

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

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ („az egységes közös piac-szervezésről szóló rendelet”) és különösen annak 121. cikke e) pontjára, összefüggésben 4. cikkével,

mivel:

- (1) Az 1234/2007/EK rendelet 2008. július 1-jén hatályon kívül helyezi a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1906/90/EGK tanácsi rendeletet ⁽²⁾.
- (2) Az 1234/2007/EK rendelet nem vett át az 1906/90/EGK rendeletben meghatározott egyes rendelkezéseket és kötelezettségeket.
- (3) Ezért a piac és különösen a forgalmazási előírások szervezésének folyamatossága és megfelelő működése érdekében egy, az 1234/2007/EK rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról szóló rendelet keretében bizonyos megfelelő rendelkezéseket és kötelezettségeket kell elfogadni.
- (4) Az 1234/2007/EK rendelet a baromfihúsra vonatkozóan meghatározott forgalmazási előírásokat rendelt el, amelyek alkalmazásához olyan intézkedések elfogadására van szükség, amelyek részletesen felsorolják a baromfi hasított testeket, azok részeit és belsőégeit, amelyekre az említett rendelet vonatkozik, foglalkoznak továbbá az összetétel, a megjelenés és a tömeg szerinti kategorizálással, a kiszerezéssel, 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. Helyénvaló tehát az 1906/90/EGK rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről szóló 1538/91/EGK bizottsági rendeletet ⁽³⁾ hatályon kívül helyezni, és helyébe másik rendeletet léptetni.

(5) 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 kiszerezés meghatározása, valamint a baromfirészek esetében az anatómiai és az összetétel meghatározása. A libamájpástétom néven ismert termék esetében a nagy érték és az abból fakadó családi kísérletek állandó kockázata miatt különösen pontosan kell meghatározni a minimális forgalmazási előírásokat.

(6) 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.

(7) Az e rendelet egységes végrehajtása céljából a „forgalomba hozatal” és a „tétel” kifejezést a baromfihús-ágazatra vonatkozóan kell meghatározni.

(8) A szigorú minőségi követelmények betartásában a tárolási és kezelési hőmérséklet igen nagy jelentőséggel bír. Ugyanakkor meg kell határozni azt a minimális hőmérsékletet, amelyen a fagyasztott baromfihús tárolható.

(9) Ennek a rendeletnek a rendelkezéseit, különösen azokat, amelyek az ellenőrzést és a végrehajtást érintik, a Közösségen belül egységesen kell alkalmazni. Az azokhoz elfogadott részletes szabályozásoknak is egységesnek kell lenniük. Ezért szükséges, hogy a mintavételezési eljárásokra és a tűrészatharra vonatkozóan közös intézkedések keletkezzenek.

(10) Lehetővé kell tenni, hogy az alkalmazhatóság határain belül a baromfihús forgalmazási előírásainál számításba vegyék 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 ⁽⁴⁾ 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.

⁽¹⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o. A legutóbb a 470/2008/EK rendelettel (HL L 140., 2008.5.30., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 173., 1990.7.6., 1. o. A legutóbb az 1029/2006/EK rendelettel (HL L 186., 2006.7.7., 6. o.) módosított rendelet.

⁽³⁾ HL L 143., 1991.6.7., 11. o. A legutóbb az 1474/2007/EK rendelettel (HL L 329., 2007.12.14., 14. o.) módosított rendelet.

⁽⁴⁾ HL L 46., 1976.2.21., 1. o. A legutóbb a 2007/45/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvvel (HL L 247., 2007.9.21., 17. o.) módosított irányelv.

- (11) A hűtési mód és az egyes tartási módok azok közé az információk közé tartoznak, amelyek megjelölése a címkén szabadon választható. Az utóbbi használatát a fogyasztóvédelem érdekében alá kell rendelni azoknak a szigorúan meghatározott követelményeknek, amelyek mind a gazdálkodási feltételekre, mind a mennyiségi küszöbökre vonatkoznak, néhány olyan követelmény megadásával, mint a vágási kor vagy a hizlalási idő hossza és bizonyos élelmiszer-összetevők tartalma.
- (12) Amikor szabad tartású termelést tüntetnek fel a hízott máj („foie gras”) előállítására céljából tartott kacsából és libából származó hús címkéjén, akkor ez utóbbit fel kell tüntetni a címkén a vásárló számára is, azért hogy hiánytalan tájékoztatást kapjon a termék jellemzőiről.
- (13) 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. Ugyancsak részletes rendelkezést kell hozni azoknak a vállalkozásoknak a bejegyzésére és rendszeres ellenőrzésére, amelyek jogosultak egyes gazdálkodási típusokra vonatkozó jelölések használatára. Ezeket a vállalkozásokat kötelezni kell, hogy e cél érdekében rendszeres és részletes nyilvántartásokat vezessenek.
- (14) A felügyelet különleges természete miatt a felügyeletért való felelősséget az érintett tagállam illetékes hatósága az ellenőrzés és a megfelelő körültekintés sérelme nélkül megfelelően minősített és megfelelő engedéllyel rendelkező testületekre ruházhatja át.
- (15) A harmadik országok piaci szereplői megkívánhatják az olyan szabadon választható megjelölések használatát, amelyek a 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.
- (16) Figyelembe véve a baromfifeldolgozásban és ellenőrzésben végbement gazdasági és technológiai fejlődést, és tekintetbe véve, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazása szempontjából különös jelentőséggel bír azok víztartalma, rögzíteni kell a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék maximális víztartalmát, és a vágóhidakra, valamint az egyes forgalmazási szintekre vonatkozóan olyan ellenőrzési rendszert kell kidolgozni, amely nem sérti a termékek szabad mozgását az egységes piacon.
- (17) A feldolgozás helyén ellenőrizni kell az abszorbeált víz mennyiségét, és a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test feldolgozása során így felszívott vízmennyiség meghatározására megbízható módszereket kell kidolgozni anélkül, hogy különbséget tennék a fiziológiai folyadék és a csirkék feldolgozásából eredő egyéb víz között, mivel az ilyen különbségtétel gyakorlati nehézségeket eredményezhet.
- (18) A csomagoláson feltüntetett megfelelő jelzés nélküli, nem szabványos fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazását meg kell tiltani. Ezért gyakorlati szabályokat szükséges elfogadni arról, hogy az ellenőrzések elősegítése érdekében és annak igazolására, hogy a termékeket rendeltetésüknek megfelelő célra használják, az egyedi vagy gyűjtőcsomagoláson az érkezési helytől függően milyen jelzéseket kell használni.
- (19) Szabályozni kell azokat az intézkedéseket, amelyeket azokban az esetekben szükséges foganatosítani, ha az ellenőrzések során valamely szállítmány szabálytalansága kiderül, azaz ha a termékek nem felelnek meg e rendelet követelményeinek. A Közösségen belüli szállítmányokból fakadó viták eldöntésére megfelelő eljárást kell kidolgozni.
- (20) Viták esetén a Bizottság jár el, és az adott ügynek megfelelő intézkedéseket hoz.
- (21) A víztartalomra vonatkozó követelmények összehangolása közösségi és nemzeti referencialaboratóriumok kijelölését feltételezi.
- (22) Közösségi pénzügyi támogatást kell nyújtani.
- (23) A Közösség és a közösségi referencialaboratórium között szerződést kell kötni, amely meghatározza a pénzügyi támogatás kifizetését szabályozó feltételeket.
- (24) A tagállamokat kötelezni kell a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzésére vonatkozó gyakorlati módszerek kialakítására. E rendelet egységes végrehajtása céljából a tagállamokat kötelezni kell arra, hogy a módszerekről a Bizottságot, valamint a többi tagállamot tájékoztassák.
- (25) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

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*)

— 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 előtt sebészetiileg 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 (belsősegek, 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*)

- fiatal kacska vagy kiskacska, (fiatal) pézsmakacska, (fiatal) Mulard kacska: olyan baromfi, amelynek szegycsontja hajlékony (nincs elcsontosodva),
- kacska, pézsmakacska, Mulard kacska: olyan baromfi, amelynek szegycsontja 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).

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) 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: 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;
- 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;
- m) Magret, maigret: a 3. pontban szereplő kacsza 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, sípcsont 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 ízületeket 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 platyrhynchos* fajú pészsmakacsa 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.

2. cikk

E rendelet alkalmazásában:

- a) „vágott baromfi”: az 1. cikk 1. pontjában említett szárnyas egész teste a kivézetetés, kopasztás és belezés utáni állapotban; függetlenül attól, hogy eltávolították-e a vesét; a kibelezett hasított test a hasüregbe visszahelyezett belsősegekkel 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 kiszerezelt 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 típusához, 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 nyelöcső és a begy a hasított testben maradhat.

⁽¹⁾ HL L 109., 2000.5.6., 29. o.

(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.

(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. alrészé 1. pontjában említett osztályt;

b) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrészé 2. pontjában megfelelően a baromfihúst forgalmazzák, valamint az ajánlott tárolási hőmérsékletet.

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, kiszerezésének és reklámozásának meg kell felelnie az e cikk (3) és (4) bekezdésében meghatározott további követelményeknek is.

(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. alrészé 1. pontjában említett osztályt;

b) friss baromfihús esetében a teljes árat és a kiskereskedelmi egységárat;

c) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrészé 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 fagyaszott baromfihúsra a következő kiegészítő rendelkezések alkalmazandók:

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

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.

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 kiszereles 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, 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 mérsékeltől vastagig terjedő zsírréteg lehet;
- b) néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a lábán, 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 esetlegesen, kicsik és nem feltűnőek, és nem a mellen vagy a combokon találhatóak.

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.

⁽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.

(4) A B. osztályú baromfi húst 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.

9. cikk

(1) Az előrecsomagolt fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfi húst tömegkategória szerint lehet osztályozni az 1234/92007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrész 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 baromfi húst 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 fogalom meghatározások vonatkoznak e rendeletre is.

(5) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfi húst 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.

(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 csomagoló sor végén ellenőrzik, az egyes tételekben lévő szám egyenlő a csomagoló sor 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) Előrecomagolt baromfi-hús esetében a következő hibaarány megengedett:

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

(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 előrecomagolt egység névleges tömegéből.

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

Az ellenőrzött, előrecomagolt 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 előrecomagolt egységekből álló tételt akkor tekintenek elfogadhatónak, ha a mintát képező előrecomagolt 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} = előrecomagolt egységek átlagos tényleges tartalma

Q_n = az előrecomagolt egység névleges tömege

s = a tételben lévő előrecomagolt 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 előrecomagolt egységek névleges tömegének jelölése, amelyekre ez a cikk vonatkozik, kiegészítő jelöléssel láthatók el.

(13) Más tagállamokból az Egyesült Királyságba érkező baromfi-hús 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 nyelvén 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,
- 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.

⁽¹⁾ HL L 39., 1980.2.15., 40. o.

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

(2) A hízási 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) 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 baromfirendszer 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 vágóhídon: legalább évente négyszer;
- d) a keltetőtelepen: évente legalább egyszer azoknál a tartási módoknál, amelyeket a 11. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjai tartalmaznak.

(6) Minden tagállamnak 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.

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.

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 vágóhíd 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.

(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 feltünteteti 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 hatóságával. 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 rendeltetési helye szerinti tagállam tekintetében megfelelő igazolás nélkül végezték el.

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.

A nemzeti referencialaboratóriumok ezeket az adatokat minden év július 1-je előtt továbbítják a 19. cikkben említett szakértői testületnek további értékelés és a nemzeti referencialaboratóriumokkal való megvitatás céljából. A megállapításokat az Irányítóbizottság elé terjesztik mérlegelés céljából az 1234/2007/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 195. cikkének megfelelően

(2) A tagállamok elfogadják a forgalomba hozatal valamennyi szakaszához tartozó, a 15., 16. és 17. cikkben meghatározott ellenőrzésre vonatkozó gyakorlati előírásokat, beleértve a harmadik országokból 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.

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, combnegyedek;
- 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 vízfelvételtől 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 vízfelvételtől. 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 baromfit 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.

⁽¹⁾ HL L 282., 1975.11.1., 77. o.

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.

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.

Kelt Brüsszelben, 2008. június 16-án.

a Bizottság részéről
Mariann FISCHER BOEL
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

I. cikk 1. pont – Baromfi vágott test

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kůře, brojler	Kyilling, slag- tekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πτεννοί και κότες (φρεσκο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	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 kodu- linnud	Πτεννοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, сколен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukkk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coqu- elet	Stubenküken	Kana- ja kuke- pojad	Νεοσσός, πετρι- νάρι	Poussin, Coqu- elet	Poussin, coqu- elet	Galletto	Cālis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτεννάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(junge) Pute, (junger) Trut- hahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Aviskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλο- πούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) молар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Přízmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berbe- riand (Ung) mulard- and	Frühmastente, Jungente, (junge) Barba- rieente (junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskus- part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάτες ή πατάκια, (νεαρές) πάτες Βαρβαρίας, (νεαρές) πάτες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, молар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Přízmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberriand Avlsmulardand	Ente, Barba- rieente Mulardente	Part, muskus- part, mullard	Πάτες, πάτες Βαρβαρίας πάτες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (junge) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(jeune) oie ou oisin	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsгås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(junges) Perl- huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistīņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehone	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistīņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, brojler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktskyckling (brojler)
2.	Gaidys, višta, skiri troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigėga (tal-brodu)	Faan, hen soap- of stoofkip	Kura rosotowa	Galo, galinha	Cocos, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mimicsirke	Chattuqa, coqu-elet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coqu-elet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Mfody kogut	Galo jovem	Cocos tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Pecsenyepulyka, giganpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(jonge) kalkoen	(Mfody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalk-kuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend „Mulard“-eend	(Mfoda) kaczka tuczona, (Mfoda) kaczka pizmova, (Mfoda) kaczka mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	Raiță (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muskatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankkka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Raiță, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškátna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulard-and, myskand
1.	Žašiuakas	Fiatl liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(jonge) gans	Mfoda gés	Ganso	Găscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gástunge
2.	Žąšis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Găscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(jonge) parelhoen	(Mfoda) perliczka	Pintada	Biblică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoeen	Perlica	Pintada adulta	Biblică	Perlička	Pegatka	Heimikana	Pärlhöna

1. cikk 2. pont – A baromfifészék nevei

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende låstykke	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	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	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прик-репен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kůřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seajaosaga	Πόδι από κοτό-πouλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μυοῦτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķipkis
h)	Подберица	Muslo	Dolní stehno (palcčka)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízec	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с „ялца“	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 harkkluga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu

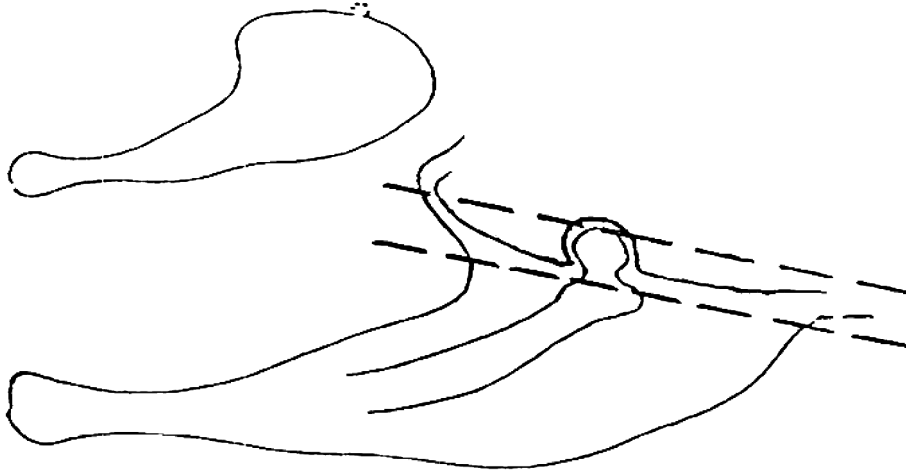
m)	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
	Негълсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезкостен пюешки бут	Magret, maigret	U vykostěných krūtích stehen	Udbernet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustiatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκκίλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai
a)	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi postorioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Piers, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kojo	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Vištiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (hout)	Noga kurczęca 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	Piščanġa bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdėlė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárnny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové krídélko	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene perutí	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borsfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilée	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinikauliu	Mellfilé szegycsonittal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borsfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilée solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kiltojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacám de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbenat kalkonkött av klubba

II. MELLÉKLET

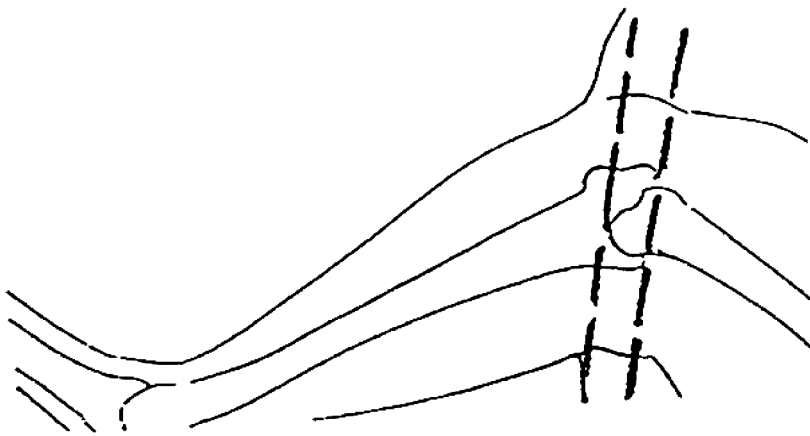
A felsőcomb/egész combot és a hátat szétválasztó vágás

— a csípőízület körülhatárolása



A felsőcombot és az alsócombot szétválasztó vágás

— térdízület körülhatárolása



III. MELLÉKLET

10. Cikk – Fagyasztási módok

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkiyahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Výchlazeným proudem vzduchu s postříkem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkispridusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukejahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Aišaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufkyllning
2.	Aišaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray-jäähdytys	Evaporativ kyllning
3.	Aišaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkyllning

IV. MELLÉKLET

11. cikk (1) bekezdés – tartási módok

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Кrmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Södétud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidétud hani	Έχει τροφοί με ... % ... Χήνα που παχυνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Екстензивно закрыто (отпелан на закрыто)	Sistema extensivo en gallinero	Екстензивní v hale	Екстенсивт stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκταensive εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūtī")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελευθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de súa en libretad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφοίης	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabбал etetett liba	Mitmugha b'... % ta' ... Wizza mitmugha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziatem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Găște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... Husi krmené ovsom	Krmiljeno z ... % ... gos krmiljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää% Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnen- gehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção em extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizz- jonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (free range) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik- kumavapaus	Uppfödd i full frihet

V. MELLÉKLET

A 11. cikkben említett feltételek a következők:

a) ... %-ban ...-val etetett

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,
- kacsák, 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 kacsák: 49 naposan vagy később,
- pézsmakacsok: nőivarúakat 70 naposan vagy később, hímivarúakat 84 naposan vagy később,
- mulard kacsák: nőivarúakat 65 naposan vagy később,
- gyöngytyúk: 82 naposan vagy később,
- fiatal libák (kislibák): 60 napos vagy idősebb,
- fiatal kakasok: 90 napos, illetve ennél idősebb korban,
- kappanok: 140 napos, illetve ennél idősebb korban.

c) 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 hízási 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,

— pézsma és pekingi kacsá esetén: 8 hím, de legfeljebb 35 kg élőtömeg, 10 nőtény, 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 hízási 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,

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 pézsmacsa, 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 hízási 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 fiatal libák (kislibák) esetében;

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 kacsá 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 tartásában 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 FELENGEDÉSSSEL JÁRÓ VESZTESÉG MEGHATÁROZÁSA

(Cseppeszt)

1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéből felengedés során keletkezett vízvesztesség mennyiségének meghatározására szolgál. Ha a hasított test tömegének (beleértve a csomagban található valamennyi ehetséges) 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. *Fogalom meghatározás*

Az e módszerrel meghatározott vízvesztés a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test (belsősegekkel együtt) össztömegének százalékában kell kifejezni.

3. *Alapelv*

Az emberi fogyasztásra alkalmas belsőseget 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 tartóeszközökkel. 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 húsz 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 ehetséges belsőseggel 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 belsőseggel együtt úgy kapjuk meg, hogy az M_0 -ból levonjuk az M_1 értéket.

5.5. A hasított testet az emberi fogyasztásra alkalmas belsőseggel együtt egy erős, vízhatlan műanyag tasakba kell helyezni úgy, hogy a hasüregek 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.

5.6. A tasaknak azt a részét, amely a hasított test hasüregét és az emberi fogyasztásra alkalmas belsőseget tartalmazza, a vízfürdőnek teljesen el kell lépnie, 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 mozgattal 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, mellcsomhoz 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 mérítés időtartama az alábbiak szerint alakul:

Tömegosztály (g)	A hasított test a belsőség tömege (g)	A mérítés 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 mérítés 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 papírtörlővel 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.

6. 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:

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

7. Az eredmények értékelése

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

A százalékos értékek a következők:

- levegős hűtés esetén: 1,5 %,
- permetezéses hűtés esetén: 3,3 %,
- bemeztetéses hűtés esetén: 5,1 %.

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 szívtott-e fel többletvíz mennyiséget, 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. Fogalommeghatározások

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 húсок 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 húсок 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.

5. 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 húsoknak kisebb darabokra történő vágását követően el kell távolítani az ehető belsőség körüli csomagolóanyagot. A hasított test teljes tömegét, ideértve az ehető belsőség 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 húsokból 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 nyersfehérje-tartalom „b %” értékét.

6. Eredmények számítása

- 6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi hús esetében $aP_1/100$, a fehérje (RP) tömege $bP_1/100$ lesz, minden esetben grammokban kifejezve. Meghatározzuk a hét vizsgált húsdarab teljes víz- (W₇) és fehérje- (RP₇) tömegét.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben határozzuk meg. A hét minta (W₇) víztömege $aP_7/100$, (RP₇) fehérjetömege pedig $bP_7/100$ lesz, mindkét esetben grammokban 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 élettani elméleti víztartalom grammokban kifejezve az alábbi képlet szerint számítható ki:

$$\text{— csirke: } 3,53 \times RP_A + 23.$$

- 6.4. a) Levegős hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

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

⁽¹⁾ A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

b) Permetezéssel hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 4,5 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

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

c) Bemerítéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 7 % ⁽²⁾, az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

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

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

⁽¹⁾ A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

⁽²⁾ A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

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-víz mennyiséget, 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 mintaméreteknek 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.

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 húsokat 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 húsokból 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 faktossal kell megszorozni, így megkapjuk a nyers fehérjetartalom „b %” értékét.
6. *Eredmények számítása*
- 6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi baromfidarab esetében $aP_1/100$, a fehérje (RP) tömege $bP_1/100$ lesz, mindkettő grammokban kifejezve.

Meg kell határozni az öt vizsgált darab teljes víz (W₅)- és fehérje (RP₅)- tömegét.

- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetve (b %) értékben kell meghatározni. Az öt minta (W₅) víztömege $aP_5/100$, (RP₅) fehérjetömege pedig $bP_5/100$ lesz, mindkettő grammokban kifejezve.
- 6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérjetömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W₅, illetve az RP₅ értékeket elosztjuk öttel.
- 6.3. Az e módszerrel meghatározott fiziológiás W/RP középárány 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. Amennyiben az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke – a termék típusától és a fagyasztás módjától függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott W/RP arány elfogadható legmagasabb értéke a következő lehet:

	Levegős hűtés	Levegős hűtés permetezéssel	Merítéses hűtés
Bőr nélküli csirkemellfilé	3,40	3,40	3,40
Bőrös csirkemell	3,40	3,50	3,60
Bőrös csirke felsőcomb, 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 pulyka felsőcomb, alsócomb, comb	3,80	3,90	4,05
Bőr nélküli pulykacombhús	3,95	3,95	3,95

Ha az öt hús 6.2. pont szerinti értékekből számított átlagos W_A/RP_A arány nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket, akkor a vizsgált darabolt baromfit előírászerűnek kell tekinteni.

⁽¹⁾ A darab alapján számítva, kivéve az abszorbeált külső vizet. (Bőr nélküli) filé és csontozott pulykacombhús esetében valamennyi hűtési módszernél az arány 2 %.

IX. MELLÉKLET

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

1. Nyolcórás munkaszakaszonként legalább egyszer:

véletlenszerűen kell 25 hasított testet kiválasztani a zsigerelősorból közvetlenül a zsigerelést 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 meghagyjuk.
3. A hasított testeket egyenként megjelöljük. Egyesével megmérjük, és tömegüket grammnyi pontossággal feljegyezzük.
4. A vizsgált hasított testet visszahelyezzük a zsigerelő 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 százszal.
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 %,
— bemelegítéses hűtés:	4,5 %.

X. MELLÉKLET

A 16. CIKK (6) BEKEZDÉSBE 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
- *észtül:* 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
- *olaszul:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *lettil:* 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 omejitvev
- *finnül:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *svédül:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

XI. MELLÉKLET

A NEMZETI REFERENCIALABORATÓRIUMOK LISTÁJA

Belgium

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

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

Dánia

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

Németország

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Standort Kulmbach
E.C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach

Észtország

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Írország

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

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 Lyon
10, avenue des Saules
BP 74
F-69922 Oullins

Olaszország

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei
prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone n. 29
I-41100 Modena

Ciprus

Agricultural Laboratory
Department of Agriculture
Loukis Akritas Ave; 14
CY-Lefcosia (Nicosia)

Lettország

Pārtikas un veterinārā dienesta
Nacionālais diagnostikas centrs
Lejupe iela 3,
Rīga, LV-1076

Litvánia

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J. Kairiūkščio g. 10
LT-2021 Vilnius

Luxemburg

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

Magyarország

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81.
HU-1465

Málta

Malta National Laboratory
UB14, San Gwann Industrial Estate
San Gwann, SGN 09
Malta

Hollandia

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Bornsesteeg 45, gebouw 123
6708 AE Wageningen
Nederland

Ausztria

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährung-
sicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Lengyelország

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

Portugália

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica —
ASAE
Laboratório Central da Qualidade Alimentar — LCQA
Av. Conde Valbom, 98
P-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
Slovenská republika

Finnország

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Svédország

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Egyesült Királyság

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

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

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 elsőől 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 elsőől 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

Az 1906/90/EGK rendelet	Az 1538/91/EGK rendelet	Ez a rendelet
	8. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, az elsőől a harmadikig terjedő francia bekezdés	9. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, a)–c) pont
	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 elsőől 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 elsőől 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

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, elsőől 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