



A BIZOTTSÁG (EU) 2026/343 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2025. október 6.)

az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a baromfihúsról szóló forgalmazási előírások tekintetében történő kiegészítéséről, valamint az 543/2008/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacon közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre⁽¹⁾ és különösen annak 75. cikke (2) bekezdésére, 79. cikkére, 86. cikke a) pontjára, valamint 89. cikkére,

mivel:

- (1) „A »termelőtől a fogyasztóig« stratégia a méltányos, egészséges és környezetbarát élelmiszerrendszerért” című, 2020. május 20-i közleményében⁽²⁾ a Bizottság bejelentette, hogy felül fogja vizsgálni a forgalmazási előírásokat a fenntartható mezőgazdasági termékek elterjedésének és kínálatának biztosítása, valamint a fenntarthatósági kritériumok szerepének megerősítése érdekében, figyelembe véve a szóban forgó előírásoknak az élelmiszer-vesztésre és -pazarlásra gyakorolt lehetséges hatását. Ezzel összefüggésben a baromfihúsról szóló meglévő forgalmazási előírásokat is módosítani kell, figyelembe véve a technikai fejlődést és a fogyasztói igényeket, valamint a madárinfluenzához mint a szabadtartásban termelt baromfihús termelőit érintő kockázati tényezőnek az alakulását.
- (2) Az 1308/2013/EU rendelet hatályon kívül helyezte és felváltotta az 1234/2007/EK tanácsi rendeletet⁽³⁾. Az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 1. szakasza szabályokat állapít meg a baromfihúsról szóló forgalmazási előírásokkal kapcsolatban, és felhatalmazza a Bizottságot arra, hogy ezek tekintetében felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat és végrehajtási jogi aktusokat fogadjon el. Annak érdekében, hogy a baromfihúspiac az új jogi keretben zökkenőmentesen működjön, bizonyos szabályokat ilyen jogi aktusok útján kell elfogadni. Ennek a rendeletnek és az (EU) 2026/344 bizottsági végrehajtási rendeletnek⁽⁴⁾ fel kell váltania az 543/2008/EK bizottsági rendeletet⁽⁵⁾, amelyet ezért hatályon kívül kell helyezni.
- (3) A baromfihúspiac zavartalan működésének lehetővé tétele érdekében a baromfihúsról szóló forgalmazási előírásoknak ki kell terjedniük az osztályozási kritériumokra, a kiszerezéssel, a megjelöléssel és a csomagolással kapcsolatos követelményekre, a tartási módra és a termelési módszerre, a tartósításra és a kezelésre, a fakultatív fenntartott jelölések használatára, a tűréshatárokat, valamint a behozatal feltételeire. Mivel mindezen szempontok szorosan kapcsolódnak egymáshoz, a baromfihúsról szóló forgalmazási előírások szabályait koherens szabályrendszerként kell fenntartani, és ezért egyetlen felhatalmazáson alapuló jogi aktusban kell megállapítani őket.
- (4) A felépítés és a küllem szempontjából különböző osztályokba sorolható baromfihús forgalmazásának szabályozása érdekében szükség van bizonyos, a hasított testek esetében a fajjal, a korral és a kiszerezéssel, a baromfihús esetében pedig az anatómiai felépítéssel és az összetétellel kapcsolatos fogalmak meghatározására. A hízott máj („foie gras”) néven ismert termék esetében a nagy érték és az abból fakadó csalási kísérletek állandó kockázata miatt különösen pontosan kell meghatározni a minimális forgalmazási előírásokat.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ COM(2020) 381 final.

⁽³⁾ A Tanács 1234/2007/EK rendelete (2007. október 22.) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) (HL L 299., 2007.11.16., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁽⁴⁾ A Bizottság (EU) 2026/344 végrehajtási rendelete (2025. október 6.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a baromfihúsról szóló forgalmazási előírások tekintetében történő alkalmazására irányadó szabályok megállapításáról (HL L, 2026/344., 2026.2.17., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj).

⁽⁵⁾ A Bizottság 543/2008/EK rendelete (2008. június 16.) a baromfihúsról szóló egyes forgalmazási előírások tekintetében az 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról (HL L 157., 2008.6.17., 46. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (5) Ezen előírásokat nem szükséges alkalmazni egyes olyan termékek és kiszerezési formák esetében, amelyek csak helyi vagy nagyon csekély jelentőséggel bírnak. Mindazonáltal azok a megnevezések, amelyek alatt az ilyen termékeket értékesítik, nem vezethetik félre a fogyasztót oly módon, hogy a megnevezés alapján összekeverje ezeket a termékeket azokkal, amelyek az előírások hatálya alá tartoznak. Az ilyen termékek megnevezésének minősítésére szolgáló, leíró jellegű kiegészítő jelöléseknek ugyancsak az előírások hatálya alá kell tartozniuk.
- (6) E rendelet egységes alkalmazása céljából meg kell határozni a „hasított test”, a „részek” és a „forgalmazás” fogalmát.
- (7) A tárolási és a kezelési hőmérséklet igen nagy jelentőséggel bír a szigorú minőségi követelmények betartása szempontjából. Ezért meg kell határozni azt a minimális hőmérsékletet, amelyen a hűtött baromfihús tárolható, valamint az e minimális hőmérséklet tekintetében megengedhető tűréshatárokat.
- (8) A hűtési módszer és a különféle tartási módok azok közé az információk közé tartoznak, amelyek fakultatívan feltüntethetők a címkén. A tartási módra vonatkozó jelölés használatát a fogyasztók védelmének érdekében a tenyésztési feltételekkel, a vágási korrallal, a hizlalási időszak hosszával, illetve a takarmány összetételével kapcsolatos, pontosan meghatározott kritériumoknak való megfeleléshez kell kötni.
- (9) A „szabadtartás” jelölésnek a hizott máj előállítása céljából tartott kacsából és libából származó hús címkéjén történő feltüntetése esetén az állattartás célját fel kell tüntetni a címkén annak érdekében, hogy a fogyasztó hiánytalan tájékoztatást kapjon a termék jellemzőiről.
- (10) A fogyasztók védelme érdekében indokolt kötelezni a tagállamokat arra, hogy állandó felügyeletet gyakoroljanak a területükön értékesített baromfihústermékeknek az uniós jogban – többek között a forgalmazási előírásokban – foglalt rendelkezéseknek és az ezek alapján elfogadott nemzeti intézkedéseknek való megfelelése tekintetében. A konkrét tartási módra utaló jelöléseket használó vállalkozásokat ellenőrizni kell, és e célból az érintett vállalkozásoknak részletes nyilvántartást kell vezetniük.
- (11) Az ellenőrzések különleges természete miatt indokolt lehetővé tenni az érintett tagállami illetékes hatóságok számára, hogy az ellenőrzésekért viselendő felelősséget – a szükséges felügyelet és elővigyázatosság sérelme nélkül – megfelelő minősítéssel és engedéllyel rendelkező külső szervekre ruházza át. E célból szabályokat kell megállapítani.
- (12) Előfordulhat, hogy harmadik országbeli gazdasági szereplők is használni kívánják a hűtési módszerre és a tartási módokra vonatkozó fakultatív jelöléseket. Annak érdekében, hogy a fogyasztók pontos és megbízható tájékoztatásban részesüljenek, indokolt úgy rendelkezni, hogy ezzel a lehetőséggel csak a Bizottság által összeállított jegyzékben szereplő érintett harmadik országbeli illetékes hatóságok által tanúsított gazdasági szereplők élhessenek.
- (13) A fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében, valamint tekintettel a baromfihús-termelés terén tapasztalt gazdasági és technológiai fejleményekre, meg kell határozni a baromfihús maximális víztartalmát, és létre kell hozni egy olyan, a vágóhidakon és a forgalmazás valamennyi szakaszában alkalmazandó felügyeleti rendszert, amely nem sérti a termékek egységes piacon belüli szabad mozgásának elvét.
- (14) A termelő létesítményben ellenőrizni kell az abszorbeált víz mennyiségét, és megbízható módszereket kell kidolgozni a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított baromfitermek feldolgozása során hozzáadott víztartalomnak a fiziológiai folyadék és a baromfi feldolgozásából eredő egyéb víz közötti különbségtétel nélküli meghatározására, mivel az ilyen különbségtétel gyakorlati nehézségeket eredményezhet.
- (15) Meg kell tiltani a szabályoknak meg nem felelő baromfihúsnak a csomagoláson feltüntetett megfelelő jelölés nélküli forgalmazását. Ezért az ellenőrzések megkönnyítése és annak biztosítása érdekében, hogy az ilyen húst ne használják fel a rendeltetésétől eltérő célokra, szabályokat kell elfogadni arra vonatkozóan, hogy – a hús rendeltetési helyétől függően – milyen jelöléseket kell feltüntetni az egyedi és a gyűjtőcsomagolásokon.
- (16) Ki kell jelölni a víztartalomra vonatkozó követelmények harmonizálása tekintetében illetékes uniós és nemzeti referencialaboratóriumokat,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Tárgy

Ez a rendelet a baromfihúsra vonatkozó forgalmazási előírásokra alkalmazandó szabályokkal egészíti ki az 1308/2013/EU rendeletet, különösen a következők tekintetében:

- a) az osztályozási kritériumok és a fogalommeghatározások;
- b) a kiszerezésre, a megjelölésre és a csomagolásra vonatkozó követelmények;
- c) a tartási mód és a termelési módszer;
- d) a tartósítás és a kezelés;
- e) a fakultatív fenntartott jelölések használata;
- f) a tűréshatárok;
- g) a behozatalra vonatkozó feltételek.

2. cikk

Alkalmazási kör

Ez a rendelet az e cikkben felsorolt termékekre alkalmazandó. Az e cikkben említettektől eltérő termékek az Unióban csak olyan megnevezéssel hozhatók forgalomba, amely – az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben ⁽⁶⁾ megállapított rendelkezéseknek megfelelően – nem vezeti félre a fogyasztót azáltal, hogy összetéveszthető az e cikkben említett termékmegnevezésekkel vagy a 10. cikkben előírt jelölésekkel.

E rendelet alkalmazásában az 1308/2013/EU rendelet 75. cikke (1) bekezdésének g) pontjában említett termékekre az alábbi fogalommeghatározások vonatkoznak, az Unió többi hivatalos nyelvén használt megfelelő jelölések felsorolása pedig az I. mellékletben található:

1. Hasított baromfitestek

- a) HÁZITYÚK (*Gallus domesticus*)
 - i. csirke, brojlercsirke: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el);
 - ii. kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);
 - iii. kappan: hím szárnyas, amelyet az ivarérettség előtt sebészetileg kasztrálnak, és amelynek esetében a levágás alsó korhatára 140 nap: a kasztrálás után a kappanokat legalább 77 napig kell hizlalni;
 - iv. csibe: olyan csirke, amelynek esetében a hasított test tömege kevesebb mint 650 g (a belsőségek, a fej és a lábak nélkül); a 650–750 g tömegű csirke csibének nevezhető, ha vágáskor legfeljebb 28 napos. A tagállamok az említett vágási kort az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 4. cikkének alkalmazásával ellenőrizhetik;
 - v. fiatal kakas (bébikakas): a tojástermelő fajtaváltozatok hímivarú baromfija, amelyben a szegycsont vége merev, de nem teljesen elcsontosodott, és amely a vágáskor legalább 70 napos;
- b) PULYKA (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - i. (fiatal) pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el);
 - ii. pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);

⁽⁶⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 304., 2011.11.22., 18. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- c) KACSA (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), Mulard-kacsa (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
- fiatal kacsa, (fiatal) pézsmakacsa, (fiatal) Mulard-kacsa: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el);
 - kacsa, pézsmakacsa, Mulard-kacsa: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);
- d) LIBA (*Anser anser* dom.)
- (fiatal) liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el). A hasított testen a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja különleges táplálásra utaló színű lehet;
 - liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott); a hasított testen 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 első albekezdés a)–e) pontjában említett jelölések nemek szerinti változatait egyenértékűnek kell tekinteni.

2. A baromfi anatómiai részei

- fél: a hasított test fele, amelyet a hasított test hosszanti, a szegycsont és a hátgerinc közötti síkban történő félbevágásával nyernek;
- negyed: combnegyed vagy mellnegyed, amelyet a fél baromfi harántirányú szétvágásával nyernek;
- összefüggő combnegyedek: mindkét combnegyed, amelyeket a hát egy része fog össze, a farral vagy anélkül;
- mell: a szegycsont és a bordák, vagy azok egy része a szegycsont két oldalán, a környező izomzattal együtt. A mell lehet egész vagy fél;
- comb: a combcsont, a sípcsont és a szárkapocscsont a környező izomzattal együtt. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- csirkecomb a hát egy részével: a hátrész tömege nem haladhatja meg a teljes baromfirész tömegének 25 %-át;
- felsőcomb: a combcsont a környező izomzattal együtt. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- csontos felsőcomb a hát egy részével: a hátréssel együtt kiserelt csontos felsőcomb a combnegyednek a sípcsont és a combcsont közötti ízületnél történő elvágásánál állítják elő. A hátrész tömege nem haladja meg a teljes rész tömegének 35 %-át. Az alsócomb, a térdkalácsot és a hasi zsírt eltávolítják. A hátréssel együtt kiserelt felsőcomb a felsőcombból, a hozzá kapcsolódó hátrészből és az ezekhez tartozó zsírból áll. A fartőmirigy, a fark és a csípőcsontokhoz csatlakozó két kis méretű, kerek alakú húsrész („csirkeosztriga”) jelenléte megengedett;
- alsócomb: a sípcsont és a szárkapocscsont a környező izomzattal együtt. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- szárny: a karcson, az orsócsont és a singsont, valamint a környező izomzat; a karcson vagy az orsócsont/singsont a környező izomzattal külön-külön is kiserelhető. A szárnyvég, a kéztőcsontokat is ideértve, eltávolítható. A vágásokat az ízületeknél kell megejteni;
- összefüggő szárnyak: mindkét szárny, amelyeket a hát egy része fog össze, amennyiben ez utóbbinak a tömege nem haladja meg a teljes rész tömegének 45 %-át;
- mellfilé: a belső vagy a külső mell egésze vagy fele kicsontozva, azaz szegycsont és bordák nélkül. Pulykamell esetében a filé állhat csak a mély mellizomzatból;
- mellfilé villacsonttal: a mellfilé bőr nélkül a kulcsonttal és a szegycsontnak csak a porcogós részével; a kulcsont és a porcogó tömege nem haladhatja meg a teljes rész tömegének 3 %-át;

- n) bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret): a 3. pontban említett kacsából vagy libából származó mellfilé, amely tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírt, de nem tartalmazza a mélyen fekvő mellizomzatot;
- o) belső filé: a legbelső mellfilét a belső mellizomnak a melltől és a szegycsonttól való leválasztásával állítják elő. A belső filé egyetlen egybefüggő izomból áll, a beágyazódott innal vagy anélkül;
- p) láb: a lábat a hasított test combrészeének a lábközépcsont és a sípcsont közötti ízületnél történő elvágásával állítják elő. A hasított test többi részét eltávolítják. A láb a lábközépcsontból és négy ujjcsontból, valamint a hozzájuk kapcsolódó húsból és bőrből áll;
- q) talp: a talpat a hasított test combrészeének körülbelül a sarkantyúnál történő elvágásával állítják elő. A hasított test többi részét eltávolítják. A talp a lábközépcsont egy részéből és négy ujjcsontból, valamint a hozzájuk kapcsolódó húsból és bőrből áll;
- r) nyak: a nyakat úgy állítják elő, hogy a vállízületnél leválasztják a hasított testről, és eltávolítják a fejet. A nyak a nyaki csontokból és a hozzájuk kapcsolódó húsból áll;
- s) fej: A fejet úgy állítják elő, hogy a nyak felső részénél leválasztják a hasított testről, és a hasított test többi részét eltávolítják. A fej a koponya csontokból és a koponya tartalmából, valamint a hozzá kapcsolódó csőről, húsból és a bőrből áll;
- t) mellfilé szárnytővel („supreme”): a filé fele csont nélkül, a kapcsolódó szárny első ujjcsontjával és a bőrrel együtt;
- u) villacsont: a kulcscsont a környező izomzattal együtt;
- v) lapocka: a lapockacsontok a környező izomzattal együtt.

Az első albekezdés e), g) és i) pontjában említett termékek esetében „a vágást az ízületeknél kell megejteni” megfogalmazás úgy értendő, hogy a vágásokat az ízületeket határoló két vonal között kell megejteni, ahogyan azt a II. melléklet ábrája mutatja.

Az első albekezdés d)–l) pontjában említett termékek bőrrel vagy bőr nélkül is kiszerezhetők. Az első albekezdés d)–j) pontjában említett termékek esetében a bőr hiányát, illetve az első albekezdés l) pontjában említett termék esetében a bőr jelenlétét fel kell tüntetni a címkén.

Az első albekezdés d)–l) pontjában említett termékek esetében a kicsontozást, a tisztítást és a darabolást úgy kell elvégezni, hogy a termék ne sérüljön.

Az első albekezdés l), m) és o) pontjában említett termékek esetében a „filé” jelölés akkor használható, ha az érintett termékek olyan vágási folyamatokon (például tisztításon és daraboláson) mentek keresztül, amelyek nem elégségesek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához és a hús jellemzőinek megszüntetéséhez.

3. Hízott máj

Olyan liba vagy – a Cairina moschata vagy Cairina moschata x Anas platyrhynchos fajhoz tartozó – kacs mája, amelyet úgy tápláltak, hogy a máj az elzsírosodás révén megnagyobbodjon.

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

A máj tömegének meg kell felelnie a következő követelményeknek:

- a) a kacsamáj tömegének legalább nettó 300 grammnak kell lennie;
- b) a libamáj tömegének legalább nettó 400 grammnak kell lennie.

3. cikk

Fogalm meghatározások

E rendelet alkalmazásában:

- a) „hasított test”: a 2. cikk 1. pontjában említett fajok valamelyikéhez tartozó madár teljes teste kivéreztetés, kopasztás és zsigerelés után; a vese eltávolítása azonban nem kötelező; a zsigerelt hasított test a hasüregbe visszahelyezett belsőségekkel – nevezetesen a szívvel, a májjal és a zúzával – vagy azok nélkül, valamint nyakkal vagy anélkül is kiszerezhető értékesítés céljából;
- b) „[...] részei”: olyan baromfi hús, amelyről mérete és az összefüggő izomszövetek jellemzői alapján megállapítható, hogy a hasított testnek pontosan melyik részéből származik;

- c) „forgalmazás”: értékesítés céljából történő készentartás vagy bemutatás, értékesítésre való felkínálás, értékesítés, szállítás vagy a forgalmazás bármely egyéb formája;
- d) „címkézés”: az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének j) pontjában meghatározott fogalom.

4. cikk

A hasított baromfitest kiszérése

- (1) A hasított baromfitestet az alábbi formák egyikében kell értékesítés céljából kiszerezni:
 - a) részben kizsigerelt („effilé”, „roped”);
 - b) belsőségekkel;
 - c) belsőségek nélkül.
- (2) A csomagoláson feltüntethető a „kizsigerelt” szó is.
- (3) A részben kizsigerelt hasított test olyan hasított test, amelyből a szív, a máj, a tüdő, a zúza, a begy és a vesék nem lettek eltávolítva.
- (4) Abban az esetben, ha a hasított test kiszérése az (1) bekezdésben említett formák valamelyikében kerül sor, és a fej nincs eltávolítva, akkor a légcső, a nyelőcső és a begy a hasított testben maradhat.
- (5) A belsőségek kizárólag a vágóhídon olyan tyúkokból nyert szívet, zúzát és májat, petevezetőt és petesejteket, valamint le nem rakott tojásokat foglalnak magukban, amely tyúkok esetében a tojásrakási időszak már befejeződött; magukban foglalnak továbbá minden egyéb olyan részt, amelyet a fogyasztók ehetőnek tartanak azon a piacon, amelyen a terméket végső fogyasztásra szánják. A májat az epehólyag nélkül kell forgalmazni. A zúzát a regehártya nélkül kell forgalmazni, és a tartalmát ki kell üríteni. A szívet szívburokkal vagy anélkül is lehet értékesíteni.

5. cikk

A hasított baromfitestek és részeik megnevezése

- (1) Azoknak az 1169/2011/EU rendelet 9. cikke (1) bekezdésének a) pontja értelmében vett élelmiszerneveknek, amelyek alatt az e rendelet hatálya alá tartozó termékek értékesítésre kerülnek, meg kell egyezniük az e rendelet 2. cikkében meghatározott megnevezésekkel, illetve ezeknek az Unió egyéb hivatalos nyelvein használt, az e rendelet I. mellékletében felsorolt megfelelőivel, amelyeket a következők szerint kell minősíteni:
 - a) teljes hasított test esetében a 4. cikk (1) bekezdésében meghatározott kikészítési formák valamelyikére való utalással;
 - b) baromfíreszek esetében a megfelelő fajra való utalással.
- (2) A 2. cikk 1. és 2. pontjában említett termékek megnevezése kiegészíthető más jelölésekkel, feltéve, hogy a szóban forgó jelölések megfelelnek az 1169/2011/EU rendelet 7. cikkében említett tisztességes tájékoztatási gyakorlatoknak.

6. cikk

A baromfihús forgalmazása, címkézése és kiszérése

- (1) Előre csomagolt baromfihús esetében a csomagoláson vagy az ahhoz rögzített címkén az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete V. része III. szakaszának megfelelően fel kell tüntetni azt az állapotot, amelyben a baromfihúst forgalmazzák.
- (2) Az (1) bekezdéstől eltérve a daraboló vagy feldolgozó létesítménybe szállított baromfihús esetében nem szükséges feltüntetni az említett rendelkezés szerinti adatokat.

7. cikk

A fagyasztott baromfihús hőmérséklete

Az 1308/2013/EU rendelet VII. melléklete V. része II. szakaszának 3. pontja szerinti fagyasztott baromfihúsra a következő rendelkezések alkalmazandók:

A fagyasztott baromfihús hőmérsékletét stabil, a termék minden pontján – 12 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani; legfeljebb 3 °C-os mértékű, rövid ideig tartó hőmérséklet-emelkedés megengedett. A termék hőmérsékletre vonatkozóan említett tűréshatár alkalmazása csak a helyes tárolási és forgalmazási gyakorlatoknak megfelelően, a helyi forgalmazás során és a kiskereskedelmi hűtőpultokban való tárolás idejére engedélyezhető.

8. cikk

A baromfihús osztályozása

(1) A baromfihús minőség szerint vagy A., vagy B. osztályba sorolandó a hasított testeknek vagy azok részeinek a felépítése és külleme alapján.

(2) Az A. vagy a B. osztályba soroláshoz a hasított baromfitesteknek vagy részeiknek a következő jellemzőkkel kell rendelkezniük:

- a) a kiszereles szempontjából sértetlenek;
- b) tiszták, mindennemű látható idegen anyagtól, szennyeződéstől és vértől mentesek;
- c) mindennemű idegen szagtól mentesek;
- d) látható vérfoltoktól mentesek, a kicsi, nem feltűnő vérfoltok kivételével;
- e) nyílt csonttörésektől mentesek;
- f) súlyos zúzódásoktól mentesek.

Friss baromfi esetében nem lehetnek előzetes hűtésre utaló jelek.

(3) A (2) bekezdésben megállapított kritériumok teljesítésén túl a hasított baromfitesteknek és részeiknek az alábbi kritériumoknak is meg kell felelniük ahhoz, hogy A. osztályba lehessen sorolni őket:

- a) jó felépítésűnek kell lenniük. A húsnak teltnek, a mellnek jól kifejlődöttnek, szélesnek, hosszúnak és húsosnak, a comboknak szintén húsosnak kell lenniük. A csirkek, a fiatal kacsák és a pulykák mellét, hátát és combját vékony állandó zsírrétegnek kell fednie. Kakason, tyúkon, kacsán és fiatal libán vastagabb zsírréteg is megengedhető. A libák esetében a hasított test egészét mérsékelttől vastagig terjedő zsírrétegnek kell borítania. Mellfilé esetében a porc (azaz a rugalmas szegycsontvég) tömege a teljes tömeg legfeljebb 2 %-át teheti ki;
- b) néhány kis toll, tolltok és pihe előfordulhat a mellen, a combokon, a háton, a lábízületeken és a szárnyvégeken. A főzésre szánt szárnyasok, kacsák, pulykák és libák esetében más részeken is előfordulhat néhány toll, tolltok és pihe;
- c) némi károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben kis kiterjedésű és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek és a tolltüszők enyhén pirosak lehetnek;
- d) a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfi nem mutathatja a III. mellékletben leírt, fagyasztás okozta elszíneződés nyomait, kivéve, ha az ilyen nyomok esetlegesen, kis kiterjedésűek és nem feltűnőek, és nem a mellen vagy a combokon találhatók.

9. cikk

A hűtési módszerek feltüntetése

A címkén feltüntethető az alkalmazott hűtési módszerre utaló alábbi jelölések vagy az ezeknek megfelelő, az Unió egyéb hivatalos nyelvein használt, az e rendelet IV. mellékletében felsorolt jelölések valamelyike:

- a) levegős hűtés: a hasított baromfitestek hideg levegőn történő hűtése;
- b) permetezéssel hűtés: a hasított baromfitestek vízpárával vagy finom vízpermettel telített hideg levegővel történő hűtése;
- c) bemelegítéses hűtés: a hasított baromfitestek hűtése vizet vagy vizet és jeget tartalmazó tartályokban az ellenáramlásos folyamatnak megfelelően.

10. cikk

Fakultatív fenntartott jelölések

(1) Az egyéb állattartási típusokra vonatkozó, uniós jogszabályokkal szabályozott más jelölési rendszerek sérelme nélkül a következő jelölések és az ezeknek megfelelő, az Unió egyéb hivatalos nyelvein használt, az V. mellékletében felsorolt jelölések csak akkor tüntethetők fel a 2. cikkben említett termékek címkéjén, ha teljesülnek a VI. mellékletben meghatározott vonatkozó feltételek:

- a) „... %-ban ... -val/vel etetve”;
- b) „Istállóban külterjesen tartott”;
- c) „Szabadtartás”;
- d) „Hagyományos szabadtartás”;
- e) „Teljes szabadtartás”.

Az első albekezdésben említett jelölések kiegészíthetők olyan jelölésekkel, amelyek az adott tartási mód egyedi jellemzőire vonatkoznak.

A szabadban tartott állatállományból származó termékek megjelölésére kizárólag az első bekezdés c), d) és e) pontjában felsorolt jelölések használhatók.

Olyan termék esetében, amely nem felel meg az első bekezdés c), d) vagy e) pontjában felsorolt jelölések feltüntetésére vonatkozó feltételeknek, nem használható olyan címke, kereskedelmi dokumentum, tájékoztató anyag, illetve a reklámozás vagy bemutatás bármely egyéb olyan formája, amely azt állítja, sejteti vagy sugallja, hogy a termék szabadban tartott állatállományból származik.

Ha az első bekezdés c), d) és e) pontjában említett, szabadtartásos termelésre utaló jelölés hizott máj termelése céljából tartott kacsákból és libákból származó hús címkéjén szerepel, „a hizott máj előállítására tartott szárnyasból” jelölést is fel kell tüntetni.

(2) A vágási életkor, illetve a hizalási időszak hossza csak az (1) bekezdésben szereplő valamelyik jelölés használata esetén tüntethető fel a címkén, és csak akkor, ha az említett életkor nem alacsonyabb a VI. melléklet b), c) vagy d) pontjában meghatározott vonatkozó életkornál. Ez az előírás azonban nem vonatkozik a 2. cikk 1.a) pontjának iv. alpontjában említett termékekre.

(3) Az (1) és a (2) bekezdés azoknak a VI. mellékletben meghatározott minimumkövetelményeken túlmutató nemzeti technikai intézkedéseknek a sérelme nélkül alkalmazandó, amelyek csak az érintett tagállam termelőire vonatkoznak, feltéve, hogy a szóban forgó nemzeti technikai intézkedések összeegyeztethetők az uniós joggal.

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

(5) A tagállamok lehetővé tehetik az élelmiszer-vállalkozók számára az (1) és a (2) bekezdésben említett és a VI. mellékletben meghatározott jelölésektől eltérő jelölések használatát, feltéve, hogy:

- a) a szóban forgó jelölések összhangban vannak a termék előállításának módszerével, és nem vezetnek félre a fogyasztókat;
- b) a szóban forgó jelölések nem téveszthetők össze az (1) és a (2) bekezdésben említett jelölésekkel;
- c) a termékleírás megfelelően dokumentált;
- d) az érintett tagállam illetékes hatóságainak felügyelete mellett megfelelő ellenőrzésekre kerül sor.

(6) Amint az (5) bekezdésben említett feltételek teljesülnek, de még azelőtt, hogy az élelmiszer-vállalkozók megkezdjenék a szóban forgó nemzeti jelölések használatát, a tagállamok értesítik a Bizottságot az adott nemzeti jelölésekről. A Bizottság tájékoztatja a többi tagállamot az ilyen jelölésekről szóló értesítésekről, és közzéteszi őket az Europa honlapon.

(7) A tagállamok a Bizottság kérésére bármikor rendelkezésre bocsátanak minden olyan információt, amely a (3) bekezdésben említett nemzeti technikai intézkedések és az (5) bekezdésben említett nemzeti jelölések uniós joggal való összeegyeztethetőségének értékeléséhez szükséges.

11. cikk

A fakultatív fenntartott jelölések nyilvántartása

(1) A 10. cikk (1) bekezdésében említett jelölésekkel ellátott termékeket forgalmazó élelmiszer-vállalkozóknak tartási módokként külön nyilvántartást kell vezetniük a következőkről:

- a) a szóban forgó baromfi termelőinek neve és címe; e termelőket a tagállam illetékes hatóságának nyilvántartásba kell vennie;
- b) az illetékes hatóság kérésére: az egyes termelők által termelési ciklusonként tartott madarak száma;
- c) az említett madarak közül a leszállított és feldolgozott egyedek száma, valamint ezen állatok teljes élő- vagy hasított tömege;
- d) az értékesítések adatai, ideértve a vásárlók nevét és címét, a feladást követő legalább 6 hónapig.

(2) Az (1) bekezdés a) pontjában említett termelőknek a feladás időpontjától számítva legalább hat hónapig folyamatosan naprakészen tartott nyilvántartást kell vezetniük a madarak számáról tartási mód szerinti bontásban, feltüntetve az eladott madarak számát, a vásárlók nevét és címét, valamint a takarmány mennyiségét és a takarmányellátás forrását is.

A 10. cikk (1) bekezdésének c), d) és e) pontjában említett tartási módokat alkalmazó termelőknek az e bekezdés első albekezdésében említett információkon kívül nyilvántartást kell vezetniük arról az időpontról is, amikor a madarak először tartózkodhattak a kifutón.

(3) A takarmánygyártóknak és -beszállítóknak a feladás időpontjától számítva legalább hat hónapig nyilvántartást kell vezetniük, amely igazolja, hogy a 10. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett tartási módot alkalmazó termelők részére leszállított takarmány összetétele megfelel a VI. mellékletben meghatározott vonatkozó követelményeknek.

(4) A keltetőtelepeken a feladás időpontjától számítva legalább hat hónapig nyilvántartást kell vezetni a 10. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjában említett tartási módokat alkalmazó termelők részére leszállított, lassan növekedő fajtaváltozatúként elismert madarokról.

12. cikk

A fakultatív fenntartott jelölések használatának felügyeletét ellátó szervek

A tagállamok által a 10. cikkben említett jelölések használatának felügyeletére kijelölt szervezeteknek meg kell felelniük az ISO/IEC 17065 szabványban ⁽⁷⁾ meghatározott kritériumoknak; a szóban forgó szervezetet az érintett tagállam illetékes hatóságainak kell engedélyezniük és felügyelniük.

13. cikk

Az importált baromfihúsról alkalmazható fakultatív jelölések

A harmadik országból importált baromfihús ellátható egy vagy több, a 9. és a 10. cikkben említett fakultatív megjelöléssel, ha az adott terméket egy, a származási ország illetékes hatósága által kibocsátott tanúsítvány kíséri, amely igazolja, hogy a termék megfelel e rendelet vonatkozó rendelkezéseinek.

Valamely harmadik ország kérésére a Bizottság összeállítja ezeknek a hatóságoknak a listáját.

14. cikk

A baromfihús maximális víztartalma

(1) A fagyasztott és a gyorsfagyasztott hasított csirketestek csak akkor hozhatók forgalomba az Unión belül, ha az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 5. cikkében ismertetett vizsgálati módszerrel megállapított víztartalmuk nem haladja meg az e rendelet VII. mellékletében meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket.

⁽⁷⁾ ISO/IEC 17065:2012 Megfelelőségértékelés – Termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények.

(2) Az alábbiakban felsorolt friss, fagyasztott, illetve gyorsfagyasztott baromfirészek csak akkor hozhatók forgalomba az Unión belül, ha az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 8. cikkében ismertetett vizsgálati módszerrel megállapított víztartalmuk nem haladja meg az e rendelet VIII. mellékletében meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket:

- a) bőr nélküli csirkemellfilé, villacsonttal vagy anélkül;
- b) bőrös csirkemell;
- c) bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb a hát egy részével, combnegyed;
- d) bőr nélküli pulykamellfilé;
- e) bőrös pulykamell;
- f) bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb, comb;
- g) bőr nélküli kicsontozott pulykacombhús.

(3) A hasított csirketestek által a vágóhídon abszorbeált vízre vonatkozó maximális értékeket a IX. melléklet határozza meg.

(4) A tagállamok illetékes hatóságai engedélyezhetik az (1) vagy a (2) bekezdésnek meg nem felelő baromfihús forgalmazását, feltéve, hogy a csomagolás olyan szalaggal vagy címkével van ellátva, amelyen piros nagybetűkkel szerepel a X. mellékletben meghatározott jelölések legalább egyike.

Az említett jelöléseket feltűnő helyen, jól láthatóan, tisztán olvashatóan és letörölhetetlen módon kell feltüntetni. A jelöléseket semmilyen módon nem takarhatja vagy homályosíthatja el, illetve nem szakíthatja meg más írott vagy képi anyag. A betűknek az egyedi csomagon legalább 1 cm, a gyűjtőcsomagon legalább 2 cm méretűnek kell lenniük.

15. cikk

Értesítés a víztartalom ellenőrzéséről

(1) A tagállamok illetékes hatóságai késedelem nélkül értesítik az érintett nemzeti referencialaboratóriumot az általuk vagy a felügyeletük alatt végzett, az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 5., 6. és 7. cikkében említett ellenőrzések eredményéről.

A nemzeti referencialaboratóriumok minden évben június 30-ig értesítik a Bizottságot az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 5., 6. és 7. cikkében említett ellenőrzések eredményeiről. A Bizottság tájékoztatja az 1308/2013/EU rendelet 229. cikkének (1) bekezdésében említett bizottságot az ellenőrzések eredményeiről.

(2) A tagállamok elfogadják az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet 5., 6. és 7. cikkében említett ellenőrzések tekintetében szükséges összes intézkedést. Ezekről az intézkedésekről tájékoztatják a többi tagállamot és a Bizottságot. A tagállamok kötelesek értesíteni a többi tagállamot és a Bizottságot a szóban forgó intézkedések bármely módosításáról.

16. cikk

A víztartalom felügyeletével foglalkozó szakértői testület

A baromfihús víztartalmának felügyeletével foglalkozó szakértői testület a nemzeti referencialaboratóriumok vizsgálati tevékenységeinek koordináló testületeként működik. A testület a Bizottság és a nemzeti referencialaboratóriumok képviselőiből áll. A testület és a nemzeti referencialaboratóriumok feladatait, valamint a testület szervezeti felépítését a XI. melléklet tartalmazza.

17. cikk

Hatályon kívül helyezés

Az 543/2008/EK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre tett hivatkozásokat az e rendeletre és – adott esetben – az (EU) 2026/344 végrehajtási rendeletre utaló hivatkozásnak kell tekinteni és az e rendelet XII. mellékletben szereplő megfelelési táblázattal összhangban kell értelmezni.

18. cikk

Hatálybalépés

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

Ez a rendelet a Szerződéseknek megfelelően teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó a tagállamokban.

Kelt Brüsszelben, 2025. október 6-án.

a Bizottság részéről

az elnök

Ursula VON DER LEYEN

I. MELLÉKLET

A hasított baromfitestekre vonatkozó, a 2. cikk 1. pontjában említett megnevezések

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukk, kana, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulind	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Karoun	Karun	Karaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Pican-tón, coquelet	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālitis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekylling fra æglæggerlinjer	Bruderhahn	Noorkukk	Πετεινάρι ωσπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaioia	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor)kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	(Млада) па̀тица, пате (млада) мускусна па̀тица, (млад) мюлар	Pato (jovent o anadino), pato de Barbaria (jovent), pato cruzado (jovent)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mular-dand	Frühmas-tente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mular-dente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) άπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Па̀тица, мускусна па̀тица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian (Ung) Avlsmulardand	Ente, Flugente Mular-dente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) г̀ска, г̀се	Oca (jovent), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmast-gans, (Junge) Gans, Jungmast-gans	(Noor)hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Г̀ска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jovent)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsper-lehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tiǵieǵa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoş, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoş, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bėbikakas)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintaro-tuinen kukkopoika	Värphönstuppar
1.	Kalakučiukas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (ǵghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Fiatal kacsá, (fiatal) pėzsmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá	Papra (ǵghira fl-eta), papra ǵghira (fellus ta' papra) muskovy (ǵghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rařă (tânără), rařă (tânără) din specia Cairina moschata, rařă (tânără) Mulard	(Mladá) kačica), káča, (Mladá) piřmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muřkatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, pézsmakacsa, Mulardkacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> “-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardanka, myskanka
1.	Žašiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngytyúk	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

A baromfíreszekre vonatkozó, a 2. cikk 2. pontjában említett megnevezések

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahti lõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
e)	Бутче	Muslo y contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
f)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückensstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contra-muslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
h)	бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него	Contra-muslo sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykostěné stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschenkel mit Rückenstück	Kondiga kints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
i)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
k)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčnicí kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
n)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret” või „maigret”)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	вътрешно филе	Filete interior	Vnitřní filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafilee sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
p)	ходила	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannused	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
q)	кращета	Garras	Pařáty	Ben	Klaue	Pöiad	Πόδια	Paws	Parties inférieures de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
r)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttükk	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File <i>supreme</i>	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
u)	вилчата кост	Fúrcula	Klíčnicí kost	Ønskeben	Schlüsselbein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbone	Furcula (ou fourchette)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτη	Scapula	Omoplate	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

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

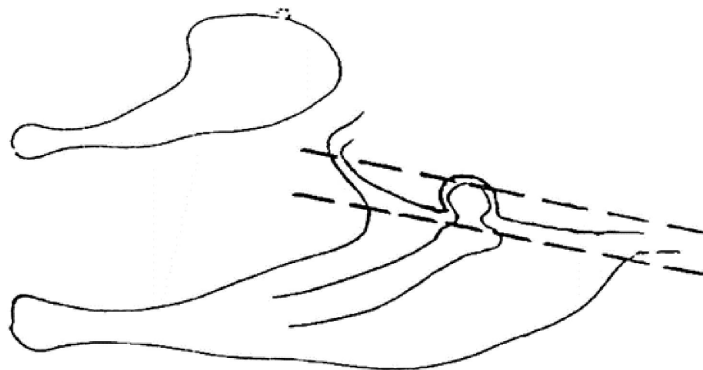
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	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	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlės dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-ghadma b'biċċa mid-dahar imqabdda maghha	Bovenpoot/bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate atașată	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
i)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
j)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
k)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
l)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
m)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	Mellfilé villacsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet 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	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
n)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnútorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasosa	Tåpartier
r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
t)	Krūtinėlė su sparuo dalimi	Mellfilé szárnytóvel („supreme”)	Suprem	Suprême	Filet supreme	Supremo	Supremă	Supreme	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
u)	Krūtinkaulio išsišakojimas	Villacsont	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Klúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

II. MELLÉKLET

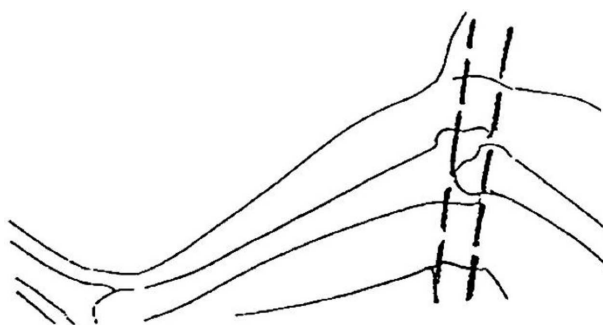
A 2. cikk 2. pontjának második albekezdésében említett, a felsőcomb/comb és a hátat szétválasztó vágás

- a csípőízület körülhatárolása



A felsőcombot és az alsócombot szétválasztó vágás

- a térdízület körülhatárolása



III. MELLÉKLET

A 8. cikk (3) bekezdésének d) pontjában említett, fagyasztás okozta elszíneződés leírása

Fagyasztás okozta elszíneződés: (a minőség csökkenésére utaló értelemben) a bőr és/vagy a hús helyi vagy kiterjedtebb, vissza nem fordítható kiszáradása, amely elváltozásokat idézhet elő:

- az eredeti színben (amely többnyire halványabbá válik), vagy
- az ízben és az illatban (a hús íztelen vagy avas lesz), vagy
- az állagban (amely szárazzá, szivacsossá válik).

A 9. cikkben említett hűtési módszerek

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Hladenje strujanjem zraka	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiserdujahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Hladenje raspršivanjem zraka	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Hladenje uranjanjem u vodu	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproeikoeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejováním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

A 10. cikk (1) bekezdésében említett tartási módok

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobí	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrasata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotais zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti”)
c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicional	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Tradicionalni slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range – total freedom	Fermier-élevé en liberté	Slobodan uzgoj – neograničeni ispušt	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/-vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizža mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge- houden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäi- nen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil- beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliber- dade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvis- telse
d)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá- nyos szabadtartás	Trobbija fil- beraħ tradizzjonali	Boerenschar- rel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicio- nalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvis- telse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil- beraħ – libertà totali	Boerenschar- rel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumava- paus	Uppfödd i full frihet

VI. MELLÉKLET

A 10. cikk (1) bekezdésében említett feltételek

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

Az alábbi konkrét takarmány-összetevőkre való hivatkozás a következő feltételek teljesülése esetén megengedett:

- i. gabonafélék esetében: amennyiben arányuk a hizlalási időszak nagyobb részében a takarmány legalább 65 tömegszázalékát teszi ki, és ezen belül a gabona-melléktermékek aránya nem haladja meg a 15 %-ot; a valamely konkrét gabonafélére való hivatkozás esetében azonban a szóban forgó gabonafélének a felhasznált takarmány legalább 35 %-át kell kitennie, kukorica esetében pedig legalább a felhasznált takarmány 50 %-át;
- ii. hüvelyesek vagy zöld zöldségfélék esetében: amennyiben arányuk a hizlalási időszak túlnyomó részében a takarmány legalább 5 tömegszázalékát teszi ki;
- iii. tejtermékek esetében: amennyiben arányuk a befejező szakaszban a takarmány legalább 5 tömegszázalékát teszi ki.

A „zabbal etetett liba” jelölés azonban abban az esetben használható, ha a háromhetes befejező szakaszban a liba naponta legalább 500 g zabot kapott.

b) Istállóban külterjesen tartott

E jelölés csak a következő feltételek teljesülése esetén használható:

- i. az 1 m² tenyésztési területre eső állománysűrűség nem haladja meg az alábbi értékeket:
 - csirkék, fiatal kakasok és kappanok esetében: 15 madár, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,
 - kacsák, gyöngytyúkok és pulykák esetében: 25 kg élőtömeg,
 - libák esetében: 15 kg élőtömeg;
- ii. a madarakat az alábbi életkorban vágják le:
 - a csirkéket 56 napos korukban vagy később,
 - a pulykákat 70 napos korukban vagy később,
 - a libákat 112 napos korukban vagy később,
 - a pekingi kacsákat 49 napos korukban vagy később,
 - a nőivarú pézsmakacsákat 70 napos korukban vagy később, a hímivarúakat 84 napos korukban vagy később,
 - a nőivarú Mulard-kacsákat 65 napos korukban vagy később,
 - a gyöngytyúkokat 82 napos korukban vagy később,
 - a fiatal libákat 60 napos korukban vagy később,
 - a fiatal kakasokat 90 napos korukban vagy később,
 - a kappanokat 140 napos korukban vagy később.

c) Szabadtartás

E jelölés csak a következő feltételek teljesülése esetén használható:

- i. az épületben engedélyezett állománysűrűség és a vágási életkor megfelel a b) pontban meghatározott határértékeknek, kivéve a csirkék esetében, ahol az 1 m²-re eső állománysűrűség 27,5 kg-ra növelhető, a madarak száma azonban legfeljebb 13 lehet, illetve a kappanok esetében, ahol az 1 m²-re eső állománysűrűség értéke nem haladhatja meg a 7,5 madarat és a 27,5 kg élőtömeget;
- ii. a madarak élettartamuknak legalább a fele során napközben folyamatosan a nagyrészt növényzettel borított szabadtéri kifutókon tartózkodhattak, amelyeken az egy madárra jutó terület nagysága legalább:
 - 1 m² a csirkék és a gyöngytyúkok esetében,
 - 2 m² a kacsák és a kappanok esetében,
 - 4 m² a pulykák és a libák esetében.

A gyöngytyúkوك esetében a szabadtéri kifutók helyettesíthetők olyan, ülőrudakkal felszerelt madárházzal, amelynek alapterülete legalább az épület területével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúságának (az épületben és a madárházban található) összes madarat számításba véve madaranként legalább 10 cm-nek kell lennie;

- iii. a hízalási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonafélékből áll;
- iv. a baromfiépület kijáratí nyílásokkal van felszerelve, amelyek összesített hosszúsága az épület alapterületéhez viszonyítva 100 m²-enként legalább 4 m. A libák esetében minden egyes kijáratí nyílásnak legalább 4 méteresnek kell lennie.

d) Hagyományos szabadtartás

E jelölés csak a következő feltételek teljesülése esetén használható:

- i. az istállóban az 1 m²-re eső állománysűrűség nem haladja meg a következő értékeket:
 - csirkék esetében: 12 madár, de legfeljebb 25 kg élőtömeg; ugyanakkor a legfeljebb 150 m² alapterületű és éjszakára nyitva hagyott mobil épületek esetében az 1 m²-re eső állománysűrűség 20 állatra, de legfeljebb 40 kg élőtömegre növelhető,
 - kappanok esetében: 6,25 madár (91 napos korig: 12), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
 - pézsmakacsák és pekingi kacsák esetében: 8 hímivarú madár, de legfeljebb 35 kg élőtömeg, 10 nőivarú madár, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,
 - Mulard-kacsák esetében: 8 madár, de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
 - gyöngytyúkوك esetében: 13 madár, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,
 - pulykák esetében: 6,25 madár (7 hetes korig: 10), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
 - libák esetében: 5 madár (6 hetes korig: 10), 3 madár a hízalási időszak utolsó három hetében – feltéve, hogy az állatokat zárva tartották –, de legfeljebb 30 kg élőtömeg;
- ii. a baromfiépületek teljes használható területe egy telepen legfeljebb 1 600 m²;
- iii. az egyes baromfiépületekben legfeljebb a következő számú madár tartható:
 - 4 800 csirke, vagy
 - 5 200 gyöngytyúk, vagy
 - 4 000 nőivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 hímivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 Mulard-kacsa, vagy
 - 2 500 kappan, liba, illetve pulyka;
- iv. a baromfiépület kijáratí nyílásokkal van felszerelve, amelyek összesített hosszúsága az épület alapterületéhez viszonyítva 100 m²-enként legalább 4 m;
- v. az alábbi életkoroktól kezdve a madarak napközben folyamatosan a szabadtéri kifutókon tartózkodhatnak:
 - a csirkék és a kappanok hathetes kortól,
 - a kacsák, a libák, a gyöngytyúkوك és a pulykák nyolchetes kortól;
- vi. a nagyrészt növényzettel borított szabadtéri kifutókon az egy madárra jutó terület legalább:
 - 2 m² a csirkék, a pézsmakacsák, a pekingi kacsák és a gyöngytyúkوك esetében,
 - 3 m² a Mulard-kacsák esetében,
 - 4 m² a legalább 92 napos kappanok esetében (a 91. napig 2 m²),
 - 6 m² a pulykák esetében,
 - 10 m² a libák esetében.

A gyöngytyúkوك esetében a szabadtéri kifutók helyettesíthetők olyan, ülőrudakkal felszerelt madárházzal, amelynek alapterülete legalább kétszerese az épület alapterületének, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúságának (az épületben és a madárházban található) összes madarat számításba véve madaranként legalább 10 cm-nek kell lennie;

- vii. a hizlalt madarak lassú növekedésű fajtához tartoznak;
- viii. a hizlalási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonafélékből áll;
- ix. minimális életkor vágáskor:
- csirke: 81 nap,
 - kappan: 150 nap,
 - pekingi kacsa: 49 nap,
 - nőivarú pézsmakacsa: 70 nap,
 - hímivarú pézsmakacsa: 84 nap,
 - Mulard-kacsa: 92 nap,
 - gyöngytyúk: 94 nap,
 - sütésre szánt, egészben értékesített pulyka és liba: 140 nap,
 - darabolásra szánt, nőivarú pulyka: 98 nap,
 - darabolásra szánt, hímivarú pulyka: 126 nap,
 - hizott máj és bőrös mellfilé előállítására szánt liba: 95 nap,
 - fiatal liba: 60 nap;
- x. a hizlalás zárt helyen történő befejezésének maximális időtartama:
- 90 naposnál idősebb csirkék esetében: 15 nap,
 - kappanok esetében: 4 hét,
 - hizott máj és bőrös mellfilé előállítására szánt, 70 naposnál idősebb libák és Mulard-kacsák esetében: 4 hét.
- e) Teljes szabadtartás
- E jelölés használatának feltétele a d) pontban meghatározott kritériumok teljesülése, azzal az eltéréssel, hogy a madarak számára lehetővé kell tenni, hogy napközben folyamatosan és területi korlátozás nélkül a szabadtéri kifutókon tartózkodjanak.
- Abban az esetben, ha a közegészségnek és az állatok egészségének a védelme érdekében az uniós jog alapján olyan korlátozások – többek között állategészségügyi korlátozások – bevezetésére kerül sor, amelyek korlátozzák a baromfik szabadtéri kifutókhöz való hozzáférését, az első albekezdés c), d) és e) pontjában ismertetett termelési módszerek szerint nevelt baromfik – a madárházban nevelt gyöngytyúkok kivételével – a korlátozás időszaka alatt továbbra is forgalmazhatók az állattartás módjára utaló különleges hivatkozás feltüntetésével.

VII. MELLÉKLET

A hasított csirketestnek a 14. cikk (1) bekezdésében említett maximális víztartalma

A csirkének az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet I. mellékletében ismertetett vizsgálati módszerrel meghatározott teljes víztartalmát össze kell hasonlítani az alábbi képletek alkalmazásával kiszámított határértékkel:

a) Levegős hűtés

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

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

b) Permetezéses hűtés

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

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

c) Bemerítéses hűtés

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

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

d) Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 9. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása

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

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

Ha a hét hasított test vonatkozásában az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet I. mellékletének 6.2. pontja szerint kiszámított átlagos víztartalom (W_A) nem haladja meg az 1. pontban megadott értéket (W_G), akkor a baromfitestek vizsgálatnak alávetett mennyiségét az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

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

VIII. MELLÉKLET

A baromfirészeknek a 14. cikk (2) bekezdésében említett maximális víztartalma

A baromfihús részeinek az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet II. mellékletében ismertetett vizsgálati módszerrel meghatározott teljes víztartalmát össze kell hasonlítani az alábbi határértékkel:

Feltéve, hogy az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke — a termék típusától és az alkalmazott hűtési módszertől függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % ⁽¹⁾, az e módszerrel meghatározott W/RP arány (a teljes víztartalom és a teljes fehérjetartalom közötti arány) megengedhető legmagasabb értéke a következő lehet:

	Levegős hűtés	Permetezéssel hűtés	Bemerítéses hűtés
Csirkemellfilé; bőr nélkül	3,40	3,40	3,40
Csirkemell; bőrrel	3,40	3,50	3,60
Bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb hátrésszel, combnegyed	4,05	4,15	4,30
Pulykamellfilé; bőr nélkül	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

Más hűtési módszerek alkalmazása vagy a 9. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén az elkerülhetetlen víztartalom mértéke 2 %-nak veendő, a W/RP arány megengedhető legmagasabb értéke pedig a fenti táblázatban a levegős hűtés módszerére vonatkozóan megállapított értékekkel egyeznek meg.

Ha az öt baromfirész esetében az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet II. mellékletének 6.2. pontja szerinti értékekből számított átlagos W_A/RP_A arány nem haladja meg az e mellékletben megadott arányt, akkor a baromfirészek vizsgálatnak alávetett mennyiségét az előírásoknak megfelelőnek kell tekinteni.

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

IX. MELLÉKLET

A hasított csirketest által abszorbeált vízre vonatkozó, a 14. cikk (3) bekezdésében említett maximális értékek

A hasított csirketest által abszorbeált víznek az (EU) 2026/344 végrehajtási rendelet III. mellékletében ismertetett vizsgálati módszerrel meghatározott teljes mennyiségét össze kell hasonlítani az alábbi határértékekkel:

1. Az eredmény nem haladhatja meg a hasított test kezdeti tömegének az alábbi százalékos arányait vagy a teljes külső eredetű víztartalom maximális értékének betartását lehetővé tévő bármely egyéb számadatot:
 - levegős hűtés: 0 %,
 - permetezéssel hűtés: 2,0 %,
 - bemelegítéses hűtés: 4,5 %.
2. Más hűtési módszer alkalmazása vagy a 9. cikkben meghatározott módszerek közül kettő vagy több kombinálása esetén a víztartalom maximális százalékos aránya nem haladhatja meg a hasított test eredeti tömegének 0 %-át.

X. MELLÉKLET

A 14. cikk (4) bekezdésben említett jelölések

- bolgárul: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- spanyolul: Contenido en agua superior al límite UE
- csehül: Obsah vody překračuje limit EU
- dánul: Vandindhold overstiger EU-Normen
- németül: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- észtül: Veesisaldus ületab EL normi
- görögül: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- angolul: Water content exceeds EU limit
- franciául: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- horvátul: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- olaszul: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- lettül: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- litvánul: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- magyarul: A víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- máltaiul: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- hollandul: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- lengyelül: Zawartość wody przekracza normę UE
- portugálul: Teor de água superior ao limite UE
- románul: Conținutul de apă depășește limita UE
- szlovákul: Obsah vody presahuje limit EU
- szlovénül: Vsebnost vode presega EU omejitev
- finnül: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- svédül: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

XI. MELLÉKLET

A baromfihús víztartalmának felügyeletével foglalkozó, a 16. cikkben említett szakértői testület feladatai és szervezeti felépítése

A szakértői testületnek a következő feladatokat kell ellátnia:

- a) információnyújtás a nemzeti referencialaboratóriumok számára a baromfihús víztartalma tekintetében alkalmazandó vizsgálati módszerekről és összehasonlító vizsgálatokról;
- b) az a) pontban említett módszerek nemzeti referencialaboratóriumok általi alkalmazásának koordinálása összehasonlító vizsgálatok és különösen jártassági vizsgálatok lebonyolítása révén;
- c) a nemzeti referencialaboratóriumok segítése a jártassági vizsgálatok elvégzésében a statisztikai adatok értékeléséhez és jelentéséhez nyújtott tudományos támogatás útján;
- d) új vizsgálati módszerek kifejlesztésének koordinálása és a nemzeti referencialaboratóriumok tájékoztatása az e területen elért eredményekről;
- e) tudományos és technikai segítség nyújtása a Bizottságnak, különösen azokban az esetekben, amelyekben a vizsgálatok eredményei a tagállamok között vita tárgyát képezik.

A szakértői testületet a következőképpen kell megszervezni:

A baromfihús víztartalmának felügyeletével foglalkozó szakértői testület a Közös Kutatóközpont (JRC) Etalonanyag- és Mérésügyi Intézetének (IRMM), a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóságnak és három nemzeti referencialaboratóriumnak a képviselőiből áll. A testület elnöki tisztjét az IRMM képviselőjének kell ellátnia, és ő felelős a nemzeti referencialaboratóriumok rotációs alapon történő kijelöléséért. A kiválasztott nemzeti referencialaboratóriumokért felelős tagállami hatóságok jelölik ki az élelmiszer víztartalmának felügyeletéért felelős szakértőket a testület munkájában való részvételre. Az éves rotáció során a részt vevő nemzeti referencialaboratóriumok közül egyszerre mindig egyet kell leváltani, annak érdekében, hogy biztosítva legyen a testületen belüli folytonosság. A tagállami szakértőknél és/vagy a nemzeti referencialaboratóriumoknál az első albekezdésben említett feladataik végzése során felmerült költségeket az adott tagállamok viselik.

XII. MELLÉKLET

A 17. cikkben említett megfelelési táblázat

543/2008/EK rendelet	E rendelet	A Bizottság (EU) 2026/344 végrehajtási rendelete
1. cikk	2. cikk	—
2. cikk	3. cikk	3. cikk, (1) bekezdés
3. cikk	4. cikk	—
4. cikk	5. cikk	—
5. cikk	6. cikk	—
6. cikk	7. cikk	—
7. cikk	8. cikk	—
8. cikk	—	3. cikk
9. cikk	—	—
10. cikk	9. cikk	—
11. cikk	10. cikk	—
12. cikk	11. cikk	4. cikk
13. cikk	12. cikk	—
14. cikk	13. cikk	—
15. cikk	14. cikk	5. cikk
16. cikk	14. cikk, (4) bekezdés	6. cikk
17. cikk	—	7. cikk
18. cikk	15. cikk	—
19. cikk	16. cikk	—
20. cikk	14. cikk	8. cikk