

Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

► **B** **VERORDENING (EEG) Nr. 1538/91 VAN DE COMMISSIE**
van 5 juni 1991

houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee

(PB L 143 van 7.6.1991, blz. 11)

Gewijzigd bij:

	nr.	Publicatieblad	
		blz.	datum
► M1 Verordening (EEG) nr. 2988/91 van de Commissie van 11 oktober 1991	L 284	26	12.10.1991
► M2 Verordening (EEG) nr. 315/92 van de Commissie van 10 februari 1992	L 34	23	11.2.1992
► M3 Verordening (EEG) nr. 1980/92 van de Commissie van 16 juli 1992	L 198	31	17.7.1992
► M4 Verordening (EEG) nr. 2891/93 van de Commissie van 21 oktober 1993	L 263	12	22.10.1993
► M5 Verordening (EG) nr. 1026/94 van de Commissie van 2 mei 1994	L 112	32	3.5.1994
► M6 Verordening (EG) nr. 3239/94 van de Commissie van 21 december 1994	L 338	48	28.12.1994
► M7 Verordening (EG) nr. 2390/95 van de Commissie van 11 oktober 1995	L 244	60	12.10.1995
► M8 Verordening (EG) nr. 205/96 van de Commissie van 2 februari 1996	L 27	6	3.2.1996
► M9 Verordening (EG) nr. 1000/96 van de Commissie van 4 juni 1996	L 134	9	5.6.1996
► M10 gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2067/96 van de Commissie van 29 oktober 1996	L 277	11	30.10.1996
► M11 Verordening (EG) nr. 1072/2000 van de Commissie van 19 mei 2000	L 119	21	20.5.2000
► M12 Verordening (EG) nr. 1321/2002 van de Commissie van 22 juli 2002	L 194	17	23.7.2002

Gerectificeerd bij:

- **C1** Rectificatie PB L 233 van 22.8.1991, blz. 31 (1538/91)
- **C2** Rectificatie PB L 36 van 7.2.2001, blz. 12 (1538/91)
- **C3** Rectificatie PB L 198 van 30.7.1994, blz. 145 (2891/93)
- **C4** Rectificatie PB L 255 van 9.10.1996, blz. 24 (1000/96)

NB: Deze geconsolideerde versie bevat referenties naar de Europese rekeneenheid en/of ecu. Vanaf 1 januari 1999 moeten beide worden gelezen als referentie naar de euro — Verordening (EEG) nr. 3308/80 van de Raad (PB L 345 van 20.12.1980, blz. 1) en Verordening (EG) nr. 1103/97 van de Raad (PB L 162 van 19.6.1997, blz. 1).



VERORDENING (EEG) Nr. 1538/91 VAN DE COMMISSIE

van 5 juni 1991

houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad van 26 juni 1990 tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee ⁽¹⁾, en met name op artikel 9,

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 1906/90 bepaalde handelsnormen voor vlees van pluimvee zijn vastgesteld, voor de toepassing waarvan bepalingen moeten worden vastgesteld met betrekking tot met name de lijst van hele dieren, delen daarvan en slachtafvallen waarvoor die verordening geldt, de indeling naar beveleedheid, uiterlijk voorkomen en gewicht, de aanbiedingsvormen, de vermelding van de benaming waaronder de betrokken produkten moeten worden verkocht, het facultatieve gebruik van aanduidingen betreffende de koelmethode en houderijsystemen, de voorschriften voor opslag en vervoer van bepaalde soorten vlees van pluimvee, alsmede de controle op de uniforme toepassing van deze voorschriften in de gehele Gemeenschap;

Overwegende dat, voor het in de handel brengen van pluimvee overeenkomstig verschillende klassen op basis van beveleedheid en uiterlijk voorkomen, definities moeten worden vastgesteld betreffende de soort, de leeftijd en de aanbiedingsvorm wanneer het om hele dieren, en de anatomische omschrijving wanneer het om delen van pluimvee gaat; dat voor het produkt dat bekend staat als „foie gras”, wegens de hoge handelswaarde ervan en het daaruit voortvloeiende gevaar voor frauduleuze praktijken, uiterst nauwkeurige minimumhandelsnormen moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat deze normen niet behoeven te gelden voor bepaalde produkten en aanbiedingsvormen die slechts van lokaal belang zijn of om een andere reden minder belangrijk zijn; dat evenwel de benamingen waaronder dergelijke produkten worden verkocht, de consument niet mogen misleiden door aanleiding te geven tot verwarring tussen deze produkten en die waarvoor deze bepalingen wel gelden; dat deze bepaling ook moet gelden voor bijkomende omschrijvingen ter aanvulling van de benamingen van dergelijke produkten;

Overwegende dat de temperatuur bij opslag en behandeling van doorslaggevend belang is voor de handhaving van hoge kwaliteitsnormen; dat daarom moet worden bepaald bij welke minimumtemperatuur bevroren produkten van vlees van pluimvee moeten worden bewaard;

Overwegende dat de bepalingen van deze verordening, en met name die inzake de controle op en het afdwingen van de toepassing van de regeling in de gehele Gemeenschap, op uniforme wijze dienen te gelden; dat ook de daartoe vastgestelde uitvoeringsbepalingen uniform dienen te zijn; dat derhalve met betrekking tot bemonsteringsprocedures en toleranties gemeenschappelijke maatregelen dienen te worden vastgesteld;

Overwegende dat, ten einde de consument omtrent de te koop aangeboden produkten toereikende, ondubbelzinnige en objectieve informatie te verschaffen en terzelfder tijd het vrije verkeer van die produkten in de gehele Gemeenschap te garanderen, ervoor dient te worden gezorgd dat bij de handelsnormen voor vlees van pluimvee in de mate van het mogelijke rekening wordt gehouden met het bepaalde in Richtlijn 76/211/EEG van de Raad van 20 januari 1976 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Statens inzake het

⁽¹⁾ PB nr. L 173 van 6. 7. 1990, blz. 1.

▼B

voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde produkten in voorverpakkingen ⁽¹⁾, gewijzigd bij Richtlijn 78/891/EEG ⁽²⁾;

Overwegende dat op het etiket facultatief gebruik mag worden gemaakt van, met name, vermeldingen inzake de koelmethode en bijzondere houderijsystemen; dat met het oog op de bescherming van de consument deze laatste vermeldingen slechts mogen worden gebruikt met inachtneming van nauwkeurig omschreven criteria inzake houderijsystemen en grenswaarden voor een aantal criteria zoals leeftijd bij het slachten, duur van de mestperiode en gehalte aan bepaalde voederingsrediënten;

Overwegende dat de Commissie voortdurend erover dient te waken dat met name de nationale maatregelen ter uitvoering van deze bepalingen met de communautaire wetgeving, met inbegrip van de handelsnormen, in overeenstemming zijn; dat met name moet worden voorzien in registratie en geregelde controle van bedrijven waarin is toegestaan gebruik te maken van benamingen voor bijzondere houderijsystemen; dat dergelijke bedrijven derhalve moeten worden verplicht een regelmatige en gedetailleerde boekhouding ter zake te voeren;

Overwegende dat, gelet op het gespecialiseerde karakter van deze controles, de verantwoordelijkheid ervoor door de bevoegde autoriteiten van de betrokken Lid-Staat aan ter zake bevoegde onafhankelijke, over de nodige vergunningen beschikkende instellingen mag worden gedelegeerd, op voorwaarde dat voor adequate controles en garanties wordt zorg gedragen;

Overwegende dat handelaren in derde landen mogelijk gebruik wensen te maken van facultatieve vermeldingen met betrekking tot koelmethoden en houderijsystemen; dat hun de mogelijkheid daartoe dient te worden geboden, op voorwaarde dat door de bevoegde autoriteit van het betrokken derde land adequate certificaten worden afgegeven, en dat die bevoegde autoriteit in een door de Commissie opgestelde lijst is opgenomen;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor slachtpluimvee en eieren,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Ten aanzien van de in artikel 1, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 1906/90 bedoelde produkten gelden de volgende definities:

1. Pluimvee: hele dieren

a) HANEN EN KIPPEN (*Gallus domesticus*)

- Kuikens, braadkuikens, ►**M4** kippen, braadkippen: ◀ kippen waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
- Hanen en hennen, soep- of stoofkippen: kippen waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend),

▼M9

- Kapoenen: mannelijke kippen die langs chirurgische weg zijn gecastreerd ►**C4** voordat zij geslachtsrijp zijn geworden ◀ en die zijn geslacht wanneer zij ten minste 140 dagen oud zijn; na de castratie moeten de kapoenen gedurende ten minste 77 dagen zijn vetgemest.

▼M4

- Piepkuikens: kuikens van minder dan 650 gram (gewichten zonder de eetbare bijprodukten, de kop en de voeten). Kuikens van 650 tot 750 gram mogen „piepkuikens” worden genoemd indien zij bij het slachten niet ouder zijn dan 28

⁽¹⁾ PB nr. L 46 van 21. 2. 1976, blz. 1.

⁽²⁾ PB nr. L 311 van 4. 11. 1978, blz. 21.

▼ M4

dagen. Voor de controle op de leeftijd bij het slachten mogen de Lid-Staten artikel 11 toepassen.

▼ M12

- Jonge hanen: mannelijke kippen van legrassen waarbij de punt van het borstbeen hard is, doch niet volledig verbeend is en die geslacht worden wanneer ze minstens 90 dagen oud zijn.

▼ Bb) KALKOENEN (*Meleagris gallopavo* dom.)

- (Jonge) Kalkoenen: Kalkoenen waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
- Kalkoenen: Kalkoenen waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend);

▼ M4c) EENDEN (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), „Mulard”-eenden (c.m.x.a.p.)

- (Jonge) eenden, (jonge) Barbarijse eenden, (jonge) „Mulard”-eenden: eenden waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet-verbeend),
- Eenden, Barbarijse eenden, „Mulard”-eenden: eenden waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend);

▼ Bd) GANZEN (*Anser anser* dom.)

- (Jonge Ganzen): ganzen waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend). De vetlaag over het gehele dier is dun tot matig: het vet van jonge ganzen kan een kleur hebben die op een speciale voeding wijst,
- Ganzen: ganzen waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend); de vetlaag over het gehele dier is matig tot dik;

e) PARELHOENDERS (*Numida meleagris domesticus*)

- (Jonge) Parelhoenders: parelhoenders waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
- Parelhoenders: parelhoenders waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend).

Voor de doeleinden van deze verordening worden op het geslacht gebaseerde varianten van bovenstaande benamingen als gelijkwaardig beschouwd.

2. **Delen van pluimvee**

- a) Helft: Helft van het hele dier, verkregen door een overlangse doorsnede door het borstbeen en de ruggegraat;

▼ M4

- b) Kwart: achterkwart of voorkwart, verkregen door een helft door middel van een dwarse doorsnede in twee stukken te verdelen;

▼ B

- c) Niet-gescheiden achterkwarten: beide achterkwarten, die met elkaar zijn verbonden door een deel van de rug, met of zonder de staart;
- d) Borst: het borstbeen en de ribben, of een deel daarvan, aan weerszijden daarvan, met de daaraan gehechte spiermassa. De borst kan in haar geheel of in helften worden aangeboden;
- e) Hele poot/hele dij: het dijbeen, het scheenbeen en het kuitbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;

▼ M4

- f) Poot/dij met rugdeel (bout): het gewicht van het rugdeel mag niet meer bedragen dan 25 % van het gewicht van het hele deel;

▼ B

- g) Bovenpoot/bovendij: het dijbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;

▼B

- h) Onderpoot/onderdij (drumstick): het scheenbeen en het kuitbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten.
- i) Vleugel: het opperarmbeen, de ellepijp en het spaakbeen met de daaraan gehechte spiermassa. Bij vleugels van kalkoenen mogen het opperarmbeen en de ellepijp / het spaakbeen met de daaraan gehechte spiermassa afzonderlijk worden aangeboden. De vleugelspits, met inbegrip van de beentjes van de carpus, kan al dan niet verwijderd zijn. De sneden worden gemaakt in de gewrichten.
- j) Niet-gescheiden vleugels: beide vleugels, die met elkaar zijn verbonden door een deel van de rug, waarbij het gewicht van dit laatste niet meer mag bedragen dan 45 % van het gewicht van het gehele deel;
- k) Borstfilet: de gehele borst of de helft daarvan, zonder been, d. i. zonder het borstbeen en de ribben. Borstfilet van kalkoen kan bestaan uit alleen de diepgelegen borstspier;
- i) (SIC! l) Borstfilet met vorkbeen: de borstfilet zonder huid, met het vorkbeen en de kraakbeenpunt van het borstbeen, waarbij het gewicht van vorkbeen en kraakbeen niet meer mag bedragen dan 3 % van het gewicht van het gehele deel.

▼M4

- m) „magret“: borstfilet van eenden en ganzen als bedoeld in punt 3, met inbegrip van de huid en het onderhuidse vet dat de borstspier bedekt, maar zonder de diepgelegen borstspier.

▼M11

- n) vlees van kalkoenenpoten zonder been: dijnen en/of onderpoten/onderdijen van kalkoenen, in hun geheel, in blokjes of in repen gesneden, zonder been, namelijk zonder dijbeen, scheenbeen en kuitbeen.

▼M4

Voor de onder e), g) en h) genoemde produkten wordt onder de bepaling „De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten” verstaan dat de sneden worden gemaakt tussen de lijnen die, in de tekening in bijlage I bis, aangeven tot waar de gewrichten komen.

▼B

Tot en met 31 december 1991 mogen, voor de in de punten e), g) en h) genoemde produkten, de twee sneden bij de gewrichten worden gemaakt.

De in de punten d) tot en met k) genoemde produkten mogen worden aangeboden met of zonder de huid. Het ontbreken van de huid bij de in de punten d) tot en met j) genoemde produkten of de aanwezigheid van de huid bij het in punt k) genoemde produkt moeten worden vermeld in de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, punt a), van ►**M12** Richtlijn 2000/13/EG ◀ van de Raad ⁽¹⁾, worden vermeld.

3. „Foie gras”

De levers van ganzen of van eenden van de soort „*cairina muschata*” of „*c.m.x Anas platyrhynchos*”, die zo zijn gevoederd dat in de lever hypertrofie van de vetcellen optreedt.

De dieren waarbij dergelijke levers worden weggenomen, moeten volledig zijn uitgebloed, en de levers moeten een uniforme kleur hebben.

De levers moeten aan de volgende gewichtsnormen voldoen:

▼M7

- die van eenden moet een nettogewicht van ten minste 300 gram hebben;

(1) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

▼B

- die van ganzen moeten een nettogewicht van ten minste 400 gram hebben.

▼M4*Artikel 1 bis*

In het kader van deze verordening wordt verstaan onder:

„in de handel brengen”: het in voorraad hebben of uitstallen met het oog op de verkoop, het te koop aanbieden, de verkoop, de aflevering of elke andere wijze van in de handel brengen;

„partij”: te keuren vlees van pluimvee van dezelfde soort en hetzelfde type, van dezelfde klasse, van dezelfde produktiegang, van dezelfde slachterij of uitsnijderij en dat op een zelfde plaats aangetroffen wordt. Voor de toepassing van artikel 8 en van de bijlagen V en VI bestaat een partij uitsluitend uit voorverpakkingen die op basis van het nominale gewicht tot dezelfde gewichtsklasse behoren.

▼B*Artikel 2*

1. Hele dieren moeten, om overeenkomstig deze verordening in de handel te mogen worden gebracht, in een van de volgende vormen te koop worden aangeboden:

- gedeeltelijk van de ingewanden ontdaan („ontdarmd”),

▼M7

- met eetbare bijprodukten („panklaar”),
- zonder eetbare bijprodukten („grillklaar, spitklaar”).

De vermelding „van de ingewanden ontdaan” mag worden toegevoegd.

▼B

2. Gedeeltelijk van de ingewanden ontdane hele dieren zijn hele dieren waarbij het hart, de lever, de longen, de spiermaag, de krop en de nieren niet zijn verwijderd.

▼M4

3. Voor elke aanbiedingsvorm van hele dieren geldt dat, wanneer de kop niet is verwijderd, de luchtpijp, de slokdarm en de krop in het hele dier mogen blijven.

▼B

4. Eetbare bijprodukten omvatten slechts: het hart, de hals, de spiermaag en de lever, en alle andere delen die als eetbaar worden beschouwd op de markt waar het produkt uiteindelijk voor consumptie wordt aangeboden. Van de lever moet de galblaas zijn verwijderd. De spiermaag wordt aangeboden zonder het hoornmembraan en de inhoud van de spiermaag moet zijn verwijderd. Het hart mag worden aangeboden met of zonder de hartzak. Indien de hals aan het dier blijft vastzitten, wordt de hals niet als eetbaar bijproduct beschouwd.

Wanneer een van deze vier organen gewoonlijk niet samen met het hele dier te koop wordt aangeboden, moet de afwezigheid ervan in de etikettering worden vermeld.

Artikel 3

1. De benamingen waaronder de in deze verordening bedoelde produkten worden verkocht, als bedoeld in artikel 3, lid 1, punt 1), van Richtlijn 79/112/EEG, zijn die welke zijn vermeld in artikel 1 en de in bijlage I vermelde overeenkomstige benamingen in de andere talen van de Gemeenschap; bovendien wordt verwezen:

- voor hele dieren, naar een van de aanbiedingsvormen als vastgesteld in artikel 2, lid 1,
- voor delen van pluimvee, naar de respectieve soorten.

2. De in artikel 1, punten 1 en 2, omschreven benamingen mogen met andere vermeldingen worden aangevuld, op voorwaarde dat deze laatste de consument niet misleiden, met name door aanleiding te

▼B

geven tot verwarring met andere in artikel 1, punten 1 en 2, genoemde produkten, of met de in artikel 10 vastgestelde benamingen en vermeldingen.

Artikel 4

Andere dan de in artikel 1 omschreven produkten mogen in de Gemeenschap slechts in de handel worden gebracht onder benamingen die de consument niet kunnen misleiden door aanleiding te geven tot verwarring met de in artikel 1 vastgestelde benamingen of de in artikel 10 vastgestelde benamingen en vermeldingen.

Artikel 5

De volgende aanvullende bepalingen zijn van toepassing op bevroren vlees van pluimvee als omschreven in artikel 2, punt 6, van Verordening (EEG) nr. 1906/90: de temperatuur van bevroren vlees van pluimvee als bedoeld in deze verordening moet stabiel zijn en overal in het produkt worden gehandhaafd op ten hoogste $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, met eventueel kortstondige opwaartse schommelingen van ten hoogste $3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Deze schommelingen in de temperatuur van het produkt worden toegestaan bij lokale distributie en bij uitstalling in de detailhandel overeenkomstig de regels van het vak wat opslag en distributie betreft.

Artikel 6

1. Hele dieren en delen van pluimvee die onder deze verordening vallen, moeten aan de onderstaande minimumeisen voldoen om in de klassen „A” en „B” te worden ingedeeld:

- zij moeten intact zijn, de aanbiedingsvorm in aanmerking genomen;
- zij moeten schoon zijn, vrij van zichtbare vreemde substanties, van vuil en van bloed;
- zij moeten vrij zijn van vreemde geuren;
- zij moeten vrij zijn van zichtbare bloedvlekken, behalve wanneer die klein en onopvallend zijn;
- zij moeten vrij zijn van naar buiten stekende gebroken beenderen;
- zij moeten vrij zijn van ernstige kneuzingen.

Vers pluimvee mag geen sporen vertonen van voorafgaande bevroering.

2. Om in klasse A te worden ingedeeld, moeten hele dieren en delen van pluimvee bovendien aan de volgende eisen voldoen:

- zij moeten goed beveleed zijn. Het vlees moet stevig zijn; de borst moet goed ontwikkeld zijn, breed, lang en vlezig zijn, en de poten of dijen moeten vlezig zijn. Bij kuikens, jonge eenden en kalkoenen moeten de borst, de rug en de bovenpoten of bovendijen met een dunne gelijkmatige vetlaag bedekt zijn. Bij hanen, hennen, eenden en jonge ganzen is een dikkere vetlaag toegestaan. Bij ganzen moet het gehele dier met een matige tot dikke vetlaag bedekt zijn;
- enkele kleine veertjes, stompjes (veerpunten) en haartjes („filoplumes”) mogen op de borst, de poten of dijen, de staart, de voetgewrichten en de vleugelspitsen aanwezig zijn. Bij soep- of stoofkippen, eenden, kalkoenen en ganzen mogen ook enkele veertjes op andere delen worden aangetroffen;

▼B

- letsels, kneuzingen en verkleuringen zijn toegestaan op voorwaarde dat zij beperkt en onopvallend zijn en niet voorkomen op de borst of de poten of dijen. De vleugelspits mag ontbreken. Bij de vleugelspitsen en de follikels is een geringe mate van roodkleuring toegestaan.
- bevroren of diepgevroren pluimvee mag geen sporen vertonen van vriesbrand⁽¹⁾, behalve wanneer het om incidentele, geringe en onopvallende vormen ervan gaat en de vriesbrand niet op de borst noch op de poten of dijen voorkomt.

*Artikel 7***▼M4**

1. Beslissingen op grond van de vaststelling dat niet aan het bepaalde in de artikelen 1, 2 en 6 is voldaan, mogen slechts worden genomen voor de gehele partij die overeenkomstig het bepaalde in dit artikel is gekeurd.

▼B

3. Van elke partij die moet worden gekeurd in slachterijen, in uitsnijderijen, in groothandels- en detailhandelsbedrijven of, in geval van invoer uit derde landen, bij de inklaring, wordt steekproefsgewijs een monster genomen bestaande uit de volgende aantallen individuele produkten als omschreven in artikel 1:

▼M4

Aantal produkten in de partij	Aantal produkten in het monster	Toegestaan aantal ondeugdelijke produkten	
		Totaal	Artikel 1, punten 1 (*) en 3, en artikel 6, lid 1
1	2	3	4
100 - 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolerantie per diersoort, niet voor verschillende soorten samen.

4. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse A is in totaal het in kolom 3 van de tabel in lid 3 aangegeven aantal ondeugdelijke produkten toegestaan. Deze ondeugdelijke produkten kunnen, wanneer het gaat om borstfilet, bestaan uit filet waarin ten hoogste 2 gewichtspercenten kraakbeen (buigzame punt van het borstbeen) aanwezig is.

Het aantal ondeugdelijke produkten dat niet voldoet aan het bepaalde in artikel 1, punten 1 en 3, en in artikel 6, lid 1, mag evenwel niet groter zijn dan het in kolom 4 van de tabel in lid 3 vermelde aantal.

Met betrekking tot het bepaalde in artikel 1, punt 3, is een ondeugdelijk produkt alleen toegestaan bij een gewicht van ten minste 240 gram voor eendelevers en van ten minste 385 gram voor ganzelevers.

5. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse B wordt het toegestane aantal ondeugdelijke produkten verdubbeld.

▼B

6. Wanneer wordt vastgesteld dat de gekeurde partij niet aan de eisen voldoet, verbiedt de controlerende instantie dat de partij in de

(1) Vriesbrand: (in de zin van een vermindering van de kwaliteit) is het plaatselijke of in omvang beperkte, irreversibele uitdrogen van de huid en/of het vlees dat tot uiting komt in een wijziging van:

- de oorspronkelijke kleur (meestal bleeker) en/of
- smaak en geur (smaakloos of rans) en/of
- consistentie (droog, sponsachtig).

▼B

handel wordt gebracht of, indien zij afkomstig is uit een derde land, wordt ingevoerd, tenzij en totdat het bewijs wordt geleverd dat het nodige is gedaan om wel aan het bepaalde in de artikelen 1 en 6 te voldoen.

▼M3*Artikel 8*

1. Krachtens artikel 3, lid 3, van Verordening (EEG) nr. 1906/90 kan voorverpakt bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee, in voorverpakkingen in de zin van artikel 2 van Richtlijn 76/211/EEG, worden ingedeeld in gewichtsklassen.

Deze voorverpakkingen kunnen bevatten:

- een heel dier, of
 - een of meer dezelfde delen van pluimvee van dezelfde soort,
- als omschreven in artikel 1.

2. Op alle voorverpakkingen moet overeenkomstig het bepaalde in de leden 3 en 4 het gewicht van het produkt, bekend als „nominaal gewicht”, worden vermeld dat zij moeten bevatten.

3. Voorverpakkingen van bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee mogen op basis van het nominale gewicht als volgt in gewichtsklassen worden ingedeeld:

- hele dieren:
 - < 1 100 g: per klasse van 50 g (1 050 - 1 000 - 950 enz.),
 - 1 100 - < 2 400 g: per klasse van 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 enz.),
 - ≥ 2 400 g: per klasse van 200 g (2 400 - 2 600 - 2 800 enz.),
- delen:
 - < 1 100 g: per klasse van 50 g (1 050 - 1 000 - 950 enz.),
 - ≥ 1 100 g: per klasse van 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 enz.).

4. Voorverpakkingen als bedoeld in lid 1 moeten aan de volgende eisen voldoen:

- de werkelijke inhoud mag gemiddeld niet kleiner zijn dan het nominale gewicht;
- het aantal voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan de in lid 9 vastgestelde maximaal toelaatbare fout in minus, moet zo gering zijn dat de partijen voorverpakkingen aan de eisen van de in lid 10 genoemde tests voldoen;
- voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan tweemaal de in lid 9 vastgestelde maximaal toelaatbare fout in minus, mogen niet in de handel worden gebracht.

De in bijlage I bij Richtlijn 76/211/EEG vastgestelde definities van nominaal gewicht, werkelijke inhoud en fout in minus zijn van toepassing op deze verordening.

5. Ten aanzien van de verantwoordelijkheid van de verpakker of importeur van bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee en de door de bevoegde autoriteiten te verrichten controles is het bepaalde in de punten 4, 5 en 6 van bijlage I bij Richtlijn 76/211/EEG van overeenkomstige toepassing.

6. De controle van voorverpakkingen wordt uitgevoerd op monsters en is tweeledig:

- een controle op de werkelijke inhoud van elke voorverpakking in het monster;
- een controle op de gemiddelde werkelijke inhoud van de voorverpakkingen in het monster.

Een partij voorverpakkingen wordt goedgekeurd indien de uitkomsten van beide controles aan de in de leden 10 en 11 vermelde goedkeuringsnorm voldoen.

▼M3

7. Een partij bevat alle te controleren voorverpakkingen met hetzelfde nominale gewicht, van hetzelfde type en van dezelfde produktiegang die op dezelfde plaats zijn verpakt.

Ten aanzien van de omvang van de partij gelden de volgende beperkingen:

- wanneer de voorverpakkingen worden gecontroleerd aan het einde van de verpakkingslijn, moet het aantal voorverpakkingen in elke partij gelijk zijn aan de maximumproduktie per uur van de verpakkingslijn, zonder enige beperking ten aanzien van de omvang van de partij;
- in andere gevallen mag de partij uit ten hoogste 10 000 voorverpakkingen bestaan.

8. De bemonstering vindt plaats door uit elke te controleren partij steekproefsgewijs de volgende aantallen voorverpakkingen te nemen:

Aantal voorverpakkingen in de partij	Aantal voorverpakkingen in het monster
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Wanneer de partij minder dan 100 voorverpakkingen telt, moet, in voorkomend geval, op alle voorverpakkingen de niet-destructieve test in de zin van bijlage II bij Richtlijn 76/211/EEG worden verricht.

9. Voor voorverpakt vlees van pluimvee gelden de volgende maximaal toelaatbare fouten in minus:

(in gram)

Nominale gewicht	Maximaal toelaatbare fout in minus	
	Hele dieren	Delen
< dan 1 100	25	25
1 100- < 2 400	50	} 50
2 400 en meer	100	

10. Bij het controleren van de werkelijke inhoud van elke voorverpakking in het monster, moet de aanvaardbare minimuminhoud worden berekend door de maximaal toelaatbare fout in minus voor de betrokken inhoud op het nominale gewicht van de voorverpakking in mindering te brengen.

Voorverpakkingen in het monster met een werkelijke inhoud die kleiner is dan de aanvaardbare minimuminhoud, worden als ondeugdelijk beschouwd.

De gecontroleerde partij voorverpakkingen wordt goedgekeurd, respectievelijk afgekeurd, indien het aantal ondeugdelijke eenheden in het monster ten hoogste gelijk is aan de goedkeuringsnorm, respectievelijk ten minste gelijk is aan de afkeuringsnorm als hierna aangegeven:

Aantal verpakkingen in het monster	Aantal ondeugdelijke eenheden	
	Goedkeuringsnorm	Afkeuringsnorm
30	2	3
50	3	4
80	5	6

▼ **M3**

11. Bij de controle van de gemiddelde werkelijke inhoud wordt een partij voorverpakkingen goedgekeurd indien de gemiddelde werkelijke inhoud van de verpakkingen in het monster groter is dan de hierna vastgestelde goedkeuringsnorm:

Aantal voorverpakkingen in het monster	Goedkeuringsnorm voor de gemiddelde werkelijke inhoud
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

waarbij:

\bar{x} = gemiddelde werkelijke inhoud van de voorverpakkingen,

Q_n = nominale inhoud van de voorverpakking,

s = standaardafwijking van de werkelijke inhoud van de voorverpakkingen in de partij.

De standaardafwijking wordt geschat overeenkomstig het bepaalde in bijlage II, punt 2.3.2.2, bij Richtlijn 76/211/EEG.

12. Zolang op grond van Richtlijn 80/181/EEG het gebruik van aanvullende aanduidingen is toegestaan, mag op voorverpakkingen waarop dit artikel betrekking heeft, benevens het nominale gewicht een aanvullende aanduiding worden vermeld.

13. Als alternatief voor de toepassing van het bepaalde in de leden 2 tot en met 12 mogen handelaars tot en met 31 december 1994 in het Verenigd Koninkrijk voorverpakkingen als bedoeld in dit artikel in de handel brengen die krachtens de nationale wetgeving en op de daarin vastgestelde wijze zijn voorzien van een aanduiding van het nominale gewicht in meeteenheden van het imperiale stelsel.

Ten aanzien van vlees van pluimvee dat uit andere Lid-Statens in het Verenigd Koninkrijk wordt binnengebracht en dat voldoet aan het bepaalde in de voorgaande alinea, worden steekproefsgewijs controles verricht, maar deze controles mogen niet worden verricht aan de grens.

▼ **B***Artikel 9*

In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, punt a), van ► **M12** Richtlijn 2000/13/EG ◀, mag worden vermeld dat van een van de hierna omschreven en, met de overeenkomstige term in de andere talen van de Gemeenschap vermelde, in bijlage II opgenomen koelmethode gebruik is gemaakt:

- luchtkoeling: koeling van de hele dieren met koude lucht
- lucht-sproeikoeling: koeling van de hele dieren met koude lucht ► **C1** gepaard ◀ met een waternevel of een fijne waterspray
- dompelkoeling: koeling van de hele dieren in met water of met water en ijs gevulde tanks, volgens het tegenstroomproces als omschreven in bijlage I, hoofdstuk V, punten 28 bis en 28 ter, van Richtlijn 71/118/EEG van de Raad ⁽¹⁾.

Artikel 10▼ **M4**

1. In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, onder a), van ► **M12** Richtlijn 2000/13/EG ◀ mogen ter aanduiding van het houderijsysteem, met uitzondering van de biologische landbouw, geen andere benamingen en vermeldingen worden gebruikt dan de hierna vastge-

⁽¹⁾ PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23.

▼M4

stelde benamingen en vermeldingen en de overeenkomstige in de lijst van bijlage III opgenomen benamingen en vermeldingen in de andere talen van de Gemeenschap, en in elk geval mogen zij alleen worden gebruikt voor zover aan de desbetreffende in bijlage IV vastgestelde voorwaarden is voldaan:

▼B

a) „gevoerd met ... % ...”,

▼M4

- b) „Scharrel ... binnengehouden”,
 c) „Scharrel ... met uitloop”,
 d) „Boerenscharrel ... met uitloop”/„Hoeve ... met uitloop”,
 e) „Boerenscharrel ... met vrije uitloop”/„Hoeve ... met vrije uitloop”.

▼B

Deze benamingen en vermeldingen mogen worden aangevuld met verwijzingen naar de bijzondere kenmerken van de verschillende houderijsystemen.

▼M12

Wanneer voor vlees van voor de productie van „foie gras” gehouden eenden en ganzen een etiket met de onder c), d) of e), bedoelde vermelding wordt gebruikt, moet deze met de woorden „voor de productie van foie gras” worden aangevuld.

▼M4

2. De leeftijd bij het slachten of de duur van de mestperiode mogen slechts worden vermeld indien een van de in lid 1 vastgestelde benamingen of vermeldingen wordt gebruikt en de kuikens ten minste de leeftijd hebben die is aangegeven in bijlage IV, punten b), c) of d). Deze bepaling geldt evenwel niet voor dieren bedoeld in artikel 1, punt 1, onder a), vierde streepje.

▼B

3. Deze bepalingen gelden onverminderd nationale technische maatregelen die verder reiken dan de in bijlage IV vastgestelde minimumvoorwaarden en slechts van toepassing zijn voor de producenten van de betrokken Lid-Staat, voor zover de betrokken maatregelen verenigbaar zijn met het Gemeenschapsrecht en beantwoorden aan de gemeenschappelijke handelsnormen voor vlees van pluimvee.

4. De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen worden aan de Commissie medegedeeld.

5. Op verzoek van de Commissie verstrekken de Lid-Staten te allen tijde alle nodige inlichtingen om na te gaan of de in dit artikel bedoelde maatregelen verenigbaar zijn met het Gemeenschapsrecht en aan de gemeenschappelijke handelsnormen voor vlees van pluimvee beantwoorden.

Artikel 11

1. Slachterijen die de in artikel 10 hierboven bedoelde benamingen en vermeldingen mogen gebruiken, worden apart geregistreerd. Zij moeten per houderijsysteem een afzonderlijk register bijhouden waarin zijn opgenomen:

- de namen en adressen van de pluimveeproducenten, die na controle door de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat worden geregistreerd,
- op verzoek van deze autoriteit, het aantal dieren dat elke producent per produktieronde houdt,

▼M12

- het aantal geleverde en verwerkte dieren en het totale levend en geslacht gewicht ervan,
- gegevens over de verkoop, met inbegrip van naam en adres van de kopers, en dit tot minstens zes maanden na de verzending.

▼M12

2. Bovenbedoelde producenten moeten vervolgens geregeld worden gecontroleerd. Zij moeten tot minstens zes maanden na de verzending een doorlopend register van het aantal dieren per houderijsysteem bijhouden met vermelding van het aantal verkochte dieren en de naam en het adres van de kopers, alsook van de geleverde hoeveelheid voeder en de herkomst ervan.

Bovendien moeten producenten die pluimvee in een systeem met (vrije) uitloop houden, ook optekenen vanaf welke datum de dieren in dit systeem worden gehouden.

2 bis. Voederbedrijven en -leveranciers moeten tot minstens zes maanden na de verzending gegevens bijhouden waaruit blijkt dat de samenstelling van het voeder dat zij aan de in artikel 10, lid 1, onder a), bedoelde producenten leveren, beantwoordt aan de vermeldingen betreffende de voeding.

2 ter. Broederijen moeten tot minstens zes maanden na de verzending gegevens bijhouden over de dieren van een als langzaam groeiend erkend ras die zij aan de in artikel 10, lid 1, onder d) en e) bedoelde producenten leveren.

▼B

3. Geregelde controles op de naleving van het bepaalde in de artikelen 10 en 11 moeten worden verricht in:

— het mestbedrijf: ten minste éénmaal per produktieronde;

▼M12

— het voederbedrijf en de voederleverancier: ten minste eenmaal per jaar;

▼B

— de slachterij: ten minste viermaal per jaar;

— de broederij: ten minste éénmaal per jaar voor de in artikel 10, lid 1, punten d) en e), genoemde houderijsystemen.

4. Elke Lid-Staat stelt de andere Lid-Staten en de Commissie vóór 1 juli 1991 in het bezit van een lijst van de erkende slachterijen die overeenkomstig lid 1 zijn geregistreerd, met vermelding van de naam en het adres en het erkenningsnummer van elke slachterij. Elke wijziging in die lijst wordt bij het begin van elk kalenderkwartaal aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie medegedeeld.

Artikel 12

In geval van controle op de aanduiding van het gebruikte houderijsysteem als bedoeld in artikel 5, lid 6, tweede alinea, van Verordening (EEG) nr. 1906/90, moeten de door de Lid-Staten aangewezen instanties voldoen aan de voorwaarden die zijn vastgesteld bij Europese Norm nr. EN/45011 van 26 juni 1989, en moeten zij door de bevoegde autoriteiten van de betrokken Lid-Staat als zodanig zijn erkend en worden gecontroleerd.

Artikel 13

Uit derde landen ingevoerd vlees van pluimvee mag van een of meer van de in de artikelen 9 en 10 vastgestelde vermeldingen en aanduidingen voorzien zijn, indien het vergezeld gaat van een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong afgegeven certificaat waarin wordt verklaard dat de betrokken produkten aan de desbetreffende bepalingen van deze verordening voldoen.

Indien een derde land daarom verzoekt, stelt de Commissie een lijst op van die autoriteiten.

▼M12**▼M4***Artikel 14 bis*

1. Onverminderd het bepaalde in de leden 6 en 10 mogen bevroren en diepgevroren kuikens in het kader van beroep of bedrijf binnen de

▼ **M4**

Gemeenschap alleen in de handel worden gebracht indien hun gehalte aan water het technisch onvermijdelijke gehalte, geconstateerd volgens de in bijlage V (dripmethode) of in bijlage VI (chemische test) beschreven analysemethode, niet overschrijdt.

2. De door elke Lid-Staat aangewezen bevoegde autoriteiten zien erop toe dat de slachterijen de nodige maatregelen nemen om aan het bepaalde in lid 1 te voldoen en dat met name:

- monsters worden genomen om de waterabsorptie tijdens het koelen en het watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens te controleren;
- de resultaten van de controles worden geregistreerd en gedurende een jaar worden bewaard;
- elke partij op zodanige wijze wordt gemerkt dat kan worden nagegaan op welke datum de partij is geproduceerd; in de productieboekhouding moet worden opgetekend welk merk voor elke partij is gebruikt.

3. Slachterijen dienen geregeld, ten minste een keer per arbeidsperiode van ► **M11** acht ◀ uur, volgens het bepaalde in bijlage VII te controleren hoeveel water wordt geabsorbeerd, dan wel een controle volgens bijlage V uit te voeren.

Wanneer uit die controles blijkt dat de waterabsorptie groter is dan het totale watergehalte dat krachtens deze verordening is toegestaan, rekening houdend met de waterabsorptie in de niet-gecontroleerde fasen van de behandeling van geslachte dieren, en in elk geval wanneer de waterabsorptie groter is dan de in bijlage VII, punt 9, of in bijlage V, punt 7, bedoelde waarden, brengen de slachterijen onmiddellijk de nodige wijzigingen aan in het behandelingssysteem.

4. In alle gevallen als bedoeld in lid 3, tweede alinea, en in elk geval ten minste een keer ► **M8** per twee maanden, ◀ wordt overeenkomstig lid 1 in elke slachterij steekproefsgewijs het watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens gecontroleerd, waarbij de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat bepaalt of de controle volgens het bepaalde in bijlage V of in bijlage VI plaatsvindt. Deze controles hoeven niet te worden verricht wanneer het gaat om geslachte dieren waarvoor ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat zij uitsluitend voor uitvoer bestemd zijn.

5. De in de leden 3 en 4 bedoelde controles worden verricht door of onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit. De bevoegde autoriteit kan, in specifieke gevallen, de bepalingen van lid 3 — en met name het bepaalde in bijlage VII, punten 1 en 9 — en van lid 4 voor een bepaalde slachterij stringenter toepassen, wanneer dit noodzakelijk blijkt om ervoor te zorgen dat het krachtens deze verordening toegestane totale watergehalte niet wordt overschreden.

▼ **M8**

Telkens wanneer een partij bevroren of diepgevroren kuikens geacht wordt niet aan het bepaalde in deze verordening te voldoen, gaat zij slechts op de in lid 4 bedoelde minimumcontrolefrequentie over nadat drie achtereenvolgende overeenkomstig bijlage V of VI uit te voeren controles van monsters van drie verschillende produktiedagen, verspreid over maximaal vier weken, negatief blijken te zijn. De controlekosten worden door de betrokken slachterij gedragen.

▼ **M12**

5 bis. Wanneer bij luchtkoeling de uitkomsten van de in de leden 3 en 4 bedoelde controles zes maanden lang in overeenstemming zijn met de in de bijlagen V tot en met VII vastgestelde normen, mag de in lid 3 bedoelde controlefrequentie tot eenmaal per maand worden vermindert. Wordt niet langer voldaan aan de normen van deze bijlagen, dan worden de controles opnieuw overeenkomstig lid 3 verricht.

6. Indien uit de in lid 4 bedoelde controles blijkt dat de toegestane maxima zijn overschreden, wordt de betrokken partij geacht niet aan het bepaalde in deze verordening te voldoen. In dat geval kan de slachterij vragen een tegenanalyse in het referentielaboratorium van de lidstaat te verrichten met gebruikmaking van een door de bevoegde

▼ M12

autoriteit van die lidstaat te kiezen methode. De kosten van de tegenanalyse zijn voor rekening van de houder van de partij.

▼ M4

7. Wanneer, eventueel na bovenbedoelde tegenanalyse, blijkt dat de betrokken partij niet aan deze verordening voldoet, neemt de bevoegde autoriteit adequate maatregelen om ervoor te zorgen dat de partij toch in de Gemeenschap in de handel kan worden gebracht, doch alleen op voorwaarde dat zowel de individuele verpakkingen als de bulkverpakkingen van de betrokken geslachte dieren door de slachterij onder toezicht van de bevoegde autoriteit worden gemerkt met een banderol of etiket waarop in rode hoofdletters ten minste een van de volgende vermeldingen is aangebracht:

„Contenido en agua superior al límite CEE”

„Vandindhold overstiger EØF-Normen”

„Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert”

„Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ”

„Water content exceeds EEC limit”

„Teneur en eau supérieure à la limite CEE”

„Tenore d'acqua superiore al limite CEE”

„Watergehalte hoger dan het EEG-maximum”

„Teor de água superior ao limite CEE”

▼ M6

„Vesipitoisuus ylittää ETY-normin”

„Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG”.

▼ M4

De in de eerste alinea bedoelde partij blijft onder toezicht van de bevoegde autoriteit totdat zij is behandeld overeenkomstig het bepaalde in dit lid, of totdat zij een andere bestemming heeft gekregen. Wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit wordt aangetoond dat de in de eerste alinea bedoelde partij voor uitvoer bestemd is, treft de bevoegde autoriteit de nodige maatregelen om te voorkomen dat de betrokken partij binnen de Gemeenschap in de handel wordt gebracht.

De in de eerste alinea vastgestelde vermeldingen worden aangebracht op een in het oog springende plaats, op zodanige wijze dat zij gemakkelijk zichtbaar en duidelijk leesbaar zijn en niet kunnen worden uitgewist. Zij mogen niet verborgen, minder duidelijk of onderbroken worden door andere vermeldingen of door illustraties. Op individuele verpakkingen moeten de letters ten minste 1 cm hoog zijn, op bulkverpakkingen ten minste 2 cm.

8. Wanneer er ernstige redenen zijn om te vermoeden dat er onregelmatigheden zijn gebeurd, mag de Lid-Staat van bestemming niet-discriminerende, op aselechte steekproeven gebaseerde controles van bevroren of diepgevroren kuikens verrichten om na te gaan of een zending aan het bepaalde in dit artikel voldoet.

9. De in lid 8 bedoelde controles worden verricht op de plaats van bestemming van de goederen of op een andere daarvoor geschikte plaats, voor zover in dit laatste geval de gekozen plaats niet aan de grens is gelegen, de keuze zo weinig mogelijk invloed heeft op het transport van de goederen en de goederen normaal naar hun bestemming kunnen worden gebracht zodra het vereiste monster is genomen. De betrokken produkten mogen evenwel niet aan de eindgebruiker worden verkocht voordat het resultaat van de controle bekend is.

Dergelijke controles worden zo snel mogelijk verricht ten einde het op de markt brengen van de goederen niet onnodig te vertragen, noch vertragingen te veroorzaken waardoor de kwaliteit zou kunnen worden aangetast.

De resultaten van deze controles en alle op grond daarvan genomen beslissingen worden, met opgave van redenen, uiterlijk twee werkdagen na de bemonstering medegedeeld aan de verzender, de geadresseerde of hun vertegenwoordiger. De door de bevoegde autoriteit van de Lid-

▼ M4

Staat van bestemming genomen beslissingen worden, met opgave van redenen, medegedeeld aan de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van verzending.

Indien de geadresseerde of diens vertegenwoordiger daarom verzoekt, worden de met redenen omklede beslissingen hem schriftelijk medegedeeld met opgave van de rechtsmiddelen waarover hij krachtens de in de Lid-Staat van bestemming geldende wetgeving beschikt, alsmede van de vorm waarin en de termijn waarbinnen deze rechtsmiddelen moeten worden ingesteld.

▼ M12

10. Wanneer uit de in lid 8 bedoelde controles blijkt dat de toegestane maxima zijn overschreden, kan de houder van de betrokken partij vragen een tegenanalyse in een van de in bijlage VIII genoemde referentielaboratoria te verrichten volgens dezelfde methode als voor de oorspronkelijke controle. De kosten van deze tegenanalyse zijn voor rekening van de houder van de partij. De taken en bevoegdheden van de referentielaboratoria zijn vastgesteld in bijlage IX.

▼ M4

11. Indien, na een controle uitgevoerd overeenkomstig het bepaalde in de leden 8 en 9 en eventueel na een tegenanalyse, wordt geconstateerd dat de bevroren of diepgevroren kuikens niet aan het bepaalde in dit artikel voldoen, past de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van bestemming de beschikkingen van lid 7 toe.

12. In de in de leden 10 en 11 bedoelde gevallen treedt de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van bestemming onverwijld in contact met de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staat van verzending. Deze laatste nemen de nodige maatregelen en delen aan de bevoegde autoriteit van de eerste Lid-Staat de aard van de verrichte controles, de genomen beslissingen en de redenen daarvoor mede.

Wanneer op grond van de in de leden 8 en 10 bedoelde controles herhaalde onregelmatigheden worden geconstateerd, of wanneer de Lid-Staat van verzending de uitvoering van deze controles onbevredigend acht, stellen de bevoegde autoriteiten van de betrokken Lid-Staten de Commissie daarvan in kennis.

De Commissie kan, voor zover dat nodig is voor de uniforme toepassing van deze verordening of op verzoek van de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van bestemming, en met inachtneming van de aard van de geconstateerde overtreding:

- deskundigen naar de betrokken inrichting zenden om, samen met de bevoegde autoriteiten van de betrokken Lid-Staat, controles ter plaatse te verrichten, of
- de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van verzending verzoeken de produkten van de betrokken inrichting intensiever te bemonsteren en indien nodig sancties toe te passen op grond van artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 1906/90.

De Commissie deelt de Lid-Staten haar conclusies mede. De Lid-Staten op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, verlenen de deskundigen de nodige hulp voor het vervullen van hun taken.

In afwachting van de conclusies van de Commissie moet de Lid-Staat van verzending, op verzoek van de Lid-Staat van bestemming, de controle op de uit de betrokken inrichting afkomstige produkten verscherpen.

Wanneer deze maatregelen worden genomen op grond van herhaalde onregelmatigheden die door een inrichting zijn begaan, verhaalt de Commissie de uit de toepassing van het bepaalde onder de gedachtenstreepjes in de derde alinea, voortvloeiende kosten op de betrokken inrichting.

▼ M8

12bis. De bevoegde autoriteit van de Lid-Staat stelt het nationaal referentielaboratorium onverwijld in kennis van de uitkomsten van de door haar of onder haar verantwoordelijkheid uitgevoerde controles.

▼ M8

De nationale referentielaboratoria moeten deze gegevens om de zes maanden aan het communautaire referentielaboratorium doorzenden, dat deze gegevens nader onderzoekt en ze minstens eenmaal per jaar met de nationale referentielaboratoria bespreekt. De bevindingen worden aan het Comité van beheer voor bestudering voorgelegd, overeenkomstig het bepaalde in artikel 18 van Verordening (EEG) nr. 2777/75.

▼ M11

13. De lidstaten stellen de praktische regelingen voor het verrichten van de in dit artikel bedoelde controles in alle afzetstadia vast, met inbegrip van de bij de inklaring overeenkomstig de bijlagen V en VI uitgevoerde controles op de invoer uit derde landen. Zij stellen de andere lidstaten en de Commissie vóór 1 september 2000 in kennis van deze regelingen. Relevante wijzigingen daarin worden onverwijld aan de andere lidstaten en aan de Commissie meegedeeld.

▼ M5

14. De Gemeenschap verleent aan het communautair referentielaboratorium „Het Spelderholt” Centre for Poultry Research and Information Services, Beekbergen, Nederland, financiële steun tot een bedrag van ten hoogste 75 000 ecu voor een periode van drie jaar, voor het vervullen van de in punt 1 van bijlage IX vastgestelde taken.

De financiële steun wordt aan het communautair referentielaboratorium betaald overeenkomstig de desbetreffende bepalingen van een contract dat door de Commissie, namens de Europese Gemeenschap, wordt gesloten met het laboratorium.

De directeur-generaal van het Directoraat-generaal Landbouw wordt gemachtigd het contract namens de Commissie te ondertekenen.

▼ M11*Artikel 14 ter*

1. De onderstaande verse, bevroren en diepgevroren delen van pluimvee mogen in het kader van beroep of bedrijf binnen de Gemeenschap alleen in de handel worden gebracht indien hun gehalte aan water het technologisch onvermijdbare gehalte, geconstateerd volgens de in bijlage VI bis (chemische test) beschreven analysemethode, niet overschrijdt:

- a) borstfilet van kippen en kuikens, met of zonder vorkbeen en zonder huid;
- b) borst van kippen en kuikens, met huid;
- c) bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, poten/dijnen met rugdeel (bouten), kwarten van poten/dijnen, van kippen en kuikens, met huid;
- d) borstfilet van kalkoenen zonder huid;
- e) borst van kalkoenen, met huid;
- f) bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, van kalkoenen, met huid;
- g) vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoenen, zonder been en zonder huid.

2. De door de lidstaten aangewezen bevoegde autoriteiten zien erop toe dat de slachterijen en de al dan niet aan een slachterij verbonden uitsnijderijen en de nodige maatregelen nemen om aan het bepaalde in lid 1 te voldoen en dat met name:

▼ M12

— ook bij geslachte kuikens, kippen en kalkoenen voor de productie van de in lid 1 genoemde verse, bevroren en diepgevroren delen regelmatig overeenkomstig artikel 14 bis, lid 3, gecontroleerd wordt hoeveel water geabsorbeerd is. Deze controles moeten minstens eenmaal per arbeidsperiode van acht uur worden uitgevoerd. Bij luchtgekoelde geslachte kalkoenen behoeft de geabsorbeerde hoeveelheid water echter niet regelmatig te worden gecontroleerd.

▼ M12

De in punt 9 van bijlage VII aangegeven grenswaarden gelden ook voor geslachte kalkoenen;

▼ M11

- de resultaten van de controles worden geregistreerd en gedurende één jaar worden bewaard;
- elke partij op zodanige wijze wordt gemerkt dat kan worden nagegaan op welke datum de partij is geproduceerd; in de productieboekhouding moet worden opgetekend welk merk voor elke partij is gebruikt.

▼ M12

Wanneer bij luchtgekoelde kuikens en kippen de uitkomsten van de in het eerste streepje en lid 3 bedoelde controles zes maanden lang in overeenstemming zijn met de in de bijlagen V tot en met VII vastgestelde normen, mag de in lid 3 bedoelde controlefrequentie tot eenmaal per maand worden verminderd. Wordt niet langer voldaan aan de normen van deze bijlagen, dan worden de controles opnieuw overeenkomstig het eerste streepje verricht.

▼ M11

3. Ten minste eens per drie maanden wordt overeenkomstig bijlage VI bis steekproefsgewijs het in lid 1 bedoelde watergehalte gecontroleerd bij bevroren en diepgevroren delen van pluimvee die afkomstig zijn van uitsnijderijen die dergelijke delen produceren. Deze controles hoeven niet te worden verricht wanneer het gaat om delen van pluimvee waarvoor ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat zij uitsluitend voor uitvoer zijn bestemd.

▼ M12

Wanneer in een bepaalde uitsnijderij gedurende een jaar wordt voldaan aan de normen van bijlage VI bis, behoeven de controles nog slechts eenmaal om de zes maanden te worden verricht. Indien niet langer aan deze normen wordt voldaan, worden de controles opnieuw overeenkomstig de eerste alinea verricht.

▼ M11

4. De leden 5 tot en met 13 van artikel 14 bis zijn van overeenkomstige toepassing op delen van pluimvee, als bedoeld in lid 1.

▼ M1*Artikel 15*

Deze verordening treedt in werking op 20 juni 1991.

Zij is van toepassing met ingang van 1 juli 1991.

Artikel 8 is van toepassing met ingang van 1 maart 1992 voor de invoer uit derde landen.

Tot en met ► **M2** 31 maart 1992 ◀ mogen handelaren evenwel onder deze verordening vallende produkten verpakken in verpakkingsmateriaal waarop de vermeldingen en aanduidingen zijn aangebracht overeenkomstig de vóór de inwerkingtreding van deze verordening geldende communautaire of nationale wetgeving. Deze produkten mogen nog tot en met 31 december 1992 in de handel worden gebracht.

▼ B

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

BIJLAGE I

ARTIKEL 1.1 — BENAMINGEN VOOR HELE DIEREN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen, ► M6 Masthuhn ◀	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κόττες (κρα-τοπαρρωγιής)	Pollo, „Broiler”	Kuiken, braadkuiken	Frango	► M6 Broileri ◀	► M6 Kyckling, slaktkyckling (broiler) ◀
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κόττες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha	► M6 Kukko, kana ◀	► M6 Tupp, hōna, gryt- eller kokhöna ◀
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,	► M6 Chapon (syött-kukko) ◀	► M6 Kapun ◀
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenkükken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πτερινάρι	Galletto	Piepkuiken	frangitos	► M6 Kanan-poika, kukon-poika ◀	► M6 Poussin, Coquelet ◀
► M12 5. ◀	► M12 Young cock ◀	► M12 Jeune coq ◀	► M12 Junger Hahn ◀	► M12 Unghane ◀	► M12 Gallo joven ◀	► M12 Πτερινάρι ◀	► M12 Giovane gallo ◀	► M12 Jonge haan ◀	► M12 Galo jovem ◀	► M12 Nuori kukko ◀	► M12 Ung tupp ◀
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru	► M6 (Nuori) kalkkuna ◀	► M6 (Ung) kalkon ◀
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avliskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto	► M6 Kalk-kuna ◀	► M6 Kalkon ◀
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mular duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mular	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (Junge) Mular-dente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mular-dand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mular	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mular”	(Jonge) eend (Jonge) Barbarie eend (Jonge) „Mular”-eend	Pato, pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mular</i>	► M6 (Nuori) anka, (Nuori) myskiankka ◀	► M6 (Ung) anka, ankunge, (ung) mular-dand (ung) myskand ◀

▼ M4

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
2.	Duck, Muscovy duck, Mular duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mular (à bouillir)	Ente, Barbarie- ente (') Mular dente	Avlsand Berbericand Mular dand	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πάπιες mular	Anatra Anatra muta Anatra „mular”	Eend Barbarijse eend „Mular”-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mular	► M6 Ankka, myskiankka ◀	► M6 Anka, mular dand, myskand ◀
1.	(Young) goose, gosting	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans, ► M6 Jung- mastgans ◀	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χίνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso	► M6 (Nuori) hanhi ◀	► M6 (Ung) gås, gåsunge ◀
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto	► M6 Hanhi ◀	► M6 Gås ◀
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perle- høne	Pintada (joven)	(Νεαρές) Φραγκόκορτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parel- hoen	Pintada	► M6 (Nuori) helmikana ◀	► M6 (Ung) pärlhøna ◀
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlisperlehøne	Pintada	Φραγκόκορτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta	► M6 Helmi- kana ◀	► M6 Pärlhøna ◀

(') De term „Flugentie” mag nog worden gebruikt tot 31 december 1995.

ARTIKEL 1.2 — BENAMINGEN VOOR DELEN VAN PLUIMVEE

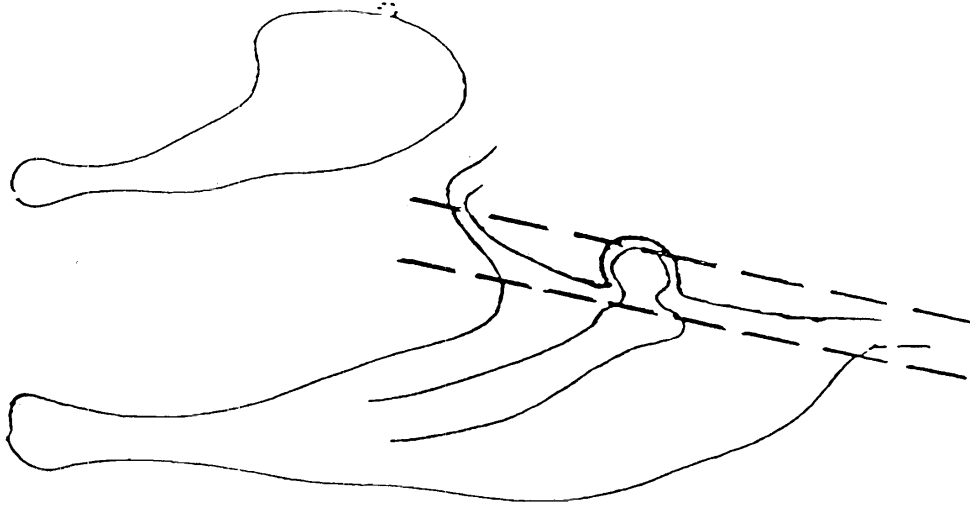
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◄	► M6 SE ◄
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade	► M6 Puolikas ◄	► M6 Halva ◄
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto	► M6 Neljannes ◄	► M6 Kvärt ◄
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados	► M6 Takaneljannes ◄	► M6 Bakdel-sparr ◄
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito	► M6 Rinta ◄	► M6 Bröst ◄
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira	► M6 Koipi-reisi ◄	► M6 Klubba ◄
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschchenkel mit Rückenstück, ► M6 Hühnerkeule mit Rückenstück ◄	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	► M6 Koipi-reisi, jossa selkäosa ◄	► M6 Kycklingklubba med del av ryggen ◄
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μυότσι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa	► M6 Reisi ◄	► M6 Lår ◄
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna	► M6 Koipi ◄	► M6 Ben ◄
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa	► M6 Siipi ◄	► M6 Vinge ◄
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτεροβύγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas	► M6 Sivret kiini toissaan ◄	► M6 Sammanhängande vingar ◄

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust, ► <u>M6</u> Filet ◄	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito	► <u>M6</u> Rintafile' ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé ◄
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fûrcula	► <u>M6</u> Rintafile' solislui-neen ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé med nyckelben ◄
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄

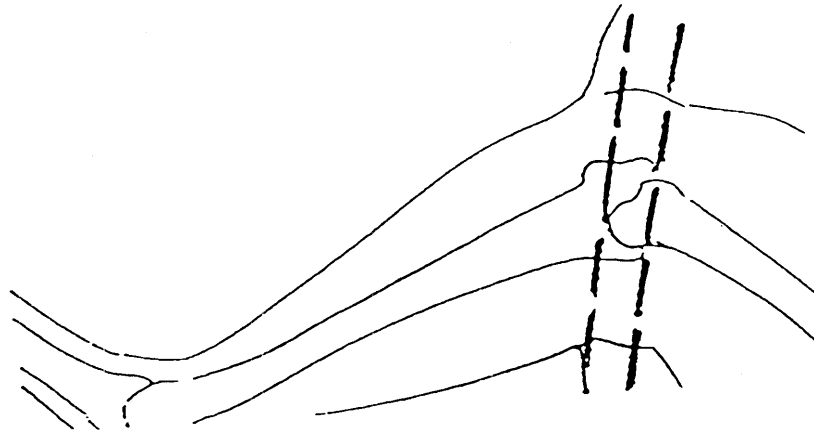
▼ **M4**

BIJLAGE I bis

Snede om de poot/dij te scheiden van de rug
— afbakening van het heupgewricht —



Snede om de bovenpoot/bovendij te scheiden van de onderpoot/onderdij (drumstick)
— afbakening van het kniegewricht —



BILLAGGE II

ARTIKEL 9 — KOELMETHODEN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	PT	► <u>M6</u> FIN ◀	► <u>M6</u> SE ◀
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação	► <u>M6</u> Ilmajähdytys ◀	► <u>M6</u> Luftkühlung ◀
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprühkühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproei-koeling	Refrigeração por aspersão e ventilação	► <u>M6</u> Ilmasprayjäähdytys ◀	► <u>M6</u> Evaporatiivikyläytys ◀
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão	► <u>M6</u> Vesijäähdytys ◀	► <u>M6</u> Vattenkylning ◀

BILLAGGE III

ARTIKEL 10.1 — HOUDERIJSYSTEMEN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
a)	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgeans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % ... Oca engordada con avena	Έχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de Ganso engordado com aveia	► <u>M6</u> Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi ◄	► <u>M6</u> Urfodrad med ... % ... Havrefodrad gås ◄
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Extensivt stal-dopdræt (skrabe...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior	► <u>M6</u> Laaja-peräinen siskasvatus ◄	► <u>M6</u> Extensivt uppfödd inomhus ◄
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade	► <u>M6</u> Ulkoilumahdollisuus ◄	► <u>M6</u> Tillgång till utomhusvistelse ◄
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	► <u>C2</u> Πηνο-τροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής ◄	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre	► <u>M6</u> Ulkoiluvapaus ◄	► <u>M6</u> Traditionell utomhusvistelse ◄
e)	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade	► <u>M6</u> Vapaa kasvatus ◄	► <u>M6</u> Uppfödd i full frihet ◄

▼ M4

BIJLAGE IV

▼ M12a) *Gevoederd met ... %...*▼ M4

De onderstaande voedingrediënten mogen uitsluitend worden vermeld indien:

- wanneer het gaat om granen, het aandeel ervan in het voedermengsel dat tijdens het grootste deel van de mestperiode wordt toegediend, ten minste 65 gewichtsprocenten bedraagt; het aandeel daarin van bijprodukten van granen mag niet meer bedragen dan 15 %; wanneer evenwel slechts één specifieke graansoort wordt vermeld, moet ze ten minste 35 % van het gebruikte voedermengsel uitmaken (voor maïs ten minste 50 %);
- wanneer het gaat om leguminosen of bladgroenten, het aandeel ervan in het voedermengsel dat tijdens het grootste deel van de mestperiode wordt toegediend, ten minste 5 gewichtsprocenten bedraagt;
- wanneer het gaat om zuivelprodukten, het aandeel ervan in het voedermengsel dat in de periode van het afmesten wordt toegediend, ten minste 5 gewichtsprocenten bedraagt.

De term „met haver vetgemeste” gans mag evenwel worden gebruikt wanneer de ganzen in de drie weken durende periode van het afmesten per dag ten minste 500 gram haver krijgen toegediend.

b) *„Scharrel ... binnengehouden”*

Deze benaming mag alleen worden gebruikt wanneer:

- de bezettingsdichtheid per vierkante meter vloeroppervlakte niet meer bedraagt dan:

▼ M12

- 15 dieren door ten hoogste 25 kg levend gewicht voor kippen en kuikens, jonge hanen en kapoenen,

▼ M4

- 25 kg levend gewicht voor eenden, parelhoenders en kalkoenen,
- 15 kg levend gewicht voor ganzen;
- de dieren worden geslacht wanneer zij
 - ten minste 56 dagen oud zijn, wanneer het gaat om kuikens,
 - ten minste 70 dagen oud zijn, wanneer het gaat om kalkoenen,
 - ten minste 112 dagen oud zijn, wanneer het gaat om ganzen,
 - ten minste 49 dagen oud zijn, wanneer het gaat om pekingeenden,
 - ten minste 70 dagen oud zijn, wanneer het gaat om Barbarijse eenden (vrouwelijke dieren),
 - ten minste 84 dagen oud zijn, wanneer het gaat om Barbarijse eenden (mannelijke dieren),
 - ten minste 65 dagen oud zijn, wanneer het gaat om „Mulard”-eenden (vrouwelijke dieren),
 - ten minste 82 dagen oud zijn, wanneer het gaat om parelhoenders,

▼ M11

- ten minste 60 dagen, wanneer het gaat om jonge ganzen,

▼ M12

- ten minste 90 dagen oud zijn, wanneer het gaat om jonge hanen,
- ten minste 140 dagen oud zijn, wanneer het gaat om kapoenen.

▼ M4c) *„Scharrel ... met uitloop”*

Deze benaming mag alleen worden gebruikt wanneer

- de bezettingsdichtheid in de stal en de leeftijd bij het slachten in overeenstemming zijn met het bepaalde onder b), behalve voor kuikens, waarvoor de bezettingsdichtheid mag worden verhoogd tot 13 dieren, doch ten hoogste 27,5 kg levend gewicht per m², en voor kapoenen, waarvoor de bezettingsdichtheid niet meer mag bedragen dan 7,5 dieren, doch ten hoogste 27,5 kg levend gewicht per m²;
- de dieren ten minste gedurende de helft van hun leven overdag voortdurend toegang hebben gehad tot een uitloopruijme in de vrije lucht, namelijk een hoofdzakelijk begroeide ruimte waar elk dier beschikt over ten minste
 - 1 m² grondoppervlak, wanneer het gaat om kuikens of parelhoenders,

▼ M9

- 2 m² grondoppervlak, wanneer het gaat om eenden of kapoenen,

▼ M4

- 4 m² grondoppervlak, wanneer het gaat om kalkoenen of ganzen.

▼ **M4**

Voor parelhoenders mag de uitloopruijnte in open lucht worden vervangen door een voliëre met een vloeroppervlakte die ten minste gelijk is aan die van de stal en met een hoogte van ten minste 2 m. Per dier is ten minste 10 cm zitstok beschikbaar (stal en voliëre samen);

het in de mestperiode toegediende voedermengsel ten minste voor 70 % uit graan bestaat;

de pluimveestal voorzien is van luiken met een totale lengte van ten minste 4 m per 100 m² vloeroppervlakte van de stal.

d) „Boerenscharrel ... met uitloop”/„Hoeve ... met uitloop”

Deze benaming mag alleen worden gebruikt wanneer

— de bezettingsdichtheid in de stal niet meer bedraagt dan:

- 12 dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om kuikens; wanneer evenwel mobiele stallen worden gebruikt met ten hoogste 150 m² vloeroppervlakte, die 's nachts open blijven, mag de bezettingsdichtheid worden verhoogd tot 20 dieren, doch ten hoogste 40 kg levend gewicht per m²,
- 6,25 (tot en met de 91e dag: 12) dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om kapoenen,
- 8 mannelijke dieren, doch ten hoogste 35 kg levend gewicht per m², dan wel 10 vrouwelijke dieren, doch ten hoogste 35 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om Barbarijse eenden en pekingeenden,
- 8 dieren, doch ten hoogste 35 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om „Mulard”-eenden,

▼ **M12**

- 13 dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om parelhoenders,

▼ **M4**

- 6,25 (tot en met de zevende week: 10) dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht, wanneer het gaat om kalkoenen,
- 5 dieren (tot en met de zesde week 10) dan wel 3 dieren, indien zij gedurende de laatste drie weken van de afmestperiode worden opgesloten, doch ten hoogste 30 kg levend gewicht per m², wanneer het gaat om ganzen;
- de totale nuttige oppervlakte van de pluimveestallen op een bepaalde produktieplaats niet meer bedraagt dan 1 600 m²;
- per pluimveestal niet meer dieren zijn gehuisvest dan:
 - 4 800 voor kuikens,
 - 5 200 voor parelhoenders,
 - 4 000 voor vrouwelijke Barbarijse eenden of pekingeenden of 3 200 mannelijke Barbarijse eenden of pekingeenden, of 3 200 „Mulard”-eenden,
 - 2 500 voor kapoenen, ganzen en kalkoenen;
- de pluimveestal voorzien is van luiken met een totale lengte van ten minste 4 m per 100 m² vloeroppervlakte van de stal;
- de dieren overdag zonder onderbreking vrije toegang hebben tot een uitloopruijnte in de open lucht, ten minste vanaf de leeftijd van:
 - 6 weken voor kuikens en kapoenen,
 - 8 weken voor eenden, ganzen, parelhoenders en kalkoenen;
- de uitloopruijnte in open lucht hoofdzakelijk begroeid is en elk dier kan beschikken over ten minste:
 - 2 m² voor kuikens, Barbarijse eenden, pekingeenden of parelhoenders,
 - 3 m² voor „Mulard”-eenden,
 - 4 m² voor kapoenen, die ten minste 92 dagen oud zijn (2 m² totdat zij 91 dagen oud zijn),
 - 6 m² voor kalkoenen,
 - 10 m² voor ganzen.

Voor parelhoenders mag de uitloopruijnte in open lucht worden vervangen door een voliëre met een vloeroppervlakte die ten minste het dubbele bedraagt van die van de stal en met een hoogte van ten minste 2 m, voorzien van zitstokken met een zodanige lengte dat per dier ten minste 10 cm beschikbaar is (stal en voliëre samen);

- de mestdieren van een als langzaam groeiend erkend ras zijn;
- het in de mestperiode toegediende voedermengsel ten minste voor 70 % uit graan bestaat;
- de minimumleeftijd bij het slachten ten minste gelijk is aan:
 - 81 dagen voor kuikens,
 - 150 dagen voor kapoenen,

▼ M4

- 49 dagen voor pekingeenden,
- 70 dagen voor vrouwelijke Barbarijse eenden,
- 84 dagen voor mannelijke Barbarijse eenden,
- 102 dagen voor „Mulard”-eenden,
- 94 dagen voor parelhoenders,
- 140 dagen voor kalkoenen en braadganzen,

▼ M12

- 140 dagen voor als hele dieren op de markt gebrachte braadkalkoenen en -ganzen,
- 98 dagen voor kalkoenhennen, bestemd om te worden versneden,
- 126 dagen voor kalkoehanen, bestemd om te worden versneden,

▼ M11

- 60 dagen voor jonge ganzen;

▼ M4

- het afmesten in gevangenschap niet langer duurt dan:
 - 15 dagen voor kuikens die ten minste 90 dagen oud zijn,

▼ M9

- vier weken voor kapoenen,

▼ M4

- 4 weken voor „Mulard”-eenden die ten minste 70 dagen oud zijn.

e) *„Boerenscharrel ... met vrije uitloop”/„Hoeve ... met vrije uitloop”*

Deze benaming mag alleen worden gebruikt wanneer aan alle onder d) vastgestelde voorwaarden wordt voldaan, met dien verstande dat de dieren overdag voortdurend toegang hebben tot een onbeperkte vrije uitloopruimte in de open lucht.

▼ **M4***BIJLAGE V***BEPALING VAN HET DRIPVERLIES****(Dripmethode)**1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode wordt gebruikt voor de bepaling van de hoeveelheid water die bevroren of diepgevroren kuikens bij ontdooiing verliezen. Als het dripverlies, uitgedrukt in gewichtspercentage van het geslachte dier, met inbegrip van alle in de verpakking bijgevoegde eetbare slachtafvallen, groter is dan de in punt 7 vastgestelde maximumwaarde, wordt aangenomen dat tijdens de bewerking te veel water is opgenomen.

► **C3** ————— ◀

2. *Definitie*

De met behulp van deze methode vastgestelde waterhoeveelheid wordt uitgedrukt in gewichtspercentage dripwater, berekend op het totale gewicht van het bevroren of diepgevroren geslachte dier, eetbare slachtafvallen inbegrepen.

3. *Principe*

Het bevroren of diepgevroren geslachte dier, eventueel aanwezige eetbare slachtafvallen inbegrepen, wordt onder zodanige omstandigheden ontdooid dat het dripverlies kan worden berekend.

4. *Apparatuur*

4.1. Weegschaal met een weegcapaciteit tot 5 kg die ten minste tot op 1 g nauwkeurig is.

4.2. Plastic zakken die groot genoeg zijn om het geslachte dier te bevatten, met een deugdelijk hechtingssysteem.

4.3. Een thermostatisch geregeld bassin met de nodige voorzieningen om de geslachte dieren te behandelen als beschreven in de punten 5.5 en 5.6. Het bassin dient een hoeveelheid water te bevatten die gelijk is aan ten minste achtmaal het volume van het te controleren pluimvee en het water moet op een temperatuur van 42 ± 2 °C kunnen worden gehouden.

4.4. Filtrepapier of andere absorberende papieren handdoeken.

5. *Werkwijze*

5.1. 20 geslachte dieren worden willekeurig uit de hoeveelheid te controleren pluimvee genomen. Totdat de dieren kunnen worden onderzocht zoals beschreven in de punten 5.2 tot en met 5.11, worden zij op een temperatuur van maximaal - 18 °C gehouden.

5.2. De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. De verpakking met inhoud wordt gewogen waarbij het gewicht wordt afgerond tot op het naaste hele gram; aldus verkrijgt men M_0 .

5.3. Het geslachte dier wordt te zamen met de eventueel meeverkochte eetbare slachtafvallen uit de buitenverpakking genomen. Deze verpakking wordt afgedroogd en gewogen, waarbij het gewicht wordt afgerond tot op het naaste hele gram; aldus verkrijgt men M_1 .

5.4. Het gewicht van het bevroren dier plus slachtafvallen wordt berekend door M_1 af te trekken van M_0 .

5.5. Het geslachte dier en de slachtafvallen worden in een sterke waterdichte plastic zak gestoken met de open buikholte naar de dichte onderkant van de zak gekeerd. De zak moet lang genoeg zijn opdat hij stevig kan worden vastgemaakt wanneer hij in het bassin hangt, maar niet te ruim want het geslachte dier moet in verticale positie blijven.

5.6. Het gedeelte van de zak dat het geslachte dier en de eetbare slachtafvallen bevat, wordt volledig in een bassin gedompeld en blijft open, zodat zoveel mogelijk lucht kan ontsnappen. De zak moet verticaal worden gehouden, eventueel door gebruik te maken van een rek of door extra gewicht in de zak te stoppen, op een zodanige wijze dat er geen water uit het bassin in de zak kan lopen. De individuele zakken mogen elkaar niet raken.

5.7. De zak blijft in het bassin, waarvan het water op een temperatuur van 42 ± 2 °C wordt gehouden; de zak wordt voortdurend bewogen of het water wordt voortdurend in beweging gehouden, totdat het thermisch centrum van het geslachte dier (het diepst gelegen gedeelte van de borstspier bij kippen zonder de eetbare bijproducten, of het midden van de eetbare bijproducten bij kippen met de eetbare bijproducten) een temperatuur van ten minste 4 °C heeft bereikt, gemeten bij willekeurig gekozen

▼ **M4**

geslachte dieren. De geslachte dieren blijven niet langer in het bassin dan nodig is om een temperatuur van 4 °C te bereiken. Voor geslachte dieren die zijn opgeslagen bij – 18 °C bedraagt de vereiste onderdompelingstijd ongeveer:

Gewichts- klasse (g)	Gewicht geslacht dier + slachtafval (g)	Onderdompelingstijd in minuten	
		Kippen zonder afval	Kippen met afval
< 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	1 050 — 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

Boven 1 400 g wordt deze tijd verhoogd met zeven minuten per 100 g bijkomend gewicht. Indien de voorgestelde onderdompelingstijd verstreken is zonder dat, bij de twee gecontroleerde geslachte dieren, een temperatuur van 4 °C is bereikt, moet het ontdooiingsproces worden voortgezet totdat in het thermisch centrum wel een temperatuur van 4 °C is bereikt.

- 5.8. De zak met inhoud wordt uit het bassin genomen. Er wordt een gat gemaakt in de onderkant van de zak zodat het dripwater kan weglopen. De zak met inhoud moet nu een uur lang kunnen uitlekken bij een omgevingstemperatuur tussen +18 °C en +25 °C.
- 5.9. Het ontdooide dier wordt uit de zak genomen en het pakje met de slachtafval wordt (indien aanwezig) uit de buikholte genomen. Het dier wordt van binnen en van buiten afgedroogd met filtreerpapier of met papieren handdoeken. In het zakje met de slachtafval wordt een gat gemaakt en wanneer het aanwezige water is weggelopen worden de zak en de ontdooide afval zo goed mogelijk afgedroogd.
- 5.10. Het totale gewicht van het ontdooide geslachte dier, de afval en de verpakking wordt bepaald en afgerond tot op het naaste hele gram; dit is M_2 .
- 5.11. Het gewicht van het zakje dat de afval bevatte, wordt bepaald en afgerond tot op het naaste hele gram; dit is M_3 .

6. *Berekening van het resultaat*

Het gewicht van het bij ontdooiing vrijgekomen water, d.i. het dripverlies, uitgedrukt als gewichtspercentage van het bevroren of diepgevroren dier (inclusief afval) wordt berekend met behulp van de volgende formule:

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

7. *Beoordeling van het resultaat*

Als het gemiddelde dripverlies bij het monster van 20 geslachte dieren meer bedraagt dan de hierna vermelde percentages, wordt aangenomen dat de hoeveelheid water die tijdens de bewerking is opgenomen, groter is dan de grenswaarde.

De betrokken percentages zijn:

- bij luchtkoeling: 1,5 %
- bij lucht-sproeikoeling: 3,3 %
- bij dompelkoeling: 5,1 %.

▼ **M4***BIJLAGE VI***BEPALING VAN HET TOTALE WATERGEHALTE VAN KUIKENS****(Chemische test)**1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode wordt gebruikt om het totale watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens te bepalen. Hierbij worden het watergehalte en het eiwitgehalte van monsters gehomogeniseerd geslacht pluimvee bepaald. Het aldus bepaalde totale watergehalte wordt vergeleken met de grenswaarde die wordt berekend met behulp van de in punt 6.4 vastgestelde formules, ten einde na te gaan of tijdens de bewerking te veel water is opgenomen. Als de analist de aanwezigheid van een stof vermoedt die de berekening kan beïnvloeden, moet hij de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

2. *Definities*

Geslacht dier: het pluimveekarkas met been en kraakbeen en de eventueel bijgevoegde slachtafvalfen.

Slachtafvalfen: lever, hart, spiermaag en nek.

3. *Principe*

Het water- en het eiwitgehalte worden gemeten volgens de in de ISO-normen (International Organization for Standardization) beschreven methoden of volgens andere door de Raad erkende analysemethoden.

Het maximaal toegestane totale watergehalte van het geslachte dier wordt berekend op basis van het eiwitgehalte van het geslachte dier, dat kan worden gerelateerd aan het gehalte aan fysiologisch water.

4. *Apparatuur en reageermiddelen*

- 4.1. Een weegschaal om het geslachte dier en de verpakking ervan te wegen, die ten minste tot op 1 gram nauwkeurig is.
- 4.2. Een vleesbijl of een vleeszaag om het geslachte dier in stukken te snijden die in de vleesmolen kunnen.
- 4.3. Een krachtige vleesmolen en mixer, waarmee hele delen van bevroren of diepgevroren pluimvee kunnen worden gehomogeniseerd.

Opmerking: Er wordt geen bepaalde vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om het bevroren en diepgevroren vlees en de beenderen zodanig te vermalen dat homogene monsters worden verkregen die overeenkomen met de monsters welke kunnen worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

- 4.4. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442: de voor deze methode vereiste apparatuur.
- 4.5. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937: de voor deze methode vereiste apparatuur.

5. *Werkwijze*

- 5.1. Zeven geslachte dieren worden willekeurig uit de te controleren hoeveelheid pluimvee genomen en in bevroren toestand gehouden totdat met de in de punten 5.2 tot en met 5.6 beschreven analyse wordt begonnen.

De analyse wordt uitgevoerd op elk van de zeven geslachte dieren afzonderlijk of op een mengmonster van de zeven geslachte dieren.

- 5.2. Met de bewerking wordt begonnen binnen een uur nadat de geslachte dieren uit de vriesinstallatie zijn gehaald.

(¹) Van het gewicht van het geslachte dier, exclusief geabsorbeerd vreemd water;

▼ **M4**

- 5.3. a) De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. Elk geslacht dier wordt gewogen en van de verpakking ontdaan. Nadat het geslachte dier in kleine stukken is gesneden, wordt het materiaal waarin de slachtafvallen zijn verpakt, indien mogelijk verwijderd. Het totale gewicht van het geslachte dier, inclusief slachtafvallen en het op het dier aanwezige ijs, wordt berekend door aftrek van het gewicht van het verwijderde verpakkingsmateriaal, waarbij wordt afgerond tot op het naaste hele gram; het berekende gewicht is de waarde P_1 .
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het totale gewicht van de zeven overeenkomstig punt 5.3.a) bewerkte geslachte dieren bepaald, hetgeen de waarde P_7 oplevert.
- 5.4. a) Het gehele geslachte dier, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P_1 , wordt fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit een monster kan worden genomen dat representatief is voor het geslachte dier.
- b) Bij analyse van een mengmonster worden de zeven geslachte dieren, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P_7 , samen in hun geheel fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit twee monsters kunnen worden genomen die representatief zijn voor de zeven geslachte dieren.

Beide monsters worden geanalyseerd zoals beschreven in de punten 5.5 en 5.6.

- 5.5. Van het homogenaat wordt een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het watergehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 1442, hetgeen leidt tot een watergehalte „a %”.
- 5.6. Van het homogenaat wordt nog een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 937. Dit stikstofgehalte wordt door vermenigvuldiging met de coëfficiënt 6,25 omgerekend in het gehalte aan ruw eiwit „b %”.

6. *Berekening van de resultaten*

- 6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk geslacht dier wordt verkregen met behulp van de formule $aP_1/100$, en het eiwitgewicht (RP) met behulp van de formule $bP_1/100$; beide worden uitgedrukt in gram.

Berekend wordt het totale gewicht aan water (W_7) en aan eiwit (RP_7) van de zeven geanalyseerde geslachte dieren.

- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht (W_7) in de zeven geslachte dieren wordt verkregen met behulp van de formule $aP_7/100$ en het eiwitgewicht (RP_7) met behulp van de formule $bP_7/100$; beide worden uitgedrukt in gram.

- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water (W_A) en dat van het eiwit (RP_A) worden berekend door W_7 en RP_7 te delen door zeven.

- 6.3. Volgens deze methode kan het theoretisch gehalte aan fysiologisch water (uitgedrukt in gram) worden berekend met behulp van de volgende formule:

— voor kuikens: $3,53 \times RP_A + 23$.

- 6.4. a) Luchtkoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van geslachte dieren de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 2,0 % (!) bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

— voor kuikens: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

▼ M4

b) Lucht-sproeikoeling:

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de geslachte dieren de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 4,5 % ⁽¹⁾ bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

$$\text{— voor kuikens: } W_G = 3,76 \times RP_A + 42.$$

c) Dompelkoeling:

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de geslachte dieren de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 7,0 % ⁽¹⁾ bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte (W_G) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

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

- 6.5. Als het volgens punt 6.2. berekende gemiddelde watergehalte (W_A) van de zeven geslachte dieren het volgens punt 6.4 vastgestelde maximum (W_G) niet overschrijdt, wordt de gecontroleerde partij geacht aan de norm te voldoen.

▼ **M11***BIJLAGE VI bis***BEPALING VAN HET TOTALE WATERGEHALTE VAN DELEN VAN PLUIMVEE****(Chemische test)****1. Doel en toepassingsgebied**

Deze methode wordt gebruikt om het totale watergehalte van bepaalde delen van pluimvee te bepalen. Hierbij worden het watergehalte en het eiwitgehalte van monsters van gehomogeniseerde delen van pluimvee bepaald. Het aldus bepaalde totale watergehalte wordt vergeleken met de grenswaarde die wordt berekend met behulp van de in punt 6.4 vastgestelde formules, teneinde na te gaan of tijdens de bewerking te veel water is opgenomen of niet. Als de analyst de aanwezigheid van een stof vermoedt die de berekening kan beïnvloeden, moet hij de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

2. Definities en monsternemingsvoorschriften▼ **M12**

De in artikel 1, lid 2, vastgestelde definities zijn van toepassing op de in artikel 14 ter bedoelde delen van pluimvee. De monsters hebben ten minste de volgende omvang:

- borst van kippen en kuikens: de helft van de borst,
- borstfilet van kippen en kuikens: de helft van de borst zonder been en zonder huid,
- kalkoenenborst, -borstfilet en vlees van kalkoenenpoten zonder been: porties van ongeveer 100 g,
- andere delen: als omschreven in artikel 1, lid 2.

▼ **M11**

Wanneer bevroren of diepgevroren delen niet afzonderlijk verpakt zijn, mogen de grootverpakkingen waaruit monsters genomen worden, bij een temperatuur van 0 °C worden opgeslagen, totdat afzonderlijke delen losgemaakt kunnen worden.

3. Principe

Het water- en het eiwitgehalte worden gemeten volgens de in de ISO-normen (International Organisation for Standardisation) beschreven methoden of volgens andere door de Raad erkende analysemethoden.

Het maximaal toegestane totale watergehalte van de delen van pluimvee wordt berekend op basis van het eiwitgehalte van de delen, dat kan worden gerelateerd aan het gehalte aan fysiologisch water.

4. Apparatuur en reageermiddelen

- 4.1. Een weegschaal om de delen en de verpakking ervan te wegen, die ten minste tot op 1 g nauwkeurig is.
- 4.2. Een vleesbijl of een vleeszaag om de delen in stukken te snijden die in de vleesmolen kunnen.
- 4.3. Een krachtige vleesmolen en mixer, waarmee de delen van pluimvee of stukken daarvan kunnen worden gehomogeniseerd.

Opmerking: Er wordt geen bepaalde vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om ook bevroren en diepgevroren vlees en beenderen zodanig te vermalen dat homogene monsters worden verkregen die overeenkomen met de monsters welke kunnen worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

- 4.4. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442: de voor deze methode vereiste apparatuur.
- 4.5. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937: de voor deze methode vereiste apparatuur.

5. Werkwijze

▼ **M11**

- 5.1. Vijf delen worden willekeurig uit de te controleren hoeveelheid delen van pluimvee genomen en in bevroren toestand gehouden totdat met de in de punten 5.2 tot en met 5.6 beschreven analyse wordt begonnen.

Monsters van de in punt 2 bedoelde bevroren of diepgevroren, niet afzonderlijk verpakte producten mogen bij een temperatuur van 0 °C opgeslagen worden, totdat met de analyse wordt begonnen.

De analyse wordt uitgevoerd op elk van de vijf delen afzonderlijk of op een mengmonster van de vijf delen.

- 5.2. Met de bewerking wordt begonnen binnen één uur nadat de delen uit de vriesinstallatie zijn gehaald.
- 5.3. a) De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. Elk deel wordt gewogen en van de verpakking ontdaan. Nadat de delen in kleine stukken zijn gesneden, wordt het gewicht van de delen berekend door aftrek van het gewicht van het verwijderde verpakkingsmateriaal, waarbij wordt afgerond tot op het naaste hele gram; het berekende gewicht is de waarde „P”.
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het totale gewicht van de vijf overeenkomstig punt 5.3, onder a), bewerkte delen bepaald, hetgeen de waarde „P₅” oplevert.
- 5.4. a) Het hele deel, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P, wordt fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit een monster kan worden genomen dat representatief is voor elk deel.
- b) Bij analyse van een mengmonster worden de vijf delen, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde P₅, samen fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit twee monsters kunnen worden genomen die representatief zijn voor de vijf delen.

Beide monsters worden geanalyseerd zoals beschreven in de punten 5.5 en 5.6.

- 5.5. Van het homogenaat wordt een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het watergehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 1442, hetgeen leidt tot een watergehalte „a %”.
- 5.6. Van het homogenaat wordt nog een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 937. Dit stikstofgehalte wordt door vermenigvuldiging met de coëfficiënt 6,25 omgerekend in het gehalte aan ruw eiwit „b %”.

6. Berekening van de resultaten

- 6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk deel wordt verkregen met behulp van de formule $aP_i/100$, en het eiwitgehalte (RP) met behulp van de formule $bP_i/100$; beide worden uitgedrukt in gram.
- Berekend wordt het totale gewicht aan water (W₅) en aan eiwit (RP₅) van de vijf geanalyseerde delen.
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht (W₅) in de vijf delen wordt verkregen met behulp van de formule $aP_5/100$ en het eiwitgewicht (RP₅) met behulp van de formule $bP_5/100$; beide worden uitgedrukt in gram.
- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water (W_A) en dat van het eiwit (RP_A) wordt berekend door W₅ en RP₅ te delen door vijf.
- 6.3. Volgens deze methode kan het gemiddelde gehalte aan fysiologisch water worden berekend als volgt:
- borstfilet van kippen en kuikens: $3,19 \pm 0,12$,
 - hele poten/hele dijen, en kwarten daarvan, van kippen en kuikens: $3,78 \pm 0,19$,
 - borstfilet van kalkoenen: $3,05 \pm 0,15$,
 - hele poten/hele dijen van kalkoenen: $3,58 \pm 0,15$,
 - vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been: $3,65 \pm 0,17$.

▼ **M11**

- 6.4. In de veronderstelling dat bij de bewerking van de delen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie naar gelang van het product en de toegepaste koelmethode 2 %, 4 % of 6 % ⁽¹⁾ bedraagt, is de volgens deze methode bepaalde maximaal toegestane verhouding W/RP als volgt:

	Luchtkoeling	Lucht-sproei-koeling	Dompelkoe-ling
Borstfilet van kippen en kuikens; zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kippen en kuikens, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, poten/dijen met rugdeel (bouten), kwarten van poten/dijen, van kippen en kuikens, met huid	4,05	4,15	4,30
Borstfilet van kalkoenen, zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kalkoenen, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, van kalkoenen	3,80	3,90	4,05
Vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoenen, zonder been en zonder huid	3,95	3,95	3,95

Indien de gemiddelde verhouding W_A/RP_A van de vijf delen, berekend op basis van de volgens punt 6.2 berekende waarden, de in 6.4 vastgestelde verhouding niet overschrijdt, wordt aangenomen dat de gecontroleerde delen aan de norm voldoen.

⁽¹⁾ Berekend op basis van het deel, exclusief geabsorbeerd vreemd water. Voor filets (zonder huid) en vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoenen, zonder been, geldt een waarde van 2 % voor alle koelmethode.

▼ **M4***BIJLAGE VII***CONTROLE VAN DE ABSORPTIE VAN WATER IN DE PRODUKTIE-
INRICHTING****(Test op het bedrijf)**▼ **M11**

1. Ten minste eenmaal per arbeidsperiode van acht uur:
uit de ontdarmketen naar willekeur 25 geslachte dieren nemen onmiddellijk nadat de ingewanden, de slachtafvallen en het vet verwijderd zijn en voordat de dieren daarop voor de eerste maal worden gewassen.

▼ **M4**

2. Zo nodig de hals afsnijden waarbij de huid van de hals aan het geslachte dier bevestigd blijft.
3. Elk geslacht dier individueel identificeren. Elk geslacht dier wegen en het gewicht ervan registreren, afgerond op de naaste hele gram.
4. De te controleren geslachte dieren weer aan de ontdarmketen bevestigen, om ze verder de normale behandeling van wassen, koelen, uitlekken, enz., te laten ondergaan.
5. De geïdentificeerde geslachte dieren weer afnemen aan het einde van de uitleklijn zonder ze langer te laten uitlekken dan normaliter gebruikelijk is voor pluimvee van de partij waaruit het monster komt.
6. De eerste 20 teruggenomen geslachte dieren vormen het monster en worden opnieuw gewogen. Het op het naaste hele gram afgeronde gewicht hiervan wordt genoteerd naast het gewicht dat bij de eerste weging is geconstateerd. De test is nietig indien minder dan 20 geïdentificeerde geslachte dieren worden teruggenomen.
7. De merktekens van de geslachte dieren van het monster verwijderen en de geslachte dieren op de gebruikelijke wijze verpakken.
8. Het waterabsorptiepercentage bepalen door het totale gewicht van de 20 geslachte dieren vóór het wassen af te trekken van het totale gewicht van dezelfde geslachte dieren na wassen, koelen en uitlekken, en het verschil vervolgens te delen door het aanvankelijke gewicht en te vermenigvuldigen met 100.

▼ **M11**

- 8 bis. Voor de bepaling van het waterabsorptiepercentage bij een gelijk aantal geslachte dieren mogen deze in plaats van handmatig, zoals beschreven is in de punten 1 tot en met 8, volgens dezelfde regels ook met een automatische weeginrichting worden gewogen, voorzover deze daartoe vooraf door de bevoegde autoriteit toegelaten is.

▼ **M4**

9. De uitkomst van die berekening mag niet hoger zijn dan de onderstaande percentages van het aanvankelijke gewicht van de geslachte dieren of dan een andere waarde waaruit blijkt dat aan de eisen inzake totaal gehalte aan vreemd water is voldaan:

— luchtkoeling	0 %;
— lucht-sproeikoeling	2 %;
— dompelkoeling	4,5 %.

▼ **M4***BIJLAGE VIII***LIJST VAN DE REFERENTIELABORATORIA**▼ **M11****Communautair referentielaboratorium**

ID/Lelystad
 Postbus 65
 Edelhertweg 15
 8200 AB Lelystad
 Nederland

▼ **M4****Nationale referentielaboratoria**▼ **M11***België*

Faculteit Diergeneeskunde
 Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren”
 Universiteit Gent
 Salisburylaan 133
 B-9820 Merelbeke

▼ **M4***Denemarken*▼ **M12**

Fødevaredirektoratets Laboratorium
 Afdeling for Levnedsmiddelkemi
 Fødevareregion Ringsted
 Søndervang 4
 DK-4100 Ringsted

▼ **M4***Duitsland*

Bundesanstalt für Fleischforschung
 Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
 EC-Baumanstraße 20
 D-95326 Kulmbach

▼ **M11***Griekenland*

Ministry of Agriculture
 Veterinary Laboratory of Patra
 15, Notara Street
 GR-264 42 Patra

▼ **M4***Spanje*

Centro de Alimentación Nacional
 (Instituto de Salud Carlos III)
 Ctra de Majadahonda La Pozuelo Km 2
 E-28220 Madrid

Frankrijk

L'Unité hygiène et qualité des produits avicoles
 Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
 Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
 Beaucemaine — BP 53
 F-22400 Ploufragan

Ierland▼ **M12**

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 Dublin 15
 Ireland

▼ **M11***Italië*

Ispettorato Centrale Repressione Frodi
 Via Jacopo Cavedone n. 29
 I-41100 Modena

▼ M4

Luxemburg

Laboratoire national de santé
42 rue du Laboratoire
L-1911 Luxembourg

▼ M11

Nederland

▼ M12

TNO Voeding
Utrechtseweg 48
3704 HE Zeist
Postbus 3603700 AJ Zeist
Nederland

▼ M11

Oostenrijk

▼ M12

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH und Bundesamt für
Ernährungssicherheit (Abt. Analytik II)
Spargelfeldstrasse 191
A-1220 Wien

▼ M4

Portugal

▼ M12

Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
Laboratório Central de Qualidade Alimentar
Av. Conde de Valbom, 98
P-1050-070 Lisboa

▼ M6

Finland:

Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitos (EELA)
Hämeentie 57, PL 368,
FIN 00231 (SIC! FIN-00231) Helsinki

Zweden:

Statens livsmedelsverk
Box 622
S-75126 Uppsala

▼ M11

Verenigd Koninkrijk

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ.

▼ **M4***BIJLAGE IX***Bevoegdheden en taken van het communautair referentielaboratorium**

1. De taken van het in bijlage VIII genoemde communautair referentielaboratorium omvatten:
 - het verstrekken van informatie over de analysemethoden en de vergelijkende proeven aan de nationale referentielaboratoria;
 - het coördineren van de toepassing van de in het eerste streepje bedoelde methoden door de nationale referentielaboratoria, met name door het organiseren van vergelijkende proeven;
 - het coördineren van het onderzoek naar nieuwe analysemethoden en het informeren van de nationale referentielaboratoria over ter zake gemaakte vooruitgang;
 - het verschaffen van de nodige technische en wetenschappelijke assistentie aan de diensten van de Commissie, met name wanneer tussen de Lid-Staten verschil van mening bestaat over de uitkomsten van een analyse.
2. Het communautair referentielaboratorium moet, met betrekking tot de wijzen van functioneren, aan de volgende voorwaarden voldoen:
 - beschikken over gekwalificeerd personeel met voldoende kennis van de gebruikte technieken bij het onderzoek inzake de controle op het watergehalte;
 - beschikken over de nodige voorzieningen en stoffen voor het verrichten van de onder punt 1 genoemde taken;
 - beschikken over een adequate administratieve infrastructuur;
 - erop toezien dat zijn personeel het vertrouwelijke karakter van bepaalde onderwerpen, uitkomsten of mededelingen in acht neemt;
 - de internationaal aanvaarde principes inzake goede laboratoriumpraktijken naleven.

Taken van de nationale referentielaboratoria

De taken van de in bijlage VIII genoemde nationale referentielaboratoria omvatten:

- het coördineren van de werkzaamheden van de nationale laboratoria die worden belast met de analyses inzake het watergehalte in vlees van pluimvee;
- het assisteren van de bevoegde autoriteit van de betrokken Lid-Staat bij het opzetten van de regeling inzake de controle op het watergehalte in vlees van pluimvee;
- het organiseren van vergelijkende proeven met de medewerking van de in het eerste streepje bedoelde nationale laboratoria;
- het doorgeven van de door het communautair referentielaboratorium verstrekte informatie aan de bevoegde autoriteit van de betrokken Lid-Staat en de in het eerste streepje bedoelde nationale laboratoria;
- samenwerken met het communautair referentielaboratorium.