31991R1538

1991.6.7. *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* L 143/11

A BIZOTTSÁG 1538/91/EGK RENDELETE
(1991. június 5.)
a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló 1906/90/EGK rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1906/90/EGK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 9. cikkére,

mivel az 1906/90/EGK rendelet a baromfira vonatkozóan meghatározott forgalmazási előírásokat rendelt el, amelyek alkalmazásához olyan intézkedések elfogadására van szükség, amelyek részletesen felsorolják a baromfi hasított testeket, azok részeit és belsőségeit, amelyekre az említett rendelet vonatkozik, foglalkoznak továbbá az összetétel, a megjelenés és a tömeg szerinti kategorizálással, a kiszereléssel, annak a névnek a meghatározásával, amely alatt az adott terméket forgalomba hozzák, olyan megjegyzések szabadon választható használatával, amelyek bizonyos baromfihús-féleségek hűtési és a tartási módjára, tárolására és szállítására vonatkoznak, valamint az ilyen rendelkezések felülvizsgálatával annak érdekében, hogy biztosítva legyen a Közösségen belüli egységes alkalmazásuk;

mivel annak érdekében, hogy rendelkezni lehessen a baromfi különféle kategóriákban történő forgalmazásáról az összetételnek és a megjelenésnek megfelelően, szükséges a hasított testek esetében a faj, a kor és a kiszerelés meghatározása, valamint a baromfirészek esetében az anatómiai és az összetétel meghatározása; mivel a libamájpástétom néven ismert termék esetében a nagy érték és az abból fakadó csalási kísérletek állandó kockázata miatt különösen pontosan kell meghatározni a minimális forgalmazási előírásokat;

mivel ezen előírások alkalmazása nem szükséges meghatározott termékek és kidolgozási formák esetében, amelyek csak helyi vagy nagyon csekély jelentőséggel bírnak; mivel ugyanakkor azok a nevek, amelyek alatt ezeket a termékeket értékesítik, nem vezethetik félre a fogyasztót olyan módon, hogy a név alapján összekeverje ezeket a termékeket azokkal, amelyekre e rendelkezések vonatkoznak; mivel azok a kiegészítő leíró meghatározások, melyek e termékeket minősítik, szintén e rendelkezés részét kell hogy képezzék;

mivel a szigorú minőségi követelmények betartásában a tárolási és kezelési hőmérséklet igen nagy jelentőséggel bír; mivel ugyanakkor meg kell határozni azt a minimális hőmérsékletet, amelyen a fagyasztott baromfihús tárolható;

mivel ennek a rendeletnek a rendelkezéseit, különösen azokat, amelyek az ellenőrzést és a végrehajtást érintik, a Közösségen belül egységesen kell alkalmazni; mivel az azokhoz elfogadott részletes szabályozásoknak is egységesnek kell lenniük; mivel ezért szükséges, hogy a mintavételezési eljárásokra és a tűréshatárra vonatkozóan közös intézkedések keletkezzenek;

mivel lehetővé kell tenni, hogy az alkalmazhatóság határain belül a baromfihús forgalmazási előírásainál számításba vegyék a 78/891/EGK tanácsi irányelvvel [2] módosított, az egyes előre csomagolt áruk tömeg vagy térfogat alapján történő elszámolására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1976. január 20-i 76/211/EGK tanácsi irányelv [3] rendelkezéseit annak érdekében, hogy a fogyasztókat megfelelően, egyértelműen és tárgyilagosan tájékoztassák azokról a termékekről, amelyeket eladásra kínálnak, és biztosítsák az ilyen termékek közösségen belüli szabad mozgását;

mivel a hűtési mód és az egyes tartási módok azok közé az információk közé tartoznak, amelyek megjelölése a címkén szabadon választható; mivel az utóbbi használatát a fogyasztóvédelem érdekében alá kell rendelni azoknak a szigorúan meghatározott követelményeknek, amelyek mind a gazdálkodási feltételekre, mind a mennyiségi küszöbre vonatkoznak, néhány olyan követelmény megadásával, mint a vágási kor vagy a hizlalási idő hossza és bizonyos élelmiszer-összetevők tartalma;

mivel helyénvaló, hogy a Bizottság gyakorol állandó felügyeletet a közösségi jogszabályokkal való összeférhetőség fölött, ideértve a forgalmazási előírásokat is, különös tekintettel bármely, e rendelkezések nyomán elfogadott nemzeti intézkedésre; mivel ugyancsak részletes rendelkezést kell hozni azoknak a vállalkozásoknak a bejegyzésére és rendszeres ellenőrzésére, amelyek jogosultak egyes gazdálkodási típusokra vonatkozó jelölések használatára; mivel ezeket a vállalkozásokat kötelezni kell, hogy e cél érdekében rendszeres és részletes kimutatásokat őrizzenek meg;

mivel a felügyelet különleges természete miatt a felügyeletért való felelősséget az érintett tagállam illetékes hatósága megfelelően minősített és megfelelő engedéllyel rendelkező testületekre ruházhatja át, megfelelő felügyelet és biztosítékok mellett;

mivel a harmadik országok piaci szereplői megkívánhatják az olyan szabadon választható megjelölések használatát, amelyek a

[1] HL L 173., 1990.7.6., 1. o.

[2] HL L 311., 1978.11.4., 21. o.

[3] HL L 46., 1976.2.21., 1. o.

hűtési módra és a tartási módra vonatkoznak; mivel ennek érdekében olyan intézkedéseket kell hozni, amelyek az érintett harmadik ország illetékes hatóságának megfelelő igazolásához kötöttek, és amelyek a Bizottság által létrehozott listán szerepelnek;

mivel ennek a rendeletnek a rendelkezései összhangban vannak a Baromfihús- és Tojáspiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1906/90/EGK rendelet 1. cikke (2) bekezdése szerinti termékeket a következők szerint kell meghatározni:

(1) Baromfi hasított test

a) HÁZITYÚK *(Gallus domesticus)*

– csirke: 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 elérése előtt sebészeti beavatkozással kasztráltak,

– csibe: olyan csirke, amelynek tömege a vágás után kevesebb, mint 750 g (belsőség, a fej és a lábak nélkül);

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) KACSÁK *(Anas platyrhynchos dom., cairina muschata)*

– (fiatal) kacsa vagy kiskacsa, (fiatal) pézsmakacsa: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),

– kacsa, pézsmakacsa: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);

d) LIBÁK *(Anser anser dom.)*

– (fiatal) liba vagy kisliba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el); a vágott állaton a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja speciális 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).

Ennek a rendeletnek az alkalmazásában a fenti 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 vágtak ketté;

b) negyed: keresztirányú vágással kettéosztott fél, amely által mell- és combnegyedeket nyernek;

c) el nem választott 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, ahol az utóbbi tömege nem haladhatja meg a teljes rész tömegének 25 %-át;

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;

j) el nem választott szárnyak: mindkét szárny, amelyeket a hát egy része fog össze, ahol ez utóbbinak a tömege nem éri el 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.

1991. december 31-ig az e), g) és h) pontban felsorolt termékek esetében a két vágást az ízületek közelében lehet elvégezni.

A d) ponttól a k) pontig felsorolt termékek értékesíthetők bőrrel vagy anélkül. Az 112/79/EGK tanácsi rendelet [1] 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja értelmében a címkén fel kell tüntetni a d) ponttól a j) pontig felsorolt termékek esetében a bőr hiányát, a k) pont alatt felsorolt termékek esetében a bőr meglétét.

(3) Libamájpástétom:

liba, vagy *Cairina muschata* vagy *c.m.* 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 legalább nettó 250 g,

– a libamáj legalább nettó 400 g.

2. cikk

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

– részben kizsigerelt,

– kizsigerelt aprólékkal,

– kizsigerelt aprólék nélkül.

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

(3) Bármely olyan hasított test kiszerelésben, amelyről a fej nincs eltávolítva, a légcső és a nyelőcső bent maradhat.

(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 zúzát 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.

3. cikk

(1) Azoknak a neveknek, amelyek alatt az ebben a rendeletben szereplő termékek értékesítésre kerülnek, a 79/112/EGK irányelv 3. cikke (1) bekezdésének megfelelően meg kell egyezniük az 1. cikkben felsorolt nevekkel és az I. mellékletben felsorolt közösségbeli nyelvek megfelelő kifejezéseivel

– teljes hasított test esetében a 2. cikk (1) bekezdésében meghatározott valamelyik kikészítési formára történő utalással,

– baromfirészek esetében a megfelelő fajtára történő utalással.

(2) Az 1. cikk (1) és (2) bekezdésében meghatározott neveket ki lehet egészíteni egyéb kifejezésekkel, amennyiben ez utóbbiak nem vezetik félre a fogyasztókat, és különösen nem keverhetők össze egyéb, az 1. cikk (1) és (2) bekezdése szerinti termékekkel vagy a 10. cikk meghatározásaival.

4. cikk

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 10. cikk megjelöléseivel való összetévesztésüket.

5. cikk

Az 1906/90/EGK rendelet 2. cikke (6) bekezdésében meghatározottak alapján a fagyasztott baromfihúsra a következő kiegészítő rendelkezések alkalmazandók:

Az ebben a 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.

6. cikk

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

– a kiszerelés szempontjából sértetlen,

[1] HL L 33., 1979.2.8., 1. o.

– tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől,

– mentes bármilyen idegen szagtól,

– mentes a látható vérfoltoktól, a kicsi, nem feltűnő vérfoltok kivételével,

– mentes a nyílt csonttörésektől,

– 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:

– jó felépítésű. A hús telt, a mell jól kifejlődött, széles, hosszú és húsos, és a combok is húsosak. Csirkén, fiatal kacsán vagy kiskacsán 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,

– 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,

– némi károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben az kicsi és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek,

– 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.

7. cikk

(1) Ha az ennek a cikknek a rendelkezései alapján történt ellenőrzés során kiderült, hogy az áru nem felel meg az 1. és a 6. cikk előírásainak, a vizsgált tétel egészére vonatkozó döntést kell hozni.

(2) Egy tételen belül az összes baromfihúsnak azonos típusba, azonos kategóriába kell tartoznia, és ugyanabból a termelési láncból, ugyanazon az állandó helyen található ellenőrzött vágóhídról vagy vágótelepről kell származnia.

(3) 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, illetve harmadik országból származó import esetében a vámvizsgálatkor:

A tétel mérete	A minta mérete	Megengedhető számú hibás egységek
100–500	30	5
501–3 200	50	7
>3 200	80	10

(4) „A" minőségű baromfihús tételének ellenőrzésekor a 3. bekezdés szerinti megengedhető számú hibás egység csak akkor engedhető meg, ha

a) a láb, felsőcomb, alsócomb és szárny esetében a vágás nem az ízületnél történt,

b) mellfilé esetén a porc (a szegycsont hajlékony vége) tömege nem haladja meg a 2 %-ot;

c) a mellen és a lábon csak kisméretű, nem feltűnő károsodás, zúzódás, elszíneződés vagy fagyási sérülés nyomai láthatók.

(5) „B" minőségű baromfihús tételének ellenőrzésekor a hibás egységek elfogadható számát a (4) bekezdés a) és b) pontjában említett termékekre vonatkozóan meg kell duplázni.

(6) 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 6. cikkben foglaltaknak.

8. cikk

(1) Az előre csomagolt fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús előrecsomagolásnál tömegkategóriába sorolható, az 1906/90/EGK rendelet 3. cikke (3) bekezdésének, illetve a 76/211/EGK irányelv 2. cikkének megfelelően.

Ezek az előre csomagolások lehetnek:

– egy baromfi hasított testet tartalmazó előrecsomagolások, vagy

– olyan előrecsomagolások, amelyek egy- vagy többféle darabolt baromfirészt tartalmaznak ugyanabból a típusból és fajból

az 1. cikk meghatározása szerint.

[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) és/vagy

– ízben és szagban (íztelen vagy avas) és/vagy

– állagában (száraz, szivacsos) bekövetkezett elváltozás.

(2) Minden előre csomagolt árun a 3. és 4. bekezdésnek megfelelően fel kell tüntetni a termék tömegét, amelyet „névleges tömegnek" nevezünk, és amit a csomagnak tartalmaznia kell.

(3) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott előre csomagolt baromfihús a névleges tömeg alapján a következőképpen csoportosítható:

– hasított test < 1 100 g: 50 grammos kategóriák (1 100 – 1 050 – 1 000 stb.),

– hasított test > 1 100 g: 100 grammos kategóriák (1 100 – 1 200 – 1 300 stb.),

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

(4) Az (1) bekezdésben szereplő előrecsomagolásokat olyan módon kell elkészíteni, hogy megfeleljenek a következő követelményeknek:

– átlagosan a tényleges tömeg nem lehet kevesebb, mint a névleges tömeg,

– a (9) és (10) bekezdésben meghatározott megengedhető hibáknál nagyobb hiba arányának az előre csomagolt áruk tételeiben megfelelően kismértékűnek kell lennie ahhoz, hogy a termékek megfeleljenek a (11) bekezdésben meghatározott vizsgálatnak,

– nem forgalmazható olyan előre csomagolt áru, amelynek hibaszáma kétszerese a (9) és (10) bekezdésben megadott megengedhető hibáknak.

A 76/211/EGK irányelv I. mellékletében megadott meghatározások, amelyek a névleges tömegre, a tényleges tartalomra és a hiányra vonatkoznak, ebben a rendeletben alkalmazandók.

(5) Tekintettel a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús csomagolójának és importőrének felelősségére, valamint az illetékes hatóságok által elvégzett ellenőrzésekre, a 76/211/EGK irányelv I. mellékletének 4., 5. és 6. pontját kell megfelelően alkalmazni.

(6) Az előre csomagolt áruk ellenőrzése minta alapján és két részben történik:

– a mintában lévő minden egyes előre csomagolt termék tényleges tömegének ellenőrzése,

– a mintában lévő előre csomagolt termékek átlagos tényleges tömegének ellenőrzése.

Az előre csomagolt termék tétele akkor fogadható el, ha mindkét ellenőrzés eredménye megfelel a (11) és a (12) bekezdésben szereplő elfogadhatósági feltételeknek.

(7) Egy tételt ugyanolyan névleges tömegű, ugyanolyan típusú és termékkörű, ugyanazon a helyen csomagolt, ellenőrzésre kerülő előre csomagolt árukból kell összeállítani.

A tétel méretét a következő mennyiségek szerint kell korlátozni:

– ha az előre csomagolt árut a csomagolási sor végén ellenőrzik, akkor minden egyes tételben lévő termék számának meg kell egyeznie a csomagolási sor óránkénti maximális teljesítményével, a tétel nagyságát érintő bármilyen korlátozás nélkül,

– egyéb esetekben a tétel legfeljebb 10 000 egységből áll.

(8) Az ellenőrzés során minden tételből a következő számú előre csomagolt mintát kell véletlenszerűen kiválasztani:

A tétel nagysága	A minta nagysága
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

A 100-nál kevesebb előre csomagolt terméket tartalmazó tételek esetében a 76/211/EGK irányelv II. mellékletének értelmében alkalmazott nem károsító hatású vizsgálatnak 100 %-osnak kell lennie.

(9) Az egyenként előre csomagolt hasított testek esetében a megengedhető hiba:

Névleges tömeg	Megengedhető hiba
1 100 alatt	25
1 100 és több	50

(10) Az előre csomagolt baromfirészek esetében a következő megengedhető hibaszámot lehet alkalmazni:

Névleges tömeg (g)	Megengedhető hiba	
	(g)	(%)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

(11) A mintában található minden egyes előre csomagolt áru tényleges tartalmának ellenőrzésére a minimálisan elfogadható tartalmat úgy kell kiszámítani, hogy a tartalomra vonatkozó megengedhető hiányt ki kell vonni az érintett névleges tömegű előre csomagolt áru névleges tömegéből.

Hiányosnak kell nyilvánítani azokat az előre csomagolt árukat, amelyeknek mintájában a tényleges tartalom kisebb, mint a minimálisan elfogadható tartalom.

Az ellenőrzött előre csomagolt termékek tételét elfogadhatónak lehet minősíteni, vagy el lehet utasítani, ha a mintában talált nem megfelelő egységek száma kevesebb vagy ugyanannyi, mint az elfogadási feltétel, illetve nagyobb vagy egyenlő a következő elutasítási feltételnél:

A minta száma	A nem megfelelő egységek száma	
	Elfogadási feltétel	Elutasítási feltétel
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(12) Az átlagos tiszta tömeg ellenőrzése során akkor fogadható el az előre csomagolt áruk tétele, ha a mintát alkotó előre csomagolt áruk átlagos tényleges tartalma nagyobb, mint a következő elfogadási feltétel:

A minta mérete	Az átlagos tiszta tömegre vonatkozó elfogadási feltétel
30	$x \geq Qn - 0{,}503s$
50	$x \geq Qn - 0{,}379s$
80	$x \geq Qn - 0{,}295s$

x = az előre csomagolt áru átlagos tényleges tömege,

Q_n = az előre csomagolt áru névleges tömege,

S = a tételben szereplő előre csomagolt áruk általános eltérése a tényleges tömegtől.

Az általános eltérést a 76/211/EGK irányelv II. mellékletének (2.3.2.2.) pontjában foglaltak szerint kell meghatározni.

(13) A 76/211/EGK irányelv 4. cikke (4) bekezdésének rendelkezéseit kell alkalmazni.

9. cikk

Az alább meghatározott fagyasztási módok egyikének megnevezése és az annak megfelelő kifejezés a Közösség a II. mellékletben felsorolt többi nyelvén megjelenhet a címkén a 79/112/EGK 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,

– vízbemerítéses hűtés: a baromfi hasított test hűtése vizet vagy vizet és jeget tartalmazó tartályokban a 71/118/EGK tanácsi irányelv [1] I. melléklete V. fejezete 28. pontjának a) és b) alpontjában meghatározott ellenáramlásos folyamatnak megfelelően.

10. cikk

(1) Annak érdekében, hogy a tartás módja az organikus és biológiai gazdálkodás kivételével meg legyen jelölve, csak a következőkben meghatározott kifejezések és az azoknak megfelelő, a III. mellékletben felsorolt közösségi nyelveken szereplő kifejezések jelenhetnek meg a címkén a 79/112/EGK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja értelmében, ha a IV. mellékletben meghatározott vonatkozó feltételek teljesülnek:

a) „… %-ban … val/vel etetve”;

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

c) „Szabadtartás”;

d) „Hagyományos szabadtartás”;

e) „Szabadtartás – teljesen szabadon”.

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

(2) A vágási életkor vagy a hizlalási időszak feltüntetése csak akkor engedélyezhető, ha feltüntetik az (1) bekezdésben szereplő valamelyik kifejezést és csak olyan életkorra, amely nem kevesebb, mint amit a IV. melléklet b), c) vagy d) pontja megjelöl. Ugyanakkor ez a rendelkezés nem vonatkozik a csibékre.

(3) Ezeknek a rendelkezéseknek az alkalmazása nem sérti a IV. mellékletben szereplő minimális követelményeken 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.

[1] HL L 55., 1971.3.8., 23. o.

11. cikk

(1) Azokat a vágóhidakat, amelyek jogosultak a 10. cikkben szereplő kifejezéseket használni, külön nyilvántartásba kell venni. Elkülönített kimutatást kell vezetniük a gazdálkodási módnak megfelelően a következőket feltüntetve:

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

– e hatóság kérésére az egyes termelők által termelési ciklusonként tartott baromfik számát.

(2) A fent említett termelőket azt követően rendszeresen kell ellenőrizni. A baromfik számáról folyamatos nyilvántartást kell vezetniük a baromfifélék szerint, feltüntetve az eladott baromfik számát és a vásárlók nevét.

(3) A 10. és 11. cikknek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell

– a telepen: telepítésenként legalább egyszer,

– a takarmánykeverőnél: legalább egyszer a használt takarmányrecepteknek megfelelően, de legalább évente egyszer,

– a vágóhídon: legalább évente négyszer,

– a keltetőben: évente legalább egyszer azoknál a tartási módoknál, amelyeket a 10. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjai tartalmaznak.

(4) Minden tagállamnak 1991. július 1-je előtt el kell juttatnia a többi tagállamnak és a Bizottságnak egy listát a jóváhagyott és az (1) bekezdés szerint nyilvántartásba vett vágóhidakról, amelyben szerepel azok neve és címe, valamint száma. A listától való bármiféle eltérésről minden naptári negyedév kezdetén értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

12. cikk

Abban az esetben, ha az 1906/90/EGK rendelet 5. cikk (6) bekezdése második bekezdésében 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.

13. cikk

A harmadik országból importált baromfihús egy vagy több, a 9. vagy a 10. 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 megfelelőségét.

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

14. cikk

A termékek nevét és az e rendeletben előírt további feltételeket legalább annak a tagállamnak a nyelvén vagy nyelvein kell feltüntetni, ahol azok kereskedelmi forgalomba vagy bármilyen más felhasználásra kerülnek.

15. cikk

Ez a rendelet 1991. június 20-án lép hatályba. Ezt a rendeletet 1991. július 1-jétől kell alkalmazni. 1991. december 31-ig a termelők az ebben a rendeletben érintett termékeket még becsomagolhatják olyan csomagolóanyagba, amely az e rendelet hatálybalépését megelőzően érvényes közösségi vagy nemzeti előírásoknak megfelelő utasításokat tartalmaz. Ezek a termékek 1992. december 31-ig forgalmazhatók.

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

Kelt Brüsszelben, 1991. június 5-én.

a Bizottság részéről

Ray MAC SHARRY

a Bizottság tagja

1. CIKK (1) BEKEZDÉS – BAROMFI HASÍTOTT TEST

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

1. CIKK (2) BEKEZDÉS – BAROMFIRÉSZEK NEVEI

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

II. MELLÉKLET

9. CIKK – FAGYASZTÁSI MÓDOK

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

III. MELLÉKLET

10. CIKK (1) BEKEZDÉS – TARTÁSI MÓDOK

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

IV. MELLÉKLET

a) **Takarmány-összetétel:**

A következő egyedi takarmány-összetevőkre csak akkor lehet hivatkozni, ha

– gabonafélék esetében, amennyiben azok tömegaránya a takarmányrecept legalább 65 %-át teszi ki a hizlalási időszak nagyobb részében, nem tartalmazhat 15 %-nál több gabona-melléktermeket; ha valamely meghatározott gabonafélére hivatkoznak, annak a felhasznált takarmányadagban legalább 35 %-ban kell szerepelnie, és kukorica esetében legalább 50 %-ban,

– hüvelyesek vagy zöld növények esetében azok tömegaránya a takarmányrecept legalább 5 %-a kell, hogy legyen a hizlalási időszak nagyobb részében,

– tejtermékek esetében azok tömegaránya a befejező időszakban az adott takarmány-összetétel tömegének legalább 5 %-a kell, hogy legyen.

A „zabbal nevelt liba" terminus akkor használható, ha a háromhetes záróidőszakban a libák legalább napi 500 g zabbal lettek takarmányozva.

b) **„Külterjes zárt tartás" („ólban tartás"):**

Ez a kifejezés csak akkor használható, ha:

– a telepítési sűrűség négyzetméterenkénti alapterületre számítva nem haladja meg a következőket:

  – csirkék: 12 állat, amelyek élőtömege nem több mint 25 kg,

  – kacsák, gyöngytyúkok, pulykák: 25 kg élőtömeg,

  – libák: 15 kg élőtömeg,

– a madarak levághatók:

  – csirkék 56 napos korukban vagy később,

  – pulykák 70 napos korukban vagy később,

  – libák 112 napos korukban vagy később,

  – pekingi kacsák 49 napos korukban vagy később,

  – pézsmakacsák: 77 napos korukban vagy nőivar esetében később,

    84 napos korukban vagy hímivar esetében később,

– gyöngytyúkok 82 napos korukban vagy később.

c) **Szabadtartás:**

Ez a kifejezés csak akkor használható, ha

– az ólon belüli telepítési sűrűség és a vágási kor megfelel a b) pontban megadott határoknak, kivéve a csirkéket, amelyek esetében a telepítési sűrűség 13-ra emelhető, de m^2-enként nem haladhatja meg a 27,5 kg élőtömeget,

– a baromfiknak legalább életük felében lehetőségük volt nappal folyamatosan a kifutóban friss levegőn tartózkodni, amely nagyrészt növényekkel borított terület, és amely legalább:

  – 1 m^2/csirke vagy gyöngytyúk,

  – 2 m^2/kacsa,

  – 4 m^2/pulyka vagy liba esetén,

– a hizlalási időszak alatt használt takarmány legalább 70 % gabonát tartalmaz,

– a tyúkól el van látva kifutónyílásokkal, amelyek összesített hossza csirkék esetében egyenlő vagy nagyobb, mint a ház hosszabbik oldala.

d) **Hagyományos szabadtartás:**

A kifejezés csak akkor használható, ha:

– a zárt tartásra vonatkozó telepítési sűrűség m^2 aránya nem haladja meg a következőket:

  – csirkék: 12, de nem több mint 25 kg-nyi élőtömeg, ugyanakkor olyan mozgatható ólak esetében, ahol a padozat területe nem éri el a 150 m^2-t, és amelyek éjszakára nyitva maradnak, a telepítési sűrűség 20-ig fokozható, de m^2-enként legfeljebb 40 kg élőtömeg,

  – kappanok: 6,25 (81 napos korig: 12), de legfeljebb 25 kg élőtömeg,

  – pézsmakacsák: 8 hímivarú, de legfeljebb 28 kg élőtömeg,

    10 nőivarú, de legfeljebb 20 kg élőtömeg,

– gyöngytyúkok: 13, de legfeljebb 20 kg élőtömeg,

– pulykák: 6 (7 hetes korig 10), de legfeljebb 25 kg élőtömeg,

– libák: 3, ha a hizlalás utolsó három hetében bezárják őket (7 hetes korig: 10), de legfeljebb 15 kg élőtömeg,

– a tyúkólak teljes használható területe egy telephelyen legfeljebb 1 600 m^2,

– egy tyúkólban legfeljebb:

– 4 800 csirke,

– 5 200 gyöngytyúk, olyan házakban, ahol lehetőség van a szabad legeltetésre vagy 2 000 a madárházakban,

– 4 000 nőivarú pézsmakacsa vagy3 200 hímivarú pézsmakacsa,

– 2 500 kappan, liba és pulyka van,

– lehetőség van a folyamatos nappali nyílt kifutóban való tartózkodásra az alábbi életkortól:

– 6 hét, csirke és kappan esetében,

– 8 hét, kacsa, liba, gyöngytyúk és pulyka esetében,

– a nyílt kifutók olyan területet jelentenek, amelyet nagyrészt növényzet borít, és méretük legalább:

– 2 m^2/csirke, illetve kacsa vagy gyöngytyúk,

– 4 m^2/kappan,

– 6 m^2/pulyka,

– 10 m^2/liba.

A gyöngytyúk esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek alapterülete legalább kétszerese az ól alapterületének, magassága legalább 2 m, és madaranként legalább 10 cm-nyi ülőrúddal van felszerelve,

– a hizlalt madarak lassú növekedésűnek ismert vonalból valók,

– a hizlalási időszakban használt takarmány legalább 70 % gabonát tartalmaz,

– a vágásnál a minimális kor:

– csirkénél 81 nap,

– kappannál 150 nap,

– nőstény pézsmakacsánál 77 nap,

– hím pézsmakacsánál 84 nap,

– gyöngytyúknál 94 nap,

– pulykánál és sütnivaló libánál 140 nap,

– libamájpástétom és libamellfilé termelésére szánt libák esetében 102 nap.

e) **Szabadtartás – teljesen szabadon:**

Ez a kifejezés csak akkor használható, ha megfelel a d) pont alatti követelményeknek, azzal a különbséggel, hogy a madaraknak állandó lehetőséget kell biztosítani arra, hogy nappal korlátlan területű nyílt kifutóban tartózkodhassanak.