

**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<sup>(1)</sup>, 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 beveleesheid, 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 beveleesheid 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-Staten inzake het voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde produkten in voorverpakkingen<sup>(2)</sup>, gewijzigd bij Richtlijn 78/891/EEG<sup>(3)</sup>;

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 voedingrediënten;

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 ertoe moeten worden verplicht een regelmatig 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 koelmethode en houderijsystemen;

<sup>(1)</sup> PB nr. L 173 van 6. 7. 1990, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 46 van 21. 2. 1976, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB nr. L 311 van 4. 11. 1978, blz. 21.

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 : 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),
- Kapoenen : mannelijke kippen die langs chirurgische weg zijn gecastreerd voordat zij geslachtsrijp zijn geworden,
- Piepkuikens : kuikens van minder dan 750 g (gewicht zonder de eetbare bijprodukten, de kop en de voeten);

##### b) 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);

##### c) EENDEN (*Anas platyrhynchos dom., cairina muschata*)

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

##### d) 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;
- b) Kwart : een door middel van een dwarse doorsnede in twee stukken verdeelde helft, waarbij het achterkwart en het voorkwart worden verkregen;
- 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;
- f) Poot/dij met rugdeel (bout) : waarbij het gewicht van het rugdeel niet meer mag bedragen dan 25 % van het gewicht van het gehele deel;
- g) Bovenpoot/bovendij : het dijbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;
- 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) 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.

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 Richtlijn 79/112/EEG van de Raad<sup>(1)</sup>, 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 :

- die van eenden moeten een nettogewicht van ten minste 250 gram hebben ;
- die van ganzen moeten een nettogewicht van ten minste 400 gram hebben.

### 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”),
- van de ingewanden ontdaan, met eetbare bijprodukten („panklaar”),
- van de ingewanden ontdaan, zonder eetbare bijprodukten („grillklaar, spitklaar”).

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.

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

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 bijprodukt 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 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 °C, met eventueel kortstondige opwaartse schommelingen van ten hoogste 3 °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 :

(<sup>1</sup>) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

- 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 ;
- 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<sup>(1)</sup>, 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

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

<sup>(1)</sup> 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 bleker) en/of
- smaak en geur (smaakloos of rans) en/of
- consistentie (droog, sponsachtig).

2. Een partij bestaat uit alle te keuren vlees van pluimvee van dezelfde soort, van dezelfde klasse en van dezelfde produktiegang of van dezelfde slachterij of uitsnijderij die op hetzelfde terrein zijn gelegen.

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 :

Aantal produkten in de partij	Aantal produkten in het monster	Toegestaan aantal ondeugdelijke produkten
100 – 500	30	5
501 – 3 200	50	7
> 3 200	80	10

4. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse „A” worden bij het toegestane aantal ondeugdelijke produkten als bedoeld in lid 3 slechts die produkten in aanmerking genomen waarbij het gebrek betrekking heeft op :

- a) sneden die niet in de gewrichten zijn gemaakt, wanneer het om poten of dijen, bovenpoten of bovendijen, onderpoten of onderdijen en vleugels gaat ;
- b) aanwezigheid van meer dan 2 gewichtspersen kraakbeentjes (buigzame punt van het borstbeen), wanneer het om borstfilet gaat ;
- c) aanwezigheid van beperkte en onopvallende letsels, kneuzingen en verkleuringen en sporen van vriesbrand op borsten en poten of dijen.

5. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse B wordt het toegestane aantal ondeugdelijke produkten ten aanzien van de in lid 4, punten a) en b), genoemde produkten verdubbeld.

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

#### Artikel 8

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

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 gram: per klasse van 50 gram (1 100 — 1 050 — 1 000 enz.)

— hele dieren > 1 100 gram: per klasse van 100 gram (1 100 — 1 200 — 1 300 enz.)

— delen: 250 gram — 500 gram — 750 gram — 1 000 gram — 1 500 gram — 2 000 gram — 2 500 gram — 3 000 gram — 5 000 gram.

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

— de werkelijke inhoud mag gemiddeld niet lager zijn dan het nominale gewicht,

— het aantal voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan de in de leden 9 en 10 vastgestelde maximaal toelaatbare fout in minus, moet zo gering zijn dat de partijen voorverpakkingen aan de eisen van de in lid 11 genoemde tests voldoen;

— voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan tweemaal de in de leden 9 en 10 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 bijlage I, de punten 4, 5 en 6, 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 11 en 12 vermelde goedkeuringsnorm voldoen.

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 verpakkinglijn, moet het aantal

voorverpakkingen in elke partij gelijk zijn aan de maximumproduktie per uur van de verpakkinglijn, 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 gebeurt 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. Wanneer hele dieren individueel zijn voorverpakt, gelden de volgende maximaal toelaatbare fouten in minus:

<i>(in gram)</i>	
Nominaal gewicht	Maximaal toelaatbare fout in minus
minder dan 1 100	25
1 100 en meer	50

10. Voor voorverpakte delen van pluimvee gelden de volgende maximaal toelaatbare fouten in minus:

Nominaal gewicht (in gram)	Maximaal toelaatbare fout in minus	
	(in gram)	(in %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

11. Om de werkelijke inhoud van elke voorverpakking in het monster te controleren, 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.

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

De gecontroleerde partij voorverpakkingen wordt goed-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

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

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

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.

13. De bepalingen van artikel 4, lid 4, van Richtlijn 76/211/EEG zijn van toepassing.

#### Artikel 9

In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, punt a), van Richtlijn 79/112/EEG, 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 afgewisseld 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

1. In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, punt a), van Richtlijn 79/112/EEG mag ter aanduiding van het houderijsysteem, met uitzondering van de biologische landbouw, slechts gebruik worden gemaakt van de hierna vastgestelde en, met de overeenkomstige term in de andere talen van de Gemeenschap, in de lijst in bijlage III opgenomen benamingen en vermeldingen, voor zover aan de desbetreffende, in bijlage IV vastgestelde voorwaarden is voldaan :

- „gevoerd met ... % ...”,
- „scharrel ...”,
- „scharrel ... met uitloop”,
- „boerderij ... met uitloop” / „hoeve ... met uitloop”,
- „boerderij ... met vrije uitloop” / „hoeve ... met vrije uitloop”.

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

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 piepkuikens.

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.

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

*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.

2. Bovenbedoelde producenten moet vervolgens geregeld worden gecontroleerd. Zij moeten een doorlopend register van het aantal dieren per houderijsysteem bijhouden, met vermelding van het aantal verkochte dieren en de naam van de kopers.

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

— het mestbedrijf: ten minste éénmaal per produktieronde;

— het voederbedrijf: ten minste éénmaal per gebruikt voedermengsel, en in elk geval ten minste éénmaal per jaar;

— 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 producten aan de desbetreffende bepalingen van deze verordening voldoen.

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

*Artikel 14*

De benamingen van producten en de andere vermeldingen en aanduidingen als bedoeld in deze verordening, moeten worden aangebracht in ten minste de taal of de talen van de Lid-Staat waar de producten in de detailhandel worden gebracht of op een andere manier worden gebruikt.

*Artikel 15*

Deze verordening treedt in werking op 20 juni 1991. Zij is van toepassing met ingang van 1 juli 1991.

Tot en met 31 december 1991 mogen handelaren evenwel onder deze verordening vallende producten verpakken in verpakkingsmateriaal waarop de vermeldingen en aanduidingen zijn aangebracht overeenkomstig de vóór de inwerkingtreding van deze verordening geldende communautaire of nationale wetgeving. Deze producten mogen nog tot en met 31 december 1992 in de handel worden gebracht.

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

Gedaan te Brussel, 5 juni 1991.

*Voor de Commissie*

Ray MAC SHARRY

*Lid van de Commissie*

## BIJLAGE I

## ARTIKEL 1.1 — BENAMINGEN VOOR HELE DIEREN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekyl- ling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτείνοι και κόττες (κρεατοποραγωγής)	Pollo, • Broiler •	Kuiken, braadkui- ken	Frango
2.	Cock, hen, casser- ole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, sup- pehøne	Gallo, gallina	Πτείνοι και κόττες (για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapaun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and (Ung) berberand	Pato (joven o ana- dino), pato de Ber- beria (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(Jonge) eend, (jon- ge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Ber- beria	Πάπιες	Anatra Anatra muta	Eend	Pato adulto, Pato adulto <i>Barbary</i>
1.	(Young) goose, gos- ling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκο- ττες	(Giovane) faraona	(Jonge) perelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοττες	Faraona	Perelhoen	Pintada adulta

## ARTIKEL 1.2 — BENAMINGEN VOOR DELEN VAN PLUIMVEE

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

BIJLAGE II

ARTIKEL 9 — KOELMETHODEN

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

BIJLAGE III

ARTIKEL 10.1 — HOUDERISYSTEMEN

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

*BIJLAGE IV***a) Voedingrediënten**

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 . . .”**

Deze benaming mag alleen worden gebruikt wanneer

- de bezettingsdichtheid per vierkante meter vloerooppervlakte niet meer bedraagt dan :
  - 12 dieren doch ten hoogste 25 kg levend gewicht voor kuikens,
  - 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 77 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 82 dagen oud zijn, wanneer het gaat om parelhoenders.

**c) „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 m<sup>2</sup> ;
- de dieren ten minste gedurende de helft van hun leven overdag voortdurend toegang hebben gehad tot een uitloopruimte in de vrije lucht, namelijk een hoofdzakelijk begroeide ruimte waar elk dier beschikt over ten minste
  - 1 m<sup>2</sup> grondoppervlak, wanneer het gaat om kuikens of parelhoenders,
  - 2 m<sup>2</sup> grondoppervlak, wanneer het gaat om eenden,
  - 4 m<sup>2</sup> grondoppervlak, wanneer het gaat om kalkoenen of ganzen ;
- 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 één lange zijde van de stal, wanneer het gaat om kuikens.

**d) „Boerderij . . . 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 m<sup>2</sup>, wanneer het gaat om kuikens ; wanneer evenwel mobiele stallen worden gebruikt met ten hoogste 150 m<sup>2</sup> vloerooppervlakte, die 's nachts open blijven, mag de bezettingsdichtheid worden verhoogd tot 20 dieren, doch ten hoogste 40 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>,
  - 6,25 (tot en met de 81e dag : 12) dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>, wanneer het gaat om kapoenen,

- 8 mannelijke dieren, doch ten hoogste 28 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>, dan wel 10 vrouwelijke dieren, doch ten hoogste 20 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>, wanneer het gaat om Barbarijse eenden,
  - 13 dieren, doch ten hoogste 20 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>, wanneer het gaat om parelhoenders,
  - 6 (tot en met de zevende week : 10) dieren, doch ten hoogste 25 kg levend gewicht, wanneer het gaat om kalkoenen,
  - 3 dieren, indien zij gedurende de laatste drie weken van de afmestperiode worden opgesloten (tot en met de zevende week : 10), doch ten hoogste 15 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>, wanneer het gaat om ganzen ;
  - de totale nuttige oppervlakte van de pluimveestallen op een bepaalde produktieplaats niet meer bedraagt dan 1 600 m<sup>2</sup> ;
  - per pluimveestal niet meer dieren zijn gehuisvest dan :
    - 4 800 voor kuikens,
    - 5 200 voor parelhoenders in stallen met mogelijkheid tot vrije uitloop, of
    - 2 000 voor parelhoenders in volièrestallen,
    - 4 000 vrouwelijke Barbarijse eenden of 3 200 mannelijke Barbarijse eenden,
    - 2 500 kapoenen, ganzen en kalkoenen ;
  - 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 m<sup>2</sup> voor kuikens, eenden of parelhoenders,
    - 4 m<sup>2</sup> voor kapoenen,
    - 6 m<sup>2</sup> voor kalkoenen,
    - 10 m<sup>2</sup> voor ganzen.
- Voor parelhoenders mag de uitloopruijnte in open lucht worden vervangen door een volière 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 ;
- de mestdieren van een als traag 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,
    - 77 dagen voor vrouwelijke Barbarijse eenden,
    - 84 dagen voor mannelijke Barbarijse eenden,
    - 94 dagen voor parelhoenders,
    - 140 dagen voor kalkoenen en braad ganzen,
    - 102 dagen voor ganzen bestemd voor de produktie van foie gras en „magret”.

e) „Boerderij ... 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 onbepaalde vrije uitloopruijnte in de open lucht.