől;
- f) mentes súlyos zúzódásoktól.

Friss baromfi esetében nem lehetnek előzetes fagyasztásra utaló jelek.

(2) Annak érdekében, hogy a baromfi hasított test és a baromfidarab „A” minősítést kapjon, ezen túlmenően a következő követelményeknek is meg kell felelnie:

- a) jó felépítésű. A hús telt, a mell jól kifejlődött, széles, hosszú és húsos, és a combok is húsosak. Csirkén, ►C3 fiatal kacsán és pulykán ◄ a mellen, a háton és a combon vékony állandó zsírréteg van. Kakason, tyúkon, kacsán és fiatal libán vastagabb zsírréteg is megengedhető. Libán a baromfi egészén mérsékelttől vastagig terjedő zsírréteg lehet;
- b) néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a lábon, a faron, a lábízületeken és a szárnyvégeken. A főzésre szánt szárnyasok, kacsák, pulykák és libák esetében néhány más részen is előfordulhatnak;
- c) némi károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben nincs sok belőle, kicsi és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek;
- d) a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfi esetében fagyásnak ⁽¹⁾ nem lehet nyoma, kivéve azokat, amelyek esetlegesek, kicsik és nem feltűnőek, és nem a mellen vagy a combokon találhatók.

⁽¹⁾ Fagyás: (a minőséget csökkentő értelemben) helyi vagy területi típusú vissza nem fordítható bőr- és/vagy húskiszáradás, amely a következő elváltozásokat mutatja:

- az eredeti színben (általában halványabbá válik), vagy
- ízben és szagban (íztelen vagy avas), vagy
- állagában (száraz, szivacsos) bekövetkezett elváltozás.

▼B

8. cikk

(1) Az 1., 3. és 7. cikkben foglaltak nem teljesítésével kapcsolatban határozatok csak e cikk rendelkezéseinek megfelelően ellenőrzött tétel egészére hozhatók.

(2) Az 1. cikkben meghatározott egyedi áruk az alábbi számban szerepelnek a mintában, amelyet minden egyes tételből véletlenszerűen választanak ki ellenőrzés céljára a vágóhidakon, a vágótelepeken, a nagy- és kiskereskedelmi raktárakban, a forgalomba hozatal bármelyik egyéb fázisában (ideértve a szállítást is), illetve harmadik országból származó import esetében a vámkezeléskor:

Tétel nagysága	Minta nagysága	Hibás egységek megengedhető száma	
		Összesen	Az 1. cikk 1. és 3. pontjára és a 7. cikk (1) ⁽¹⁾ bekezdésére vonatkozóan
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Egyes fajtákon belüli, nem fajták közötti tűréshatárok.

(3) Az A. osztályú baromfihúst tartalmazó tétel ellenőrzése során a (2) bekezdésben foglalt táblázat 3. oszlopában meghatározott számú hibás egység engedhető meg. Ezek a hibás egységek kicsontozott mell esetében tartalmazhatnak olyan mellhúst, amely tömegének 2 %-a porc (a szegycsont vége hajlékony).

Az 1. cikk 1. és 3. pontjában, valamint a 7. cikk (1) bekezdésében foglalt rendelkezések megszegése esetén a hibás egységek száma a (2) bekezdésben foglalt táblázat 4. oszlopában előírt értékeket nem haladhatja meg.

Az 1. cikk 3. pontját illetően a hibás egységek nem fogadhatók el, ha tömegük kacsamáj esetén kevesebb mint 240 gramm, libamáj esetén pedig kevesebb mint 385 gramm.

(4) A B. osztályú baromfihúst tartalmazó tétel ellenőrzése során kétszer annyi hibás egység engedhető meg.

(5) Ha az ellenőrzött tétel nem tekinthető megfelelőnek, az ellenőrző szerv megtiltja annak forgalmazását vagy behozatalát, ha a tétel harmadik országból származik, amíg be nem bizonyítják, hogy az mégis megfelelt az 1. és a 7. cikkben foglaltaknak.

▼B*9. cikk*

(1) Az előrecsomagolt fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihúst tömegkategória szerint lehet osztályozni az 1234/92007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 3. pontjának megfelelően, a 76/211/EGK irányelv 2. cikke szerinti előrecsomagolt egységekben. Ilyen előrecsomagolt egységek a következők lehetnek:

- egy baromfi hasított testet tartalmazó előrecsomagolt egységek, vagy
- egy vagy több, ugyanolyan típusú és fajú baromfidarabot tartalmazó előrecsomagolt egységek, az 1. cikkben meghatározottak értelmében.

(2) A (3) és (4) bekezdésnek megfelelően minden előrecsomagolt egységen fel kell tüntetni a termék „névleges tömegét”, amit az egységnek tartalmaznia kell.

(3) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús előrecsomagolt egységei névleges tömegük szerint a következő kategóriákba csoportosíthatók:

a) baromfi hasított test:

- < 1 100 g: 50 g-os osztályokba (1 050 – 1 000 – 950 stb.),
- 1 100 – <2 400 g: 100 g-os osztályokba (1 100 – 1 200 – 1 300 stb.),
- ≥ 2 400 g: 200 g-os osztályokba (2 400 – 2 600 – 2 800 stb.);

b) darabok:

- < 1 100 g: 50 g-os osztályokba (1 050 – 1 000 – 950 stb.),
- ≥ 1 100 g: 100 g-os osztályokba (1 100 – 1 200 – 1 300 stb.),

(4) Az (1) bekezdésben szereplő előrecsomagolt egységeket úgy csomagolják, hogy azok megfeleljenek a következő követelménynek:

- a) a tényleges tartalom átlagosan nem lehet kevesebb, mint a névleges tömeg;
- b) a (9) bekezdésben megállapított, a megengedhető hibahatárnál több hibával rendelkező előrecsomagolt egységek részaránya az előrecsomagolt egységek tételeinél megfelelően alacsonynak kell lenni ahhoz, hogy kielégítsék a (10) bekezdésben meghatározott vizsgálatok követelményeit;
- c) a (9) bekezdésben megadott megengedhető hibahatárnál kétszer nagyobb hibával rendelkező előrecsomagolt egység nem hozható forgalomba.

A 76/211/EGK irányelv I. mellékletében a névleges tömegre, a tényleges tartalomra és a hibahatárra megállapított fogalommeghatározások vonatkoznak e rendeletre is.

(5) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús csomagolójának vagy importőrének felelősségére és az illetékes hatóságok által elvégzendő ellenőrzésekre a 76/211/EGK irányelv I. mellékletének 4., 5. és 6. pontja vonatkozik megfelelően.

▼ B

(6) Az előrecsomagolt egységek ellenőrzését mintavételezéssel és két részben végzik:

- egy ellenőrzés minden egyes előrecsomagolt egységnek a mintában lévő tényleges tartalmára terjed ki,
- egy ellenőrzés az előrecsomagolt egységeknek a mintában lévő átlagos tényleges tartalmára terjed ki.

Egy előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintenek elfogadottnak, ha mindkét ellenőrzés eredményei kielégítik a (10) és (11) bekezdésben szereplő elfogadási szempontokat.

(7) Egy tételt az összes azonos névleges tömegű, azonos típusú, azonos termelési láncból, ugyanazon a helyen tárolt vizsgálandó előrecsomagolt egységből állítanak össze.

A tétel méretét a következő mennyiségekre korlátozzák:

- amikor az előrecsomagolt egységeket a csomagolósor végén ellenőrzik, az egyes tételekben lévő szám egyenlő a csomagolósor maximális óránkénti teljesítményével a tétel méretére vonatkozó bármiféle megszorítás nélkül.
- egyéb esetekben a tétel mérete 10 000-re van korlátozva.

(8) Minden ellenőrizendő tételből véletlenszerűen vesznek mintát a következő mennyiségben:

Tétel nagysága	Minta nagysága
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

100-nál kevesebb előrecsomagolt egységet tartalmazó tételeknél a 76/211/EGK irányelv II. mellékletében hivatkozott roncsolásmentes vizsgálat – ahol ilyen végeznek – 100 %-ra terjed ki.

(9) Előrecsomagolt baromfihús esetében a következő hibaarány megengedett:

▼ M1*(grammban)*

Névleges tömeg	Megengedett negatív eltérés	
	Hasított test	Darabok
kevesebb mint 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 és több	100	50

▼ B

(10) A mintán belül az egyes egységek tényleges tartalmának ellenőrzéséhez a minimálisan elfogadható tartalmat úgy számítják ki, hogy az érintett tartalomra vonatkozó megengedhető hibaarányt levonják az előrecsomagolt egység névleges tömegéből.

▼B

Azokat az előrecsomagolt egységeket, amelyek tényleges tartalma kevesebb, mint a minimális elfogadható tartalom, hibásnak kell tekinteni.

Az ellenőrzött, előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintik elfogadhatónak vagy visszautasítandónak, ha a mintában talált hibás egységek száma kevesebb vagy egyenlő, mint az alább bemutatott elfogadási feltétel, vagy egyenlő vagy nagyobb, mint az alább bemutatott visszautasítási feltétel:

Minták száma	Hibás egységek száma	
	Elfogadási feltétel	Visszautasítási feltétel
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) Az átlagos tényleges tartalom ellenőrzésénél egy előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintenek elfogadhatónak, ha a mintát képező előrecsomagolt egységek átlagos tényleges tartalma nagyobb, mint az alább bemutatott elfogadási feltétel:

Minta mérete	Átlagos tényleges tartalom elfogadási feltétele
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} = előrecsomagolt egységek átlagos tényleges tartalma

Q_n = az előrecsomagolt egység névleges tömege

s = a tételben lévő előrecsomagolt egységek tényleges tartalmának eltérése

Az eltérést a 76/211/EGK irányelv II. mellékletének 2.3.2.2. pontjában kijelölt módon határozzák meg.

(12) Amennyiben a 80/181/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ megengedi a kiegészítő jelölések használatát, azon előrecsomagolt egységek névleges tömegének jelölése, amelyekre ez a cikk vonatkozik, kiegészítő jelöléssel láthatók el.

(13) Más tagállamokból az Egyesült Királyságba érkező baromfihús tekintetében az ellenőrzéseket véletlenszerűen végzik, és nem a határon hajtják végre.

10. cikk

Az alább meghatározott fagyasztási módok egyikének megnevezése és az annak megfelelő kifejezés a Közösség a III. mellékletben felsorolt többi nyelven megjelenhet a címkén a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdése a) pontjának megfelelően:

— levegős hűtés: a baromfi hasított test hideg levegőn történő hűtése,

— permetezéses hűtés: a baromfi hasított test vízpárával vagy finom vízpermettel telített hideg levegővel történő hűtése,

⁽¹⁾ HL L 39., 1980.2.15., 40. o.

▼B

— vízbemerítéses hűtés: a baromfi hasított test hűtése vizet vagy vizet és jeget tartalmazó tartályokban az ellenáramlásos folyamatnak megfelelően.

11. cikk

(1) A tartási mód megjelölésére – az organikus vagy a biotartás kivételével – a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja szerinti címkén csak az e rendeletben megadott kifejezések, és ezeknek a IV. mellékletben felsorolt, egyéb közösségi nyelveken megadott megfelelői jelenhetnek meg, és csak akkor, ha az e rendelet V. mellékletben foglalt követelmények teljesülnek:

- a) „... %-ban ... -val/vel etetve”;
- b) „külterjes zárt tartás” („ólban tartott”);
- c) „szabad tartás”;
- d) „hagyományos szabad tartás”;
- e) „szabad tartás – teljesen szabadon”.

Ezek a kifejezések kiegészíthetők olyan megjelölésekkel, amelyek a megfelelő tartási mód egyedi jellemzőire vonatkoznak.

Amikor szabad tartású termelést (c), d) és e) pont) tüntetnek fel a hizott máj („foie gras”) termelése céljából tartott kacsákból és libákból származó hús címkéjén, feltüntetik „a hizott máj (foie gras) előállítás” kifejezést is.

(2) A hizási időszak hosszát vagy a vágási kort az (1) bekezdésben szereplő valamely kifejezés használata esetében lehet feltüntetni, és ha az életkor eléri az V. melléklet b), c) vagy d) pontjában megjelölt kort. Ez a rendelkezés az 1. cikk 1. pont a) alpontjának negyedik francia bekezdése alá tartozó állatok esetében nem alkalmazható.

(3) Az (1) és (2) bekezdés rendelkezéseinek alkalmazása nem sérti az V. mellékletben szereplő minimumkövetelményeken felüli nemzeti technikai rendelkezéseket, amelyek csak az érintett tagállam termelőire alkalmazhatók, feltéve hogy a közösségi joggal összeegyeztethetők, és megfelelnek a baromfihús közös forgalmazási előírásainak.

(4) A (3) bekezdésben szereplő nemzeti intézkedésekről a Bizottságot értesíteni kell.

(5) A tagállamok bármikor benyújthatják, a Bizottság kérésére pedig be kell nyújtaniuk az ebben a cikkben szereplő intézkedésekre vonatkozó valamennyi információt, hogy ellenőrizni lehessen azok összhangját a közösségi jogszabályokkal, valamint a baromfihús közös forgalmazási alapelveivel.

12. cikk

(1) Azokat a vágóhidakat, amelyek jogosultak a 11. cikkben szereplő kifejezéseket használni, külön nyilvántartásba kell venni. Elkülönített kimutatást kell vezetniük a gazdálkodási módnak megfelelően a következőket feltüntetve:

- a) az ilyen baromfi termelőinek nevét és címét, akiket a tagállam illetékes hatósága által elvégzett ellenőrzés után kell nyilvántartásba venni;

▼B

- b) e hatóság kérésére az egyes termelők által termelési ciklusonként tartott baromfik számát;
- c) a leszállított és feldolgozott ilyen szárnyasok számáról és teljes élő, illetve hasított test súlyáról;
- d) az eladások adatairól, ideértve a vásárlók nevét és címét a feladást követő legalább 6 hónapig.

(2) Az (1) bekezdésben említett termelőket a későbbiekben rendszeresen ellenőrzik. A feladást követő legalább hat hónapos időtartamig folyamatos nyilvántartást vezetnek a szárnyasok számáról a baromfi-rendszer típusa szerint, feltüntetve az eladott szárnyasok számát és a vásárlók nevét és címét, a takarmány mennyiségét és a takarmányellátás forrását is.

Ezen túlmenően a szabad tartású rendszereket alkalmazó termelők nyilvántartást vezetnek arról az időpontról is, amikor a szárnyasoknak legelőször biztosítottak hozzáférést a szabad kifutóhoz.

(3) A takarmánygyártók és -szállítók a feladást követő legalább hat hónapig nyilvántartást vezetnek, mely kimutatja, hogy a 11. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett gazdálkodási módot végző termelők részére leszállított takarmány összetétele megegyezik a takarmányozásra vonatkozóan feltüntetett adatokkal.

(4) A keltetőtelepek a feladást követő legalább hat hónapig nyilvántartást vezetnek a 11. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjában említett gazdálkodási módot végző tenyésztők részére leszállított, lassan növekvő fajtaváltozatúként elismert szárnyasokról.

(5) A 11. cikknek és az e cikk (1)–(4) bekezdésének való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell:

- a) a telepen: telepítésenként legalább egyszer;
- b) takarmánygyártó és -szállító: legalább évente egyszer;
- c) a vágóhidon: legalább évente négyszer;
- d) a keltetőtelepen: évente legalább egyszer azoknál a tartási módoknál, amelyeket a 11. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjai tartalmaznak.

▼M3

(6) Az egyes tagállamok minden alkalmas technikai eszközzel, ideértve az internetes közzétételt is, a többi tagállam és a Bizottság rendelkezésére bocsátják a jóváhagyott és az (1) bekezdésnek megfelelően nyilvántartásba vett vágóhidak naprakésszé tett jegyzékét, amelyben szerepel a vágóhidak neve, címe és száma.

▼B*13. cikk*

Abban az esetben, ha az 1234/2007/EK rendelet 121. cikke e) pontjának v. alpontjában szereplő tartási mód megjelölését felülvizsgálják, a tagállamok által erre felhatalmazott testületeknek meg kell felelniük az 1989. június 26-i 45011/En Európai Normatívában megfogalmazott követelményeknek, ezeket az érintett tagállam illetékes hatóságai láthatják el engedéllyel és vizsgálhatják fölül.

▼B*14. cikk*

A harmadik országból importált baromfihús egy vagy több, a 10. és 11. cikkben meghatározott fakultatív megjelölést viselhet, ha azt egy, a származási ország illetékes hatósága által kibocsátott tanúsítvány kíséri, bizonyítva a kérdéses termék e rendelet vonatkozó szabályainak való megfelelését.

A harmadik ország Bizottságnak címzett kérésére a Bizottság elkészíti ezeknek a hatóságoknak a listáját.

15. cikk

(1) A 16. cikk (5) bekezdésének és a 17. cikk (3) bekezdésének sérelme nélkül a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozhatók forgalomba, ha víztartalmuk a VI. mellékletben (cseppmódszer) vagy a VII. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket nem haladja meg.

(2) Az egyes tagállamok által kijelölt illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy a vágóhidak megtettek-e minden szükséges intézkedést ahhoz, hogy megfeleljenek az (1) bekezdés rendelkezéseinek, és különösen hogy:

- a hűtés során abszorbeált víz mennyiségének, valamint a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzéséhez szükséges mintavétel megtörtént-e,
- az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték-e, és egy évig tárolták-e,
- valamennyi tételt oly módon jelölte-e meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.

16. cikk

(1) Az abszorbeált vízmennyiségre vonatkozó IX. mellékletnek megfelelő rendszeres ellenőrzéseket, illetve a VI. mellékletben meghatározott ellenőrzéseket minden nyolcórás munkaszakasz folyamán legalább egyszer le kell folytatni.

Ha az említett vizsgálatok során kiderül, hogy az abszorbeált víz mennyisége meghaladja az e rendeletben engedélyezett teljes víztartalmat, akkor számításba kell venni a hús által a nem ellenőrzött feldolgozási szinteken abszorbeált vízmennyiséget, és olyan esetekben, amikor az abszorbeált víz mennyisége meghaladja a IX. melléklet 10. pontjában vagy a VI. melléklet 7. pontjában szereplő szinteket, akkor az adott vágóhidat a feldolgozással kapcsolatos szükséges technikai kiigazításokat haladéktalanul köteles végrehajtani.

(2) Az (1) bekezdés második albekezdésében szereplő valamennyi esetben, de kéthavonta legalább egyszer a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott vágóhidakról származó fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkékből mintavétel útján kiválasztott mintákon a VI., illetve a VII. mellékletnek megfelelően el kell végezni a víztartalomra vonatkozóan a 15. cikk (1) bekezdésében szereplő ellenőrzéseket. Nem kell ellenőrzést lefolytatni az olyan hasított test esetében, amelyekkel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé igazolták, hogy a húst kizárólag kivitelre szánták.

▼B

(3) Az (1) és (2) bekezdésben szereplő ellenőrzéseket az illetékes hatóságok végzik vagy felügyelik. Különleges esetekben az illetékes hatóságok alkalmazhatják a (1) bekezdés és különösen a IX. melléklet 1. és 10. pontja, valamint a (2) bekezdés rendelkezéseit szigorúbb értelemben, ha valamely adott vágóhíd tekintetében igazolni kell e rendelet teljes víztartalomra vonatkozó előírásainak betartását.

Valamennyi olyan esetben, amikor a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék nem feleltek meg e rendeletnek, a (2) bekezdésben említett ellenőrzések minimális gyakoriságát megismétlik abban az esetben, ha a VI. és a VII. mellékletnek megfelelő legfeljebb négy hét alatti három különböző termelési napon végrehajtott három sikeres ellenőrzés negatív eredményt mutatott.

(4) Ott, ahol levegős hűtés esetében az (1) és (2) bekezdésben említett ellenőrzések eredményei hat hónapig megfelelést mutatnak a VI–IX. mellékletben megállapított feltételekkel, az (1) bekezdésben említett ellenőrzések gyakoriságát havi egy alkalomra lehet csökkenteni. Az e mellékletekben megállapított feltételeknek való megfelelés bármilyen hiányossága esetén visszaállítják az (1) bekezdésben említett ellenőrzéseket.

(5) Amennyiben a (2) bekezdésben említett ellenőrzések eredménye túllépi a megengedhető határokat, az érintett tételt úgy kell tekinteni, mint amely nem felel meg e rendeletnek. Ebben az esetben azonban az érintett vágóhíd kérheti azt, hogy végezzenek másodszori vizsgálatot a tagállam referencialaboratóriumában, a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott módszer segítségével. E másodszori vizsgálat költségei a tétel tulajdonosát terhelik.

(6) Ha szükséges, az újabb ellenőrzés után az e rendeletnek nem megfelelő tétellel kapcsolatban az illetékes hatóság engedélyezi a tétel Közösségen belüli forgalomba hozatalát azzal a feltétellel, hogy az illetékes hatóság felügyelete alatt a vágóhíd a hasított test egyedi és nagy-tételű csomagolását olyan címkével látja el, amelyen piros nagybetűvel feltünteti a X. mellékletben található szövegek legalább egyikét:

Az első albekezdésben szereplő tétel mindaddig az illetékes hatóság felügyelete alatt marad, amíg azt ennek a bekezdésnek megfelelően kezelik, vagy vele kapcsolatban másként nem rendelkeznek. Ha az illetékes hatóság felé igazolják, hogy az első albekezdésben szereplő tétel kivitelre kerül, akkor az illetékes hatóság megtesz minden szükséges intézkedést annak érdekében, hogy a kérdéses tétel a Közösségen belül ne kerüljön forgalomba.

Az első albekezdésben szereplő szövegeket feltűnő, jól látható helyen, tökéletesen olvasható és letörölhetetlen módon kell feltüntetni. A szövegek semmilyen módon nem takarhatók, homályosíthatók el, illetve semmilyen írott vagy rajzolt jelzéssel nem szakíthatók meg. A betűk az egyedi csomagon legalább 1 cm, a gyűjtőcsomagon legalább 2 cm méretűek.

*17. cikk*

(1) Szabálytalanság komoly gyanúja esetén a rendeltetési hely szerinti tagállam a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéken véletlenszerű, diszkriminációmentes ellenőrzést folytathat, amelynek során ellenőrzi, hogy a szállítmány megfelel a 15. és 16. cikk rendelkezéseinek.

(2) Az (1) bekezdésben szereplő ellenőrzést az áru érkezési helyén vagy más megfelelő helyen kell lefolytatni, feltéve hogy az utóbbi esetben a kiválasztott terület nem az államhatárnál van, és az áru útvonalát a lehető legcsekélyebb mértékben zavarja meg, illetve hogy a szükséges mintavételt követően az áru továbbmehet rendeltetési helyére. Az ellenőrzés eredményéig az említett termékek végső fogyasztóknak nem értékesíthetők.

Az ilyen ellenőrzéseket a lehető leggyorsabban kell lefolytatni annak érdekében, hogy a szállítmány forgalomba hozatalát ok nélkül ne késleltessék, vagy a késés miatt a minősége ne romoljon.

A szállítmány feladóját, a címzettet vagy azok képviselőit az ellenőrzések eredményeiről, valamint az azok alapján hozott határozatokról és e határozatok indoklásáról legkésőbb a mintavételt követő két munkanapon belül értesíteni kell. Az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága által hozott határozatokról és azok indoklásáról a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságát értesíteni kell.

A feladó vagy képviselőjének kérelmére az említett határozat és annak indoklása az érkezési hely szerinti tagállamban hatályos jogszabályok által biztosított fellebbezési lehetőségek, bírósági eljárások és vonatkozó határidők megjelölésével részükre írásban megküldhető.

(3) Amennyiben az (1) bekezdésben említett ellenőrzések eredménye túllépi a megengedhető határokat, az érintett tétel tulajdonosa kérheti azt, hogy végezzenek másodszori vizsgálatot a XI. mellékletben felsorolt referencialaboratóriumok egyikében az első vizsgálatnál alkalmazott módszer segítségével. E másodszori vizsgálat során felmerülő kiadások a tétel tulajdonosát terhelik. A referencialaboratóriumok feladatát és hatáskörét a XII. melléklet ismerteti.

(4) Ha az (1) és (2) bekezdésben foglaltak szerint elvégzett ellenőrzések vagy a kért újabb ellenőrzés után kiderül, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék a 15. és a 16. cikk követelményeinek nem felelnek meg, az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága a 16. cikk (6) bekezdésében foglalt eljárást alkalmazza.

(5) A (3) és (4) bekezdésben foglalt esetekben az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága haladéktalanul kapcsolatba lép a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságaival. Az utóbbi hatóságok megteszik a szükséges intézkedéseket, és az elvégzett ellenőrzésről, az ügyben hozott határozatokról és azok indoklásáról értesítik az előbbi tagállam illetékes hatóságát.

Az adott tagállam illetékes hatóságai értesítik a Bizottságot, ha az (1) és (3) bekezdésben szereplő ellenőrzések során ismételt szabálytalanságokat tárnak fel, vagy ha az ilyen ellenőrzéseket a rendeltetés helye szerinti tagállam tekintetében megfelelő igazolás nélkül végezték el.

▼B

E rendelet egységes alkalmazásának érdekében vagy a rendeltetési hely szerinti tagállam illetékes hatóságának kérelmére a Bizottság a szabálytalanság jellegét figyelembe véve:

- szakemberekből álló csoportot küld a kérdéses helyre, amely az illetékes hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzést végez, vagy
- a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságát a kérdéses üzem termékei körében végzett mintavételek gyakoriságának növelésére és, ha szükséges, az 1234/2007/EK rendelet 194. cikkének megfelelő szankciók kiszabására kéri fel.

Megállapításairól a Bizottság értesíti a tagállamokat. Az a tagállam, amelynek területén az ellenőrzéseket végzik, minden szükséges segítséget megad a szakembereknek feladataik teljesítéséhez.

A Bizottság megállapításaitól függően, a feladás helye szerinti tagállamnak az érkezési hely szerinti tagállam kérésére a kérdéses üzemből érkező termékeket gyakrabban kell ellenőriznie.

Amennyiben ezeket az intézkedéseket az üzem ismételt szabálytalanságaival kapcsolatban hozzák, a Bizottság a harmadik albekezdés francia bekezdései rendelkezéseinek alkalmazásával összefüggően felmerült költségeket a kérdéses üzemre hárítja.

18. cikk

(1) A tagállamok illetékes hatóságai késedelem nélkül értesítik az adott nemzeti referencialaboratóriumot az általuk vagy a felügyeletük alatt végzett, a 15., 16. és 17. cikkben említett ellenőrzések eredményéről.

▼M3

A nemzeti referencialaboratóriumok minden évben június 30-ig megküldik a Bizottságnak az első albekezdésben említett ellenőrzések eredményeit. A megállapításokat mérlegelés céljából az 1234/2007/EK rendelet 195. cikkének (1) bekezdésében említett irányítóbizottság elé kell terjeszteni.

▼B

(2) A tagállamok elfogadják a forgalomba hozatal valamennyi szakaszához tartozó, a 15., 16. és 17. cikkben meghatározott ellenőrzésre vonatkozó gyakorlati előírásokat, beleértve a harmadik országból származó importáru vizsgálatát a vámkezelés időpontjában, a VI. és VII. mellékletnek megfelelően. Ezekről a rendelkezésekről a tagállamok tájékoztatják a többi tagállamot és a Bizottságot. Bármilyen lényeges változtatásról haladéktalanul értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

19. cikk

A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület a nemzeti referencialaboratóriumok vizsgálati tevékenységének koordináló testületként működik. A Bizottság és a nemzeti referencialaboratóriumok képviselőiből áll. A testület és a nemzeti referencialaboratóriumok feladatát, valamint a testület szervezeti felépítését a XII. melléklet tartalmazza.

A pénzügyi támogatást az Európai Közösség nevében eljáró Bizottság és a laboratórium közötti szerződés feltételei alapján kell a referencialaboratórium részére kifizetni.

▼B

A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság főigazgatója meghatalmazást kap arra, hogy a Bizottság nevében a szerződést aláírja.

20. cikk

(1) A következő friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfi a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozható forgalomba, ha víztartalma nem haladja meg a VIII. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott technikailag elkerülhetetlen értékeket:

- a) bőr nélküli kicsontozott csirkemell, villacsonttal vagy anélkül;
- b) bőrös csirkemell;
- c) bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb farrésszel, combnyedek;
- d) bőr nélküli kicsontozott pulykamell;
- e) bőrös pulykamell;
- f) bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb, comb;
- g) bőr nélküli kicsontozott pulykacombhús.

(2) Az egyes tagállamok által kijelölt illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy a vágóhidak és a vágóüzemek – függetlenül attól, hogy kapcsolódnak-e a vágóhidakhoz – megtettek-e minden szükséges intézkedést ahhoz, hogy megfeleljenek az (1) bekezdés rendelkezéseinek és különösen, hogy:

- a) rendszeres ellenőrzéseket végeznek a vágóhidakon a vízfelvételről a 16. cikk (1) bekezdésének megfelelően az e cikk (1) bekezdésében felsorolt friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt termékek előállítására szánt csirke és pulyka hasított testek esetében is. Ezeket az ellenőrzéseket minden egyes nyolcórás műszak folyamán legalább egyszer elvégzik. A pulyka hasított test levegős hűtése esetén azonban nem szükséges rendszeresen ellenőrzéseket végezni a vízfelvételről. A IX. melléklet 10. pontjában rögzített határértékek a pulyka hasított testre is vonatkoznak;
- b) az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték és egy évig megőrizték;
- c) valamennyi tételt oly módon jelölték meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.

Amennyiben a csirkék levegős hűtése esetén az a) pontban és a (3) bekezdésben említett ellenőrzések eredményei hat hónapos időszak folyamán megfelelést mutatnak a VI–IX. mellékletben megállapított feltételekkel, az a) pontban említett ellenőrzések gyakoriságát havonta egy alkalomra lehet csökkenteni. A VI–IX. mellékletben megállapított feltételeknek való megfelelés bármilyen hiánya esetén visszaállítják az a) pontban említett ellenőrzéseket.

(3) A fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfira vonatkozóan az (1) bekezdésben szereplő víztartalomra vonatkozó ellenőrzéseket az ilyen darabolt baromfi gyártó valamennyi vágóüzemből származó darabolt baromfi tekintetében mintavételi eljárással, a VIII. mellékletben meghatározott módon háromhavonta legalább egyszer el kell végezni. Ezeket az ellenőrzéseket nem kell lefolytatni az olyan három hónapos darabolt baromfi tekintetében, mellyel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé megfelelően igazolták, hogy azt kizárólag exportra szánták.

▼B

Amennyiben egy adott darabolóüzemben egyéves időtartamig a VIII. mellékletben megállapított feltételeknek való megfelelés tapasztalható, az ellenőrzések gyakoriságát hathavonta egy alkalomra kell csökkenteni. Az e feltételeknek való megfelelés bármilyen hiánya esetén visszaállítják az első albekezdésben említett ellenőrzéseket.

(4) A 16. cikk (3)–(6) bekezdését és a 17. és 18. cikket az e cikk (1) bekezdésében szereplő darabolt baromfi tekintetében megfelelően alkalmazni kell.

▼M3*20a. cikk*

A 11. cikk (4) és (5) bekezdésében, a 17. cikk (5) bekezdésében, valamint a 18. cikk (1) és (2) bekezdésében említett, a Bizottságnak eljuttatandó értesítéseket a 792/2009/EK bizottsági rendeletnek ⁽¹⁾ megfelelően kell megküldeni.

▼B*21. cikk*

Az 1538/91/EGK rendelet 2008. július 1-jén hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre és az 1906/90/EGK rendeletre történő hivatkozásokat a XIII. mellékletben szereplő megfelelési táblázatnak megfelelően az e rendeletre történő hivatkozásként kell értelmezni.

22. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

A rendelet 2008. július 1-jétől alkalmazandó.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

⁽¹⁾ HL L 228., 2009.9.1., 3. o.

I. MELLÉKLET

1. cikk 1. pont – Baromfi vágott test

	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 vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► 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 kuke-rojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālītis
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) Trut-hahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Trut-hahn	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) muskus-part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duck-ling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mular-d ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (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 Avlsberberriand Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mular-dente	Part, muskuspart, 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, muskus-pīle, <i>Mulard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) 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 (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(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 broileris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
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 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	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, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialtal kakas ◀	Serduk žghir 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>muskovy</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) myski-ankka	(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, myski-ankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žašiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizza	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) pärlhõna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhõna

▼ M5

1. cikk 2. pont – A baromfirszek nevei

	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	Charto	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	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückensstück	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)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» või «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 purečių 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)	Pusė	► 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 combnegyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteriore 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 kost'ou	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

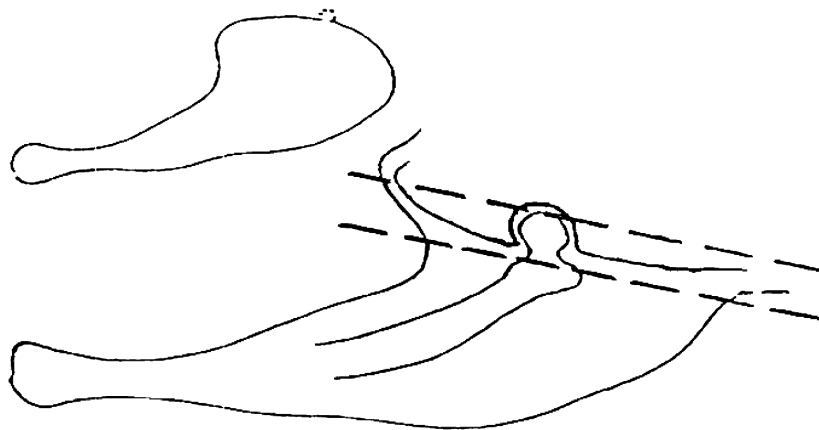
▼ M5

	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 desos- sada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkon- kött av klubba

▼B*II. MELLÉKLET*

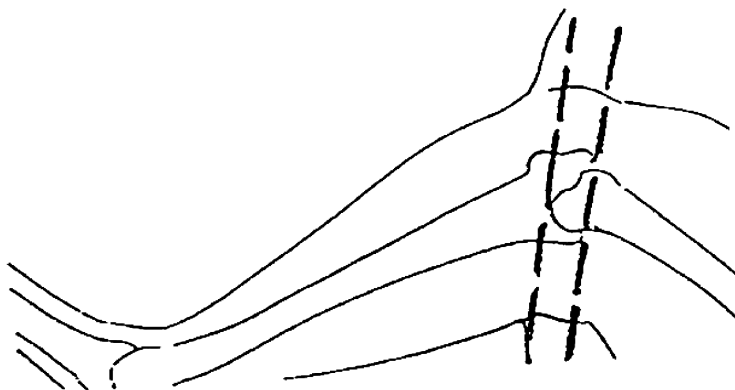
A felsőcomb/egész comb és a hátat szétválasztó vágás

— a csípőízület körülhatárolása



A felsőcomb és az alsócomb szétválasztó vágás

— térdízület körülhatárolása



10. cikk – Fagyasztási módok

	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	Luftspray- køling	Luft-Sprüh- kühlung	Õhkpiiserdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	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 потопяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddyp- ningskøling	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	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproe- ikoeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjä- ähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

IV. MELLÉKLET

11. cikk (1) melléklet – tartási módok

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	►M7 hr ◄	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (éim) ... Husa krmená ovsem	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	►M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◄	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	►M7 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	►M7 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	►M7 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	►M7 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 etetve Zabbal 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	Kfmené ... % ... husi kfmené 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 (free range)	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

▼B

V. MELLÉKLET

A 11. cikkben említett feltételek a következők:

▼C1

a) ... %-ban ...-val/vel etetve

▼B

A következő takarmány-összetevőkre csak az alábbi esetekben lehet hivatkozni:

— gabonafélék esetében akkor, ha a hízási időszak nagyobb részében adott takarmány tömegének legalább 65 %-át teszik ki, ami legfeljebb 15 % gabona-mellékterméket tartalmazhat; kifejezetten egy gabonafélére akkor lehet hivatkozni, ha e gabona a használt táplálék legalább 35 %-át teszi ki, kukorica esetében legalább 50 %-ot,

— hüvelyesek vagy zöldségfélék esetében akkor, ha a hízási időszak túlnyomó részében a takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki,

— tejtermékek esetében akkor, ha a befejező szakaszban adott takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki.

A „zabbal nevelt libák” kifejezés abban az esetben használható, ha a háromhetes időszak befejező szakaszában a libákat naponta legalább 500 g zabbal etették.

b) „Külterjes zárt tartás” („ólban tartott”)

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az 1 m² tenyésztési területre eső telepítési sűrűség nem haladja meg az alábbi esetekben jelzett számokat:

— csirkék, fiatal kakasok, kappanok: 15 szárnyas, de legfeljebb 25 kg élősúllyal,

— kacsá, gyöngytyúk, pulyka: 25 kg élőtömeg,

— liba: 15 kg élőtömeg;

ii. a baromfit az alábbi életkorban vágják le:

— csirke: 56 naposan vagy később,

— pulyka: 70 naposan vagy később,

— liba: 112 naposan vagy később,

— pekingi kacsá: 49 naposan vagy később,

— pézsmakacsá: nőivarúakat 70 naposan vagy később, hímivarúakat 84 naposan vagy később,

— mulard kacsá: nőivarúakat 65 naposan vagy később,

— gyöngytyúk: 82 naposan vagy később,

— ►C3 fiatal libák ◀: 60 napos vagy idősebb,

— fiatal kakasok: 90 napos, illetve ennél idősebb korban,

— kappanok: 140 napos, illetve ennél idősebb korban.

▼Bc) *Szabad tartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az épületre vonatkozó telepítési sűrűség és a vágási kor összhangban van a b) pontban meghatározott határértékekkel, kivéve a csirkéket, amelyek esetében az 1 m²-re eső telepítési sűrűség 13 állatra növelhető, ami azonban legfeljebb 27,5 kg élőtömeget jelenthet, illetve a kappanokat, amelyek 1 m²-re eső állománysűrűsége nem haladhatja meg a 7,5-et, ami négyzetméterenként 27,5 kg élőtömeget jelent;

ii. a baromfit legalább élettartama fele során napközben folyamatosan nyílt kifutóra engedték, amely nagyobb részben növényzettel borított terület:

— csirke vagy gyöngytyúk esetében állatonként legalább 1 m²,

— 2 m² kacsánként vagy kappanonként,

— pulyka vagy liba esetében állatonként legalább 4 m².

Gyöngytyúk esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek területe legalább az épület területével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúsága (az épületben és az említett helyiségben található) összes állatra vetítve állatonként legalább 10 cm;

iii. a hizási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonaféléket tartalmaz;

iv. a baromfiépület kibúvónyílással van felszerelve, amelynek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m² épület.

d) *Hagyományos szabad tartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az istállóban az 1 m²-re eső telepítési sűrűség legfeljebb:

— csirke esetén: 12 állat, de legfeljebb 25 kg élőtömeg; ugyanakkor a legfeljebb 150 m² alapterületű és éjszakára nyitva hagyott mobil épületek esetében az 1 m²-re eső telepítési sűrűség 20 állatra, de legfeljebb 40 kg élőtömegre növelhető,

— kappan esetén: 6,25 állat (91 napos korig: 12), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— pézsmá és pekingi kacsá esetén: 8 hím, de legfeljebb 35 kg élőtömeg, 10 nőstény, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,

— Mulard kacsá esetén: 8 állat, de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— gyöngytyúk: 13, de legfeljebb 25 kg élősúllyal,

— pulyka esetén: 6,25 állat (7 hetes korig: 10), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— liba esetén: 5 állat (hathetes korig: 10), 3 a hizási időszak utolsó három hetében – feltéve hogy az állatokat zárva tartották –, de legfeljebb 30 kg élőtömeg;

ii. a baromfiépületek összes használt területe egy telepen legfeljebb 1 600 m²,

▼B

- iii. az egyes baromfiépületekben legfeljebb:
- 4 800 csirke,
 - 5 200 gyöngytyúk,
 - 4 000 nőivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 hímivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 Mulard kacsa,
 - 2 500 kappan, liba vagy pulyka található;
- iv. a baromfiépület kibúvónyílásokkal van felszerelve, amelyek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m² épület;
- v. az alábbi életkoroktól kezdve napközben folyamatosan a nyílt kifutón lehetnek:
- csirkék és kappanok esetében hathetes,
 - kacsák, libák, gyöngytyúkok és pulykák esetében nyolchetes kortól;
- vi. a növényzettel borított nyílt kifutó területe állatonként legalább:
- 2 m² csirkék vagy pézsma, illetve pekingi kacsák vagy gyöngytyúk esetében,
 - 3 m² Mulard kacsák esetében,
 - 4 m² 92 napnál idősebb kappanok esetében (a 91. napig 2 m²),
 - 6 m² pulykák esetében,
 - 10 m² libák esetében.
- Gyöngytyúkok esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek területe legalább az épület területének kétszeresével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúsága (az épületben és az említett helyiségben található) összes állatra vetítve állatonként legalább 10 cm;
- vii. a hizlalt állatok lassan növekvő fajtákhoz tartoznak;
- viii. a hizási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonaféléket tartalmaz;
- ix. minimális életkor vágáskor:
- csirke: 81 nap,
 - kappan: 150 nap,
 - pekingi kacsa: 49 nap,
 - nőivarú pézsmakacsa: 70 nap,
 - hím pézsmakacsa: 84 nap,
 - Mulard kacsa: 92 nap,
 - gyöngytyúk: 94 nap,
 - 140 nap a sütésre szánt, egészben értékesített pulyka és liba esetében,
 - 98 nap a darabolásra szánt, nőivarú pulyka esetében,
 - 126 nap a darabolásra szánt, hímivarú pulyka esetében,
 - „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt liba: 95 nap,
 - 60 nap ► **C3** fiatal libák ◀ esetében;

▼B

x. zárt helyen történő befejezés:

- 90 naposnál idősebb csirke esetében 15 nap,
- kappanoknál: négy hét,
- „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt, 70 naposnál idősebb liba és mulard kacska esetében 4 hét.

e) *Szabad tartás – teljesen szabadon*

E meghatározás használata feltételezi, hogy a tenyésztés a d) pontban felsorolt követelményeknek megfelel, azzal a feltétellel, hogy az állatok napközben területileg nem korlátozott nyílt kifutókon tartózkodhatnak.

A közegészségügyi és állat-egészségügyi szempontokból a közösségi jog alapján előírt korlátozás esetén, beleértve az állat-egészségügyi hatóságok által előírt korlátozásokat is, amelyek a baromfik szabad tartásban töltött idejének megrövidülését eredményezik, az első albekezdés c), d) és e) pontjában leírt tartási módok alapján nevelt baromfik, a madárházban nevelt gyöngytyúk kivételével, a korlátozás időszaka alatt, de legfeljebb tizenkét hétig, továbbra is kereskedelmi forgalomba hozhatók az állattartás módjára utaló különleges hivatkozás feltüntetésével.



VI. MELLÉKLET

A FELENGEDÉSEL JÁRÓ VESZTESÉG MEGHATÁROZÁSA

(Cseppeszt)

1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéből felengedés során keletkezett vízveszteség mennyiségének meghatározására szolgál. Ha a hasított test tömegének (beleértve a csomagban található valamennyi ehető belsőséget) százalékában kifejezett ilyen csepegési veszteség meghaladja a 7. pontban előírt határértéket, akkor ez úgy tekintendő, hogy a többlet-víz mennyiség a feldolgozás során abszorbeálódott.
2. *Fogalommeghatározás*

Az e módszerrel meghatározott vízveszteséget a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test (belsőségekkel együtt) össztömegének százalékában kell kifejezni.
3. *Alapelv*

Az emberi fogyasztásra alkalmas belsőséget tartalmazó fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test csak ellenőrzött körülmények között és úgy engedtetethető fel, hogy közben az elveszített víz mennyisége mérhető legyen.
4. *Felszerelés*
 - 4.1. Körülbelül 1 g-nál nagyobb pontosságú, 5 kg méréshatárú mérleg.
 - 4.2. A hasított test méretének megfelelő, biztonságosan rögzíthető műanyag tasakok.
 - 4.3. Termosztatikusan ellenőrzött vízfürdő az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott tartószerzőkkel. A vízfürdőnek olyannak kell lennie, hogy a benne lévő víz mennyisége legalább az ellenőrizendő hasított test mennyiségének nyolcszorosa legyen, és a vizet 42 ± 2 °C hőmérsékleten tudja tartani.
 - 4.4. Szűrőpapír vagy egyéb nedvszívó papírtörő.
5. *Eljárás*
 - 5.1. Az ellenőrzést az összes baromfi közül véletlenszerűen kiválasztott hús hasított testen kell elvégezni. Az 5.2–5.11. pontban meghatározott vizsgálatok befejezéséig valamennyit legfeljebb -18 °C-on kell tartani.
 - 5.2. A tasak külső részéről le kell törölni a felületi jeget és vizet. A tasakot a tartalmával együtt grammnyi pontossággal kell megmérni: ez az M_0 tömeg.
 - 5.3. Az ehető belsőséggel együtt értékesített hasított testről el kell távolítani a külső csomagolást, amelyet meg kell szárítani és grammnyi pontossággal lemérni: ez az M_1 tömeg.
 - 5.4. A fagyasztott hasított test tömegét a belsőséggel együtt úgy kapjuk meg, hogy az M_0 -ból levonjuk az M_1 értéket.
 - 5.5. A hasított testet az emberi fogyasztásra alkalmas belsőséggel együtt egy erős, vízhatlan műanyag tasakba kell helyezni úgy, hogy a hasüreg nyílása a tasak zárt vége, a tasak aljának irányában legyen. A tasak olyan hosszú legyen, hogy a hasított test függőleges helyzetéből ne mozduljon el, de a vízfürdőben biztonságosan lehessen rögzíteni.

▼B

- 5.6. A tasaknak azt a részét, amely a hasított test hasüregét és az emberi fogvasztásra alkalmas belsőséget tartalmazza, a vízfürdőnek teljesen el kell lepnie, a tasakot nyitva kell hagyni, hogy így a lehető legtöbb levegő eltávozhasson. Ahhoz, hogy a vízfürdőből a tasakba ne juthasson víz, a tasakot – ha szükséges, tartórudak vagy a tasakba helyezett súlyok segítségével – függőleges helyzetben kell tartani. Az egyes tasakok nem érhetnek egymáshoz.
- 5.7. A tasakot folyamatos mozgatással vagy a víz folytonos keverésével 42 ± 2 °C hőmérsékleten tartott vízfürdőben kell hagyni mindaddig, míg két véletlenszerűen kiválasztott hasított test hőközpontja (aprólék nélküli csirkék esetében a mellizomzat legmélyebb, mellelsonthoz közeli része, vagy ha a csirkéhez aprólék is tartozik, akkor az aprólék középső része) a 4 °C-t el nem éri. A tasakok csak a 4 °C hőmérséklet eléréséig szükséges ideig maradhatnak a vízfürdőben. A – 18 °C-on tárolt hasított test esetében a merítés időtartama az alábbiak szerint alakul:

Tömegosztály (g)	A hasított test a belsőség tömege (g)	A merítés javasolt időtartama percben	
		Csirkék belsőség nélkül	Csirkék belsőséggel
< 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

1 400 g felett, minden további 100 grammonként még hét perc szükséges. Ha a merítés javasolt időtartama alatt a két ellenőrzött hasított test esetében a hőmérséklet a + 4 °C-ot nem éri el, akkor az olvasztási eljárást a hőközpont + 4 °C hőmérsékletének eléréséig kell folytatni.

- 5.8. A tasakot és annak tartalmát ki kell emelni a vízfürdőből; a tasak alját át kell szűrni, hogy az olvasztás során képződött víz kiszivároghasson. A tasakot és annak tartalmát + 18 °C és + 25 °C közötti hőmérsékleti körülmények között egy órán át hagyni kell, hogy kicsöpögjön.
- 5.9. A kiolvasztott hasított testet ki kell venni a tasakból, és a belsőséget (ha van ilyen) ki kell emelni a hasüregből. A hasított testet szűrőpapírral vagy papírtörővel kívül-belül meg kell szárítani. A belsőséget tartalmazó tasakot át kell szűrni, és ha a tasakból víz szivárog, a tasakot és a belsőséget is a lehető legóvatosabban meg kell szárítani.
- 5.10. A kiolvasztott hasított test, belsőség és csomag M_2 tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.
- 5.11. A belsőséget tartalmazó csomag M_3 tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.

▼ B6. *Eredmények számítása*

Az olvadáskor elveszített víz mennyisége a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test (a belsőségeket is beleszámítva) tömegének arányában a következő képlet szerint számítható ki:

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

▼ M67. *Az eredmények értékelése*

Ha az olvasztáskor mért átlagos vízveszteség a 20 hasított testből álló minta esetében meghaladja az alább jelzett százalékos értékeket, az azt jelenti, hogy a feldolgozás során abszorbeált vízmennyiség túllépi a megengedhető határértéket.

A százalékos értékek a következők:

levegős hűtés esetén: 1,5 %,

permetezéssel hűtés esetén: 3,3 %,

vízberítéssel hűtés esetén: 5,1 %,

más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén: 1,5 %.



VII. MELLÉKLET

A CSIRKÉK VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA

(Kémiai teszt)

1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék összes víztartalmának meghatározására szolgál. A módszer a homogenizált baromfi hasított test víz- és fehérjetartalmának meghatározását is magába foglalja. Annak meghatározásához, hogy a feldolgozás során a hús szívott-e fel többletvízmennyiséget, a meghatározott összes víztartalom értékét össze kell hasonlítani a 6.4. pontban megjelölt képlet alapján kapott határértékkel. Az elemzést végző személy megteszi a szükséges óvintézkedéseket, ha olyan anyag jelenlétére gyanakszik, amely a számításokat megzavarhatja.

2. *Fogalm meghatározások*

Hasított test: csontos, porcos és esetenként belsőséget tartalmazó vágott baromfi.

Belsőség: máj, szív, zúza és nyak.

3. *Alapelvek*

A víz- és fehérjetartalmat az elismert ISO-módszerek (International Organization for Standardization, Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) vagy a Tanács által jóváhagyott egyéb módszerek, illetve elemzések szerint kell meghatározni.

A hasított test megengedhető legmagasabb összes víztartalma a húsok becsült fehérjetartalmából számítható ki, amely összefüggésben lehet a fiziológiai víztartalommal.

4. *Felszerelés és vegyszerek*

4.1. A hasított test és a csomagolás mérésére szolgáló mérlegek mérési pontossága ± 1 g-nál pontosabb legyen.

4.2. A hasított testet a daráló méretének megfelelő darabokra vágó bárd vagy fűrész.

4.3. A hasított test és részeinek homogenizálására alkalmas nagy teljesítményű daráló- és keverőgép.

Megjegyzés:

Speciális daráló nem javasolt. Fagyasztott vagy gyorsfagyasztott húsok vagy csontok darálásakor olyan homogén keverék előállításához megfelelő teljesítményű legyen, mint amelyet egy 4 mm lyukacsos koronggal felszerelt daráló állít elő.

4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.

4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

▼B5. *Eljárás*

- 5.1. Az ellenőrzést a baromfi mennyiségéből véletlenszerűen kiválasztott hét darab hasított testen kell elvégezni, és az 5.2–5.6. pontban meghatározott vizsgálat megkezdéséig valamennyit fagyasztva kell tartani.

A vizsgálatot vagy az egyes mintákon egyenként, vagy a hét mintából álló összetett mintán egyszerre lehet elvégezni.

- 5.2. Az előkészületeket a húсок fagyasztóból való kivételét követő egy órán belül meg kell kezdeni.
- 5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes csomagokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húсокnak kisebb darabokra történő vágását követően el kell távolítani az ehető belső körüli csomagolóanyagot. A hasított test teljes tömegét, ideértve az ehető belső és a hasított testhez tapadó jég tömegét az eltávolított csomagolóanyag tömegének levonását követően kell meghatározni, ami a „P₁” értéket adja.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített hét darab „P₇” össztömegét határozzuk meg.
- 5.4. a) A P₁ tömegű teljes húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón megdaráljuk (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az egyes húсокból egy-egy jellemző mintát vehetünk.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a P₇ össztömegű hét húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre daráljuk meg (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), így egy homogén anyagot kapunk, amiből majd a hét baromfi két jellemző mintáját vehetjük ki. A két mintát az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott módon kell megvizsgálni.
- 5.5. A homogén masszából mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meghatározni az „a %”-os víztartalmat.
- 5.6. A homogén masszából ismét mintát kell venni, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meg kell határozni a nitrogéntartalmat. Ezt a nitrogéntartalmat 6,25 együtthatóval szorozzuk meg, így kapjuk meg a nyersfehérjetartalom „b %” értékét.

▼M66. *Az eredmények kiszámítása*

- 6.1. a) A víz tömege (W) valamennyi hasított test esetében aP₁/100, a fehérje tömege (RP) pedig bP₁/100 lesz, mindkét esetben grammal kifejezve. Meghatározzuk a hét vizsgált hasított testben lévő víz és fehérje teljes tömegét (W₇, illetve RP₇).
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben kell meghatározni. A hét minta víztömege (W₇) aP₇/100, fehérjetömege (RP₇) pedig bP₇/100 lesz, mindkét esetben grammal kifejezve.
- 6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W₇, illetve az RP₇ értékeket elosztjuk héttel.
- 6.3. Az e módszerrel meghatározott elméleti fiziológiai víztartalom grammal kifejezve az alábbi képlet szerint számítható ki:

csirke: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ **M6**

6.4. a) Levegős hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % ⁽¹⁾, a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

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

b) Permetezéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 4,5 % ⁽¹⁾, a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

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

c) Vízbemerítéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 7 % ⁽¹⁾, a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

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

d) Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % ⁽¹⁾, a teljes víztartalom e módszerrel meghatározott, grammban kifejezett legmagasabb megengedhető értéke (W_G) a következő képlet alapján számítható ki (beleértve a konfidencia-intervallumot is):

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

6.5. Ha a hét hasított test 6.2. pont szerint számított átlagos víztartalma (W_A) nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket (W_G), akkor a vizsgált baromfihúst az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

⁽¹⁾ A hasított test alapján számítva, figyelmen kívül hagyva az abszorbeált külső eredetű vizet.

▼B

VIII. MELLÉKLET

DARABOLT BAROMFI VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA**(Kémiai teszt)**1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer egyes baromfidarabok összes víztartalmának meghatározására szolgál. A módszer a homogenizált baromfi darabok mintájának víz- és fehérjetartalmának meghatározását is magában foglalja. Annak meghatározásához, hogy a feldolgozás során a hús szívott-e fel többlet-vízmenyiséget, a meghatározott összes víztartalom értékét össze kell hasonlítani a 6.4. pontban megjelölt képlet alapján kapott határértékkel. Az elemzést végző személy megteszi a szükséges óvintézkedéseket, ha olyan anyag jelenlétére gyanakszik, amely a számításokat megzavarhatja.

2. *Fogalm meghatározások és mintavételi eljárások*

Az 1. cikk 2. pontjában szereplő meghatározások alkalmazandók a 20. cikkben említett darabolt pulykára. A mintaméreteknél legalább a következőkkel kell megegyezniük:

— csirkemell: a mell fele,

— csirkemellfilé: a kicsontozott, bőr nélküli mell fele,

— pulykamell, pulykamellfilé és kicsontozott combhús: körülbelül 100 grammos adagok,

— egyéb darabok: az 1. cikk 2. pontjában meghatározottak szerint.

Fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek (nem egyenként csomagolt darabok) esetében azok a nagy csomagok, amelyekből a mintavétel történik, az egyes darabok kivételéig 0 °C-on tarthatók.

3. *Alapelv*

A víz- és fehérjetartalmat az elismert ISO-módszerek (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) vagy a Tanács által jóváhagyott egyéb módszerek, illetve elemzések szerint kell meghatározni.

A darabolt baromfi megengedhető legmagasabb összes víztartalma a darabok becsült fehérjetartalmából számítható ki, amely összefüggésben lehet a fiziológiai víztartalommal.

4. *Készülékek és reagensek*

4.1. A baromfidarabok és a csomagolás mérésére szolgáló legalább ± 1 g pontosságú mérlegek.

4.2. A baromfidarabokat a húsdaráló méretének megfelelő darabokra vágó hentesbárd vagy fűrész.

▼B

- 4.3. A darabolt baromfi és részeinek homogenizálására alkalmas nagy teljesítményű daráló- és turmixgép.

Megjegyzés:

Különleges daráló nem javasolt. Elegendő, ha fagyasztott vagy gyorsfagyasztott húсок vagy csontok darálásával olyan homogén keverék előállítására képes, mint egy 4 mm lyukacsos koronggal felszerelt daráló.

- 4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.
- 4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

5. *Eljárás*

- 5.1. Az ellenőrzést az összes darabolt baromfi közül véletlenszerűen kiválasztott öt darabon kell elvégezni, és az 5.2–5.6. pontban meghatározott vizsgálat megkezdéséig valamennyit fagyasztva vagy gyorsfagyasztva kell tartani.

A 2. pontban meghatározott fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek esetében a vizsgálat megkezdéséig a mintákat 0 °C-on kell tartani.

A vizsgálatot vagy az egyes mintákon külön-külön, vagy az öt darabot tartalmazó összetett mintán egyszerre lehet elvégezni.

- 5.2. Az előkészületeket a darabok fagyasztóból vagy hűtőből való kivételét követő egy órán belül meg kell kezdeni.
- 5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes darabokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húsocket kisebb darabokra kell vágni, majd a csomagolóanyag tömegének levonása utáni legközelebbi grammérték adja a baromfidarabok „P₁” tömegét.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített öt darab „P₅” össztömegét határozzuk meg.
- 5.4. a) A P₁ tömegű teljes baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón kell megdarálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az egyes húsoból egy-egy reprezentatív mintáját lehet kivenni.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a „P₅” össztömegű öt baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre meg kell darálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy egy homogén masszát kapjunk, amiből majd az öt baromfidarab két reprezentatív mintáját lehet kivenni.

A két mintát az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott módon kell megvizsgálni.

- 5.5. A homogén masszából mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meg kell határozni az „a %”-os víztartalmat.
- 5.6. A homogén masszából ismét mintát kell venni, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meg kell határozni a nitrogéntartalmat. Ezt a nitrogéntartalmat 6,25 faktorral kell megszorozni, így megkapjuk a nyers fehérjetartalom „b %” értékét.

▼ **M6**

6. *Az eredmények kiszámítása*
- 6.1. a) A víz tömege (W) valamennyi baromfírész esetében $aP_1/100$, a fehérje tömege (RP) pedig $bP_1/100$ lesz, mindkét esetben grammal kifejezve.
Meghatározzuk az öt vizsgált részben lévő víz és fehérje teljes tömegét (W_5 , illetve RP_5).
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben kell meghatározni.
Az öt minta víztömege (W_5) $aP_5/100$, fehérjetömege (RP_5) pedig $bP_5/100$ lesz, mindkét esetben grammal kifejezve.
- 6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W_5 , illetőleg az RP_5 értékeket elosztjuk öttel.
- 6.3. Az e módszerrel meghatározott fiziológiai W/RP középarány a következő lesz:
csirkemellfilé: $3,19 \pm 0,12$,
csirkecomb és combnegyedek: $3,78 \pm 0,19$,
pulykamellfilé: $3,05 \pm 0,15$,
pulykacomb: $3,58 \pm 0,15$,
kicsontozott pulykacombhús: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke – a termék típusától és az alkalmazott hűtési módszertől függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott W/RP arány megengedhető legmagasabb értéke a következő lehet:

	Levegős hűtés	Permetezéssel hűtés	Vízbemerítéses hűtés
Bőr nélküli csirkemellfilé	3,40	3,40	3,40
Bőrös csirkemell	3,40	3,50	3,60
Bőrös csirkefelsőcomb, -alsócomb, -comb, -comb felezett hátrésszel, -comb negyedelt háttal	4,05	4,15	4,30
Bőr nélküli pulykamellfilé	3,40	3,40	3,40
Bőrös pulykamell	3,40	3,50	3,60
Bőrös pulykafelsőcomb, -alsócomb, -comb	3,80	3,90	4,05
Bőr nélküli pulykacombhús	3,95	3,95	3,95

Más hűtési módszerek alkalmazása vagy a 10. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén az elkerülhetetlen víztartalom mértéke 2 %-nak veendő, a W/RP arány megengedhető legmagasabb értéke pedig a fenti táblázatban a levegős hűtés módszerére vonatkozóan megállapított értékekkel egyezik meg.

Ha az öt baromfírész 6.2. pont szerinti értékekből számított átlagos W_A/RP_A aránya nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket, akkor a vizsgált baromfíréseket az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

⁽¹⁾ A baromfírész alapján számítva, figyelmen kívül hagyva az abszorbeált külső eredetű vizet. (Bőr nélküli) filé és csontozott pulykacombhús esetében az arány valamennyi hűtési módszernél 2 %.

▼B*IX. MELLÉKLET*

**AZ ABSZORBEÁLT VÍZMENNYISÉG ELLENŐRZÉSE A
FELDOLGOZÁS HELYÉN
(Vágóhídi tesztek)**

1. Nyolcórás munkaszakaszonként legalább egyszer:
véletlenszerűen kell 25 hasított testet kiválasztani a zsigerelemből közvetlenül a zsigerelest és a belsőségek, valamint a háj leválasztását követően és az első atmoszféra megelőzően.
2. Ha szükséges, levágjuk a nyakat úgy, hogy a hasított testhez kapcsolódó bőrt meg hagyjuk.
3. A hasított testeket egyenként megjelöljük. Egyesével megmérjük, és tömegüket grammnyi pontossággal feljegyezzük.
4. A vizsgált hasított testet visszahelyezzük a zsigerelemből szalagra, ahol tovább folytatódik a szokásos feldolgozás: mosás, hűtés, csepegtetés stb.
5. A megjelölt baromfit levesszük a csepegtetőszalag végéről, ügyelve arra, hogy ne maradjon tovább a csepegtetőben, mint amennyi ideig annak a tételnek a szalagon kell maradnia, amelyből a mintát kiválasztottuk.
6. A minta az így kivett első 20 baromfiból áll. A baromfit ismét megmérjük. Grammnyi pontossággal meghatározott tömegüket egyenként az első mérés során kapott eredmények mellé jegyezzük fel. A teszt érvénytelen, ha 20 megjelölt baromfinál kevesebbet sikerül az említett módon újra kivenni.
7. A minta baromfiról eltávolítjuk a jelöléseket, és visszahelyezzük a szalagra, ahol folytatódik a csomagolás általános menete.
8. Az abszorbeált nedvesség százalékos mennyiségét úgy határozzuk meg, hogy a mosás, hűtés és csepegtetés után ugyanannak a baromfinak az össztömegét elosztjuk kezdeti tömegével és megszorozzuk százzal.
9. Azonos számú hasított test nedvességabszorpciójának százalékos meghatározásához és azonos alapelveknek megfelelően az 1–8. pontban meghatározott kézi mérlegelés helyett automatikus mérleg sor alkalmazható, amennyiben az automatikus mérleg sor az illetékes hatóság előzetesen e célból jóváhagyta.
10. Az eredmény nem haladhatja meg a hasított test kezdeti tömegének vagy más számadatnak a maximális teljes abszorbeált víztartalommal történt összehasonlítás szerinti alábbi százalékos értékeit:
 - *levegős hűtés:* 0 %,
 - *permetezéssel hűtés:* 2,0 %,
 - *bemerítéssel hűtés:* 4,5 %.

▼M6

11. Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 10. cikkben említett módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén a víztartalom maximális százalékos aránya nem haladhatja meg a hasított test eredeti tömegének 0 %-át.

▼B*X. MELLÉKLET***A 16. CIKK (6) BEKEZDÉS BEN EMLÍTETT SZÖVEGEK**

- *bolgárul*: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *spanyolul*: Contenido en agua superior al límite CE
- *csehül*: Obsah vody překračuje limit ES
- *dánul*: Vandindhold overstiger EF-Normen
- *németül*: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *észtil*: Veesisaldus ületab EÜ normi
- *görögül*: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *angolul*: Water content exceeds EC limit
- *franciául*: Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- *horvátul*: Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- *olaszul*: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *lettül*: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *litvánul*: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *magyarul*: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *máltaiul*: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *hollandul*: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *lengyelül*: Zawartość wody przekracza normę WE
- *portugálul*: Teor de água superior ao limite CE
- *románul*: Conținutul de apă depășește limita CE
- *szlovákul*: Obsah vody presahuje limit ES
- *szlovénül*: Vsebnost vode presega ES omejitev
- *finnül*: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *svédül*: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼M4*XI. MELLÉKLET***A NEMZETI REFERENCIALABORATÓRIUMOK LISTÁJA****Belgium**

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

Bulgária

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)

Cseh Köztársaság

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

Dánia

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
DK-4100 Ringsted

Németország

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
– Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch –
E.-C.-Baumann-Str. 20
D-95326 Kulmbach

Észtország

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Írország

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

▼ M4**Görögország**

Ministry of Rural Development & Food
Veterinary Laboratory of Larisa
7th km Larisa-Trikalon st.
GR-411 10 Larisa

Spanyolország

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

Franciaország

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

Olaszország

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
IT-41100 Modena

Ciprus

Analytical Laboratories Section
Department of Agriculture
Ministry of agriculture, Natural Resources and Environment
Loukis Akritas Ave
CY-1412 Nicosia

Lettország

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

Litvánia

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

Luxemburg

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

Magyarország

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybizton-
sági Igazgatóság
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81.
1465

▼ M6**Málta**

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

▼ M4**Hollandia**

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

Ausztria

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Lengyelország

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

Portugália

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

Románia

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

Szlovénia

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

Szlovákia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava

Finnország

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

▼ **M4**

Svédország

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Egyesült Királyság

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY

▼ **B***XII. MELLÉKLET***A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület feladatai és szervezeti felépítése**

A 19. cikkben említett szakértői testület a következő feladatokért felelős:

- a) információnyújtás a baromfihús víztartalmát elemző módszerekről és összehasonlító vizsgálatokról a nemzeti referencialaboratóriumok számára;
- b) az a) pontban említett módszerek nemzeti referencialaboratóriumokban történő alkalmazásának koordinálása összehasonlító vizsgálat megszervezésével, és különösen jártassági vizsgálatokkal;
- c) a nemzeti referencialaboratóriumok támogatása a jártassági vizsgálatok elvégzésében a statisztikai adatelemzéshez és jelentéstételhez történő tudományos segítségnyújtáson keresztül;
- d) új analitikai módszerek kifejlesztésének koordinálása és a nemzeti referencialaboratóriumok tájékoztatása az e területen elért fejlődésről;
- e) tudományos és műszaki segítségnyújtás a Bizottságnak, különösen azokban az esetekben, amelyekben az elemzések eredményei a tagállamok között vita tárgyát képezik.

A 19. cikkben említett szakértői testület a következőképpen épül fel:

A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület a Közös Kutatóközpont (KKK) Etalonanyag- és Mérésügyi Intézete főigazgatóságának, a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóságnak és három nemzeti referencialaboratóriumnak a képviselőiből áll. Az IRMM képviselője a testület elnöke, és ő jelöli ki rotációs alapon a nemzeti referencialaboratóriumokat. A kiválasztott nemzeti referencialaboratóriumokért felelős tagállami hatóságok jelölik ki az élelmiszer víztartalmának ellenőrzéséért felelős egyes szakértőket a testületben való részvételre. Éves rotáción keresztül a részt vevő nemzeti referencialaboratóriumok közül egyet úgy kell leváltani, hogy biztosítva legyen a testületen belüli folytonosság. A tagállami szakértőknél és/vagy a nemzeti referencialaboratóriumoknál az e mellékletben említett feladatok végzése során felmerült költségeket az egyes tagállamok viselik.

A nemzeti referencialaboratóriumok feladatai

A XI. mellékletben felsorolt nemzeti referencialaboratóriumok a következő feladatokért felelősek:

- a) a baromfihús víztartalmának ellenőrzéséért felelős nemzeti laboratóriumok tevékenységének koordinálása;
- b) segítségnyújtás a tagállam illetékes hatóságának a baromfihús víztartalmának ellenőrzésére szolgáló rendszer kidolgozásában;
- c) az a) pontban említett különböző nemzeti laboratóriumok közötti összehasonlító vizsgálatokban (jártassági vizsgálatok) való részvétel;
- d) a szakértői testület által szolgáltatott információk érintett tagállam illetékes hatóságához és az a) pontban említett nemzeti laboratóriumokhoz való eljuttatásának biztosítása;
- e) a szakértői testülettel folytatott együttműködés, valamint a szakértők testületi tagjává történő kinevezés esetén a szükséges vizsgálati minták elkészítése, beleértve a homogenitási vizsgálatot, továbbá a minták megfelelő elküldésének megszervezése

▼ **M3**



XIII. MELLÉKLET

Megfelelési táblázat

Az 1906/90/EGK rendelet	Az 1538/91/EGK rendelet	Ez a rendelet
	1. cikk	1. cikk
	1a. cikk, bevezető rész	2. cikk, bevezető rész
2. cikk, 2., 3. és 4. pont		2. cikk, a), b) és c) pont
2. cikk, 8. pont		2. cikk, d) pont
	1a. cikk, első és második francia bekezdés	2. cikk, e) és f) pont
	2. cikk	3. cikk, (1)–(4) bekezdés
4. cikk		3. cikk, (5) bekezdés
	3. cikk	4. cikk
	4. cikk	5. cikk, (1) bekezdés
5. cikk, (1)–(4) bekezdés		5. cikk, (2)–(5) bekezdés
6. cikk		5. cikk, (6) bekezdés
	5. cikk	6. cikk
	6. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész	7. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész
	6. cikk, (1) bekezdés, az elsőtől a hatodikig terjedő francia bekezdés	7. cikk, (1) bekezdés, a)–f) pont
	6. cikk, (2) bekezdés, bevezető rész	7. cikk, (2) bekezdés, bevezető rész
	6. cikk, (2) bekezdés, az elsőtől a negyedikig terjedő francia bekezdés	7. cikk, (2) bekezdés, a)–d) pont
	7. cikk, (1) bekezdés	8. cikk, (1) bekezdés
	7. cikk, (3) bekezdés	8. cikk, (2) bekezdés
	7. cikk, (4) bekezdés	8. cikk, (3) bekezdés
	7. cikk, (5) bekezdés	8. cikk, (4) bekezdés
	7. cikk, (6) bekezdés	8. cikk, (5) bekezdés
	8. cikk, (1) bekezdés	9. cikk, (1) bekezdés
	8. cikk, (2) bekezdés	9. cikk, (2) bekezdés
	8. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész	9. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész
	8. cikk, (3) bekezdés, első francia bekezdés	9. cikk, (3) bekezdés, a) pont
	8. cikk, (3) bekezdés, második francia bekezdés	9. cikk, (3) bekezdés, b) pont
	8. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész	9. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész
	8. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, az elsőtől a harmadikig terjedő francia bekezdés	9. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, a)–c) pont

▼B

Az 1906/90/EGK rendelet	Az 1538/91/EGK rendelet	Ez a rendelet
	8. cikk, (4) bekezdés, második albekezdés	9. cikk, (4) bekezdés, második albekezdés
	8. cikk, (5)–(12) bekezdés	9. cikk, (5)–(12) bekezdés
	8. cikk, (13) bekezdés, első albekezdés	—
	8. cikk, (13) bekezdés, második albekezdés	9. cikk, (13) bekezdés
	9. cikk	10. cikk
	10. cikk	11. cikk
	11. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész	12. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész
	11. cikk, (1) bekezdés, az elsőtől a negyedikig terjedő francia bekezdés	12. cikk, (1) bekezdés, a)–d) pont
	11. cikk, (2) bekezdés	12. cikk, (2) bekezdés
	11. cikk, 2a. bekezdés	12. cikk, (3) bekezdés
	11. cikk, 2b. bekezdés	12. cikk, (4) bekezdés
	11. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész	12. cikk, (5) bekezdés, bevezető rész
	11. cikk, (3) bekezdés, az elsőtől a negyedikig terjedő francia bekezdés	12. cikk, (5) bekezdés, a)–d) pont
	11. cikk, (4) bekezdés	12. cikk, (6) bekezdés
	12. cikk	13. cikk
	13. cikk	14. cikk
	14a. cikk, (1) és (2) bekezdés	15. cikk
	14a. cikk, (3)–(5) bekezdés	16. cikk, (1)–(3) bekezdés
	14a. cikk, (5a) bekezdés	16. cikk, (4) bekezdés
	14a. cikk, (6) bekezdés	16. cikk, (5) bekezdés
	14a. cikk, (7) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész	16. cikk, (6) bekezdés, első albekezdés
	14a. cikk, (7) bekezdés, első albekezdés, francia bekezdések	X. melléklet
	14a. cikk, (7) bekezdés, második és harmadik albekezdés	16. cikk, (6) bekezdés, második és harmadik albekezdés
	14a. cikk, (8)–(12) bekezdés	17. cikk, (1)–(5) bekezdés
	14a. cikk, (12a) bekezdés	18. cikk, (1) bekezdés
	14a. cikk, (13) bekezdés	18. cikk, (2) bekezdés
	14a. cikk, (14) bekezdés	19. cikk
	14b. cikk, (1) bekezdés	20. cikk, (1) bekezdés

▼B

Az 1906/90/EGK rendelet	Az 1538/91/EGK rendelet	Ez a rendelet
	14b. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész	20. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész
	14b. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, elsőtől a harmadikig terjedő francia bekezdés	20. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, a)–c) pont
	14b. cikk, (2) bekezdés, második albekezdés	20. cikk, (2) bekezdés, második albekezdés
	14b. cikk, (3) és (4) bekezdés	20. cikk, (3) és (4) bekezdés
	15. cikk	—
	—	21. cikk
	—	22. cikk
	I. melléklet	I. melléklet
	IA. melléklet	II. melléklet
	II. melléklet	III. melléklet
	III. melléklet	IV. melléklet
	IV. melléklet	V. melléklet
	V. melléklet	VI. melléklet
	VI. melléklet	VII. melléklet
	VIa. melléklet	VIII. melléklet
	VII. melléklet	IX. melléklet
	VIII. melléklet	XI. melléklet
	IX. melléklet	XII. melléklet
	—	XIII. melléklet