

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► B **ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1538/91**
z dnia 5 czerwca 1991 r.

wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1906/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do drobiu

(Dz.U. L 143 z 7.6.1991, str. 11)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
► <u>M1</u>	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2988/91 z dnia 11 października 1991 r.	L 284	26	12.10.1991
► <u>M2</u>	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 315/92 z dnia 10 lutego 1992 r.	L 34	23	11.2.1992
► <u>M3</u>	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1980/92 z dnia 16 lipca 1992 r.	L 198	31	17.7.1992
► <u>M4</u>	Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2891/93 z dnia 21 października 1993 r.	L 263	12	22.10.1993
► <u>M5</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1026/94 z dnia 2 maja 1994 r.	L 112	32	3.5.1994
► <u>M6</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 3239/94 z dnia 21 grudnia 1994 r.	L 338	48	28.12.1994
► <u>M7</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2390/95 z dnia 11 października 1995 r.	L 244	60	12.10.1995
► <u>M8</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 205/96 z dnia 2 lutego 1996 r.	L 27	6	3.2.1996
► <u>M9</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1000/96 z dnia 4 czerwca 1996 r.	L 134	9	5.6.1996
► <u>M10</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2067/96 z dnia 29 października 1996 r.	L 277	11	30.10.1996
► <u>M11</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1072/2000 z dnia 19 maja 2000 r.	L 119	21	20.5.2000
► <u>M12</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1321/2002 z dnia 22 lipca 2002 r.	L 194	17	23.7.2002
► <u>M13</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 814/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.	L 153	1	30.4.2004
► <u>M14</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 81/2006 z dnia 18 stycznia 2006 r.	L 14	8	19.1.2006
► <u>M15</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 433/2006 z dnia 15 marca 2006 r.	L 79	16	16.3.2006
► <u>M16</u>	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2029/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r.	L 414	29	30.12.2006

NB: Niniejsza wersja skonsolidowana zawiera odniesienia do europejskiej jednostki rozliczeniowej i/lub ecu, które od dnia 1 stycznia 1999 r. należy rozumieć jako odniesienia do euro – rozporządzenie Rady (EWG) nr 3308/80 (Dz.U. L 345 z 20.12.1980, str. 1) i rozporządzenie Rady (WE) nr 1103/97 (Dz.U. L 162 z 19.6.1997, str. 1).

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1538/91****z dnia 5 czerwca 1991 r.****wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1906/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do drobiu**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1906/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do drobiu ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9, a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady (EWG) nr 1906/90 wprowadziło niektóre normy handlowe w odniesieniu do drobiu, których stosowanie wymaga przyjęcia przepisów w szczególności w zakresie asortymentu tusz drobiowych, elementów tusz i podrobów, do których wspomniane rozporządzenie ma zastosowanie, klasyfikacji według budowy, wyglądu i masy, form prezentacji, oznaczenia nazwy, pod jaką dane produkty mają być sprzedawane, fakultatywnego oznaczania metod schładzania oraz rodzajów hodowli, warunków przechowywania i transportu niektórych rodzajów mięsa drobiowego oraz nadzoru nad przestrzeganiem tych przepisów, w celu zapewnienia ich jednolitego stosowania w całej Wspólnocie;

w celu uregulowania obrotu drobiem różnych klas, ustalanych według budowy i wyglądu, konieczne jest ustanowienie definicji rodzaju, wieku i prezentacji w odniesieniu do tusz oraz ustalenie budowy anatomicznej i zawartości w odniesieniu do kawałków tusz; w przypadku produktów znanych jako *foie gras* z powodu ich dużej wartości i wiążącego się z tym niebezpieczeństwa oszukańczych praktyk występuje konieczność ustanowienia szczególnie precyzyjnych minimalnych norm handlowych;

stosowanie wymienionych norm nie jest konieczne w odniesieniu do niektórych produktów i form prezentacji o znaczeniu lokalnym lub w inny sposób ograniczonym; jednakże nazwy, pod którymi takie produkty są sprzedawane, nie powinny wprowadzać konsumenta w błąd, w poważnym stopniu powodując u niego utożsamianie wymienionych produktów z produktami podlegającymi omawianym normom; podobnie dodatkowe określenia opisowe stosowane przy przyporządkowywaniu nazw takim produktom powinny również podlegać niniejszemu przepisowi;

temperatura przechowywania i obróbki ma decydujące znaczenie dla utrzymywania wysokich norm jakości; dlatego celowe jest określenie minimalnej temperatury przechowywania zamrożonych produktów mięsa drobiowego;

przepisy niniejszego rozporządzenia, w szczególności przepisy odnoszące się do nadzoru i egzekwowania, muszą być jednolicie stosowane w całej Wspólnocie; dlatego należy ustanowić jednolite środki w zakresie pobierania prób losowych oraz dopuszczalne odchylenia;

zarówno w celu dostarczenia konsumentowi wyczerpującej, jednoznacznej i obiektywnej informacji na temat produktu oferowanego do sprzedaży, jak i w celu zagwarantowania swobodnego przepływu takich produktów w całej Wspólnocie, konieczne jest zapewnienie, że normy handlowe w odniesieniu do mięsa drobiowego uwzględniają w możliwie szerokim zakresie przepisy dyrektywy Rady 76/211/EWG z dnia 20 stycznia 1976 r. w sprawie zbliżania ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do paczkowania

⁽¹⁾ Dz.U. L 173 z 6.7.1990, str. 1.

▼ B

niektórych towarów ⁽¹⁾ według ich masy lub objętości, zmienionej dyrektywą 78/891/EWG ⁽²⁾;

wśród oznaczeń, które można fakultatywnie stosować na etykietach, występują oznaczenia dotyczące metody schładzania oraz poszczególnych rodzajów hodowli; wykorzystywanie tego ostatniego oznaczenia, w interesie ochrony konsumenta, wymaga podporządkowania ściśle określonym kryteriom dotyczącym tak warunków hodowli, jak i progu ilościowego, w celu ustalenia niektórych kryteriów, takich jak wiek ubojowy lub okres tuczu i zawartość niektórych składników środków spożywczych;

właściwe jest wykonywanie przez Komisję stałego nadzoru zgodności z prawem wspólnotowym, w tym norm handlowych, w szczególności krajowych środków na podstawie niniejszych przepisów; należy ustanowić przepisy szczególne w celu rejestracji i systematycznej kontroli przedsiębiorstw upoważnionych do stosowania określeń odnoszących się do poszczególnych rodzajów hodowli; dlatego przedsiębiorstwa takie muszą być zobowiązane do prowadzenia systematycznej i szczegółowej ewidencji w tym zakresie;

z uwagi na specjalistyczny charakter wymienionych kontroli właściwe władze zainteresowanego Państwa Członkowskiego mogą dokonać przeniesienia odpowiedzialności w tym zakresie na odpowiednio przygotowane i należycie zatwierdzone organy zewnętrzne, z zastrzeżeniem właściwego nadzoru i środków bezpieczeństwa;

podmioty gospodarcze w państwach trzecich mogą zamierzać wykorzystywać fakultatywne oznaczenia dotyczące metody schładzania oraz rodzajów hodowli; należy ustanowić przepisy uwzględniające taką możliwość, z zastrzeżeniem certyfikacji przez właściwy urząd zainteresowanego państwa trzeciego, które znajduje się na wykazie utworzonym przez Komisję;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Mięsa Drobiowego i Jaj,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W odniesieniu do produktów określonych w art. 1 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 stosuje się następujące definicje:

1. Tusze drobiowe

a) PTACTWO DOMOWE (*Gallus domesticus*)

- kurczak, brojler: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym),
- kogut, kura, sztuki mięsne lub rosółowe: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka,

▼ M9

- kapłon: samiec ptaka chirurgicznie kastrowany przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i poddany ubojowi w wieku minimum 140 dni: po kastracji kapłony muszą być tuczone przez okres co najmniej 77 dni,

▼ M4

- pisklę: (poussin, coquelet): kurczak o masie tuszy poniżej 650 g (mierzonej bez podrobów, głowy i łap); kurczaka ważącego od 650 g do 750 g można określić jako „poussin”, jeżeli jego wiek ubojowy nie przekracza 28 dni. Przy sprawdzaniu wieku ubojowego Państwa Członkowskie mogą stosować przepisy art. 11,

▼ M12

- młody kogut: kurczę płci męskiej z twardym, lecz nie całkowicie skostniałym zakończeniem mostka, w wieku w dniu uboju przynajmniej 90 dni;

⁽¹⁾ Dz.U. L 46 z 21.2.1976, str. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 311 z 4.11.1978, str. 21.

▼ B

- b) INDYKI (*Meleagris gallopavo dom.*)
- (młody) indyk: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),
 - indyk: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;

▼ M4

- c) KACZKI (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), KACZKI MULARD (c.m.x.a.p.)
- młoda kaczka lub pisklę kacze, (młoda) kaczka piżmowa, (młoda) kaczka Mulard: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),
 - kaczka, kaczka piżmowa, kaczka Mulard: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;

▼ B

- d) GĘSI (*Anser anser dom.*)
- (młoda) gęś lub pisklę gęsie: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym). Warstwa tłuszczu na całej tuszy jest cienka lub średnia; tłuszcz młodej gęsi może mieć zróżnicowane zabarwienie zależnie od rodzaju żywienia,
 - gęś: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka; na całej tuszy występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu;
- e) PERLICZKA (*Numidia meleagris domesticus*)
- (młoda) perliczka: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),
 - perliczka: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka.

Do celów niniejszego rozporządzenia warianty powyższych określić wynikające z płci, są równoważne.

2. Kawalki drobiu

- a) Połówka: połowa tuszy uzyskana przez proste cięcie pionowe wzdłuż mostka i kręgosłupa

▼ M4

- b) Ćwiartka: ćwiartka z nogą lub ćwiartka z piersią uzyskana przez poprzeczne przecięcie połówki;

▼ B

- c) Nieoddzielone ćwiartki tylne: obie ćwiartki tylne w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, z kuprem lub bez kupra;
- d) Pierś: mostek z żebrami lub ich częścią, rozłożonymi po jego obydwóch stronach, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Pierś można oferować jako całość lub połowę;
- e) Noga: kość udowa, piszczelowa i strzałkowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;

▼ M4

- f) Noga kurczaka z częścią grzbietu: masa grzbietu nie przekracza 25 % masy całego kawałka;

▼ B

- g) Udo: kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;
- h) Podudzie: kość piszczelowa i kość strzałkowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;
- i) Skrzydło: kość ramieniowa, kość promieniowa i kość łokciowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. W przypadku skrzydeł indyków można oferować oddzielnie kość ramieniową lub promieniową/łokciową łącznie z otaczającymi je mięśniami.

▼ B

Usunięcie końca skrzydła, włącznie z kością nadgarstka jest fakultatywne. Cięcia wykonuje się w stawach;

- j) Skrzydła nieoddzielone: obydwa skrzydła w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, przy czym masa tego ostatniego nie przekracza 45 % całkowitej masy kawałka;
- k) Filet z piersi: cała lub połowa piersi bez kości. tj. bez mostka i żeber. Filet z piersi indyczej może składać się wyłącznie z mięśnia piersiowego głębokiego;
- l) filet z piersi z mostkiem: filet z piersi, bez skóry, z obojczykiem i chrząstką mostka, przy czym masa obojczyka i chrząstki mostka nie przekracza 3 % całkowitej masy kawałka;

▼ M4

- m) magret, maigret: filet z piersi kaczek i gęsi określonych w ust. 3, zawierający skórę oraz tłuszcz podskórny pokrywający mięsień piersiowy, bez mięśnia piersiowego głębokiego;

▼ M11

- n) mięso z nóg indyków pozbawione kości: indycze uda i/lub podudzia pozbawione kości, tj. bez kości udowej, piszczelowej i strzałkowej, całe, krojone w kostki lub paski.

▼ M4

W przypadku produktów wymienionych w lit. e), g) i h), zdanie cięcia wykonuje się w stawach oznacza cięcia dokonane między liniami odgraniczającymi stawy, jak pokazano w formie graficznej w załączniku Ia.

▼ B

W przypadku produktów wymienionych w lit. e), g) i h) do dnia 31 grudnia 1991 r. oba cięcia mogą być wykonywane blisko stawów.

Produkty wymienione w lit. d)–k) można oferować ze skórą lub bez skóry. Brak skóry w produktach wymienionych w lit. d)–j) lub występowanie skóry w produkcie wymienionym w lit. k) podaje się na etykiecie określonej w art. 1 ust. 3 lit. a) ► **M12** dyrektywy 2000/13/WE ◀ (1).

3. Foie gras:

wątroby z gęsi lub kaczek rodzaju *Cairina muschata* lub krzyżówki z *Anas platyrachos*, u których nastąpiło przetłuszczenie i powiększenie wątroby wskutek określonego żywienia.

Tego rodzaju wątroby, usunięte z całkowicie wykrwawionych ptaków, mają jednolitą barwę.

Masa wątrób przedstawia się następująco:

▼ M7

— wątroby kaczek: ważą co najmniej 300 g netto,

▼ B

— wątroby gęsi: ważą co najmniej 400 g netto.

▼ M4*Artykuł 1a*

Do celów niniejszego rozporządzenia:

„wprowadzanie do obrotu” oznacza posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostawę lub jakąkolwiek inną formę wprowadzania do obrotu;

„partia” oznacza mięso drobiowe tego samego gatunku i rodzaju, tej samej klasy, z tej samej rzeźni bądź z tego samego zakładu rozbioru, zlokalizowanego w tym samym miejscu, które ma być poddane kontroli.

(1) Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

▼ M4

Do celów art. 8 oraz załącznika V i VI, partia obejmuje jedynie opakowania jednostkowe tej samej nominalnej kategorii masy.

▼ B*Artykuł 2*

1. Tusze drobiowe wprowadzane do obrotu zgodnie z niniejszym rozporządzeniem są przygotowane do sprzedaży w jednej z poniższych prezentacji:

— częściowo patroszone (*effilé, roped*),

▼ M7

— z podrobami,

— bez podrobów.

Może zostać dodany wyraz „patroszone”.

▼ B

2. Tusze częściowo patroszone są to tusze drobiowe, z których nie zostały usunięte takie części, jak: serce, wątroba, płuca, żołądek mięśniowy, wole i nerki.

▼ M4

3. We wszystkich prezentacjach tusz, jeżeli nie została usunięta głowa, w tuszy mogą pozostać tchawica, przełyk i wole.

▼ B

4. Do podrobów należą wyłącznie:

Serce, szyja, żołądek mięśniowy i wątroba, a także wszystkie inne części tuszy uznane za jadalne na rynku, na którym produkt jest przeznaczony do ostatecznego spożycia. Wątroby bez pęcherzyków żółciowych. Żołądek mięśniowy bez zrogowaciałego nabłonka, zawartość żołądka usunięta. Serce może być z workiem osierdziowym lub bez niego. Jeżeli szyja pozostaje połączona z tuszą, nie zalicza się jej do podrobów.

W przypadku gdy jeden z czterech wymienionych organów zwyczajowo nie jest oferowany do sprzedaży łącznie z tuszą, brak tego organu podaje się na etykiecie.

Artykuł 3

1. Nazwy handlowe, pod którymi sprzedaje się produkty objęte niniejszym rozporządzeniem, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 dyrektywy 79/112/EWG, są nazwami wymienionymi w art. 1 niniejszego rozporządzenia i odpowiadającymi im określeniami w różnych językach wspólnotowych, podanymi w załączniku I, uściślonymi w przypadku:

— całych tusz przez odniesienie do formy prezentacji ustanowionych w art. 2 ust. 1,

— kawałków drobiu, przez odniesienie do poszczególnych gatunków.

2. Nazwy zdefiniowane w art. 1 ust. 1 i 2 można dodatkowo uzupełnić innymi określeniami, pod warunkiem że w istotny sposób nie wprowadzi to konsumenta w błąd, w szczególności prowadząc do utożsamiania przez niego danego produktu z innymi produktami wymienionymi w art. 1 ust. 1 i 2 lub z oznaczeniami przewidzianymi w art. 10.

Artykuł 4

Produkty inne niż określone w art. 1 mogą być wprowadzane do obrotu we Wspólnocie tylko pod nazwami, które w poważnym stopniu nie wprowadzają konsumenta w błąd, powodując ich utożsamianie z innymi produktami określonymi w art. 1 lub z oznaczeniami przewidzianymi w art. 10.

▼ **B***Artykuł 5*

Do mrożonego mięsa drobiowego zdefiniowanego w art. 2 ust. 6 rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 obowiązują następujące dodatkowe przepisy:

Temperatura mrożonego mięsa drobiowego objętego niniejszym rozporządzeniem musi być stabilna w całym produkcie i być utrzymywana we wszystkich punktach produktu na poziomie - 12 °C lub niższym, z możliwie krótkimi wahaniami w górę, o nie więcej niż 3°C. Te odchylenia temperatury produktu są dopuszczalne zgodnie z dobrą praktyką przechowywania i dystrybucji w czasie lokalnej dystrybucji oraz w szafach wystawowych w handlu detalicznym.

Artykuł 6

1. Tusze drobiowe i kawałki tusz, objęte niniejszym rozporządzeniem, spełniają następujące wymogi minimalne w celu ich zaliczenia do klasy A i B:

- nienaruszone, uwzględniając rodzaj prezentacji,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi,
- bez obcego zapachu,
- bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych,
- bez wystających złamanych kości,
- bez poważnych stłuczeń.

Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego zamrażania.

2. Tusze drobiowe i kawałki drobiu spełniają poniższe dodatkowe kryteria w celu zaliczenia ich do klasy handlowej A:

- posiadają dobrą budowę. Tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione. U kurczaków, młodych kaczek lub kaczyc piskląt oraz indyków, pierś, grzbiet i nogi pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. U kogutów, kur, kaczek i młodych gęsi dopuszczalna jest grubsza warstwa tłuszczu. U gęsi dorosłych występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu, na całej tuszy,
- na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować pojedyncze niewielkie pióra, pozostałości (końcówki piór) i pióra włosowate (*filopluma*). W przypadku kur rosołowych, kaczek, indyków i gęsi pojedyncze pióra mogą występować również na innych częściach tuszy,
- pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub nogach. Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zacerwienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej,
- w przypadku drobiu mrożonego i głęboko mrożonego nie występują ślady oparzelin zamrażalniczych⁽¹⁾, chyba że są marginalne, małe, nierzucające się w oczy i nie znajdują się na piersiach lub nogach.

⁽¹⁾ Oparzelina zamrażalnicza: (rozumiana jako obniżenie jakości) miejscowe lub rozległe nieodwracalne wysuszenie skóry i/lub tkanki mięśniowej, które może się przejawiać jako zmiany:

- w początkowym zabarwieniu (przeważnie jaśniejsze) i/lub
- w smaku i zapachu (bez smaku lub zjełczały) i/lub
- w konsystencji (sucha, gąbczasta).

▼ B*Artykuł 7***▼ M4**

1. Decyzje wynikające z niezachowania zgodności z art. 1, 2 i 6 można jedynie podejmować w odniesieniu do całej partii, skontrolowanej zgodnie z przepisami niniejszego artykułu.

▼ B

3. Z każdej partii w rzeźni, zakładzie rozbioru, magazynach hurtowych i detalicznych lub w czasie odprawy celnej w przypadku przywozu z państw trzecich, pobiera się losowo następujące liczby poszczególnych produktów określonych w art. 1:

▼ M4

Wielkość partii	Liczność próbki	Dopuszczalna liczba jednostek wadliwych	
		Łącznie	W odniesieniu do art. 1 (*), 3 i art. 6 ust.1
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 – 3200	50	7	3
> 3200	80	0	4

(*) Zakres dopuszczalnych odchyleń w ramach danego gatunku, a nie między gatunkami.

4. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy A dozwolona jest dopuszczalna całkowita liczba jednostek wadliwych, określona w trzeciej kolumnie tabeli w ust. 3. W przypadku filetów z piersi jednostki wadliwe mogą również obejmować filety z zawartością w masie do 2 % tkanki chrzęstnej (giętkie zakończenie mostka).

Jednakże liczba jednostek wadliwych niezgodnych z przepisami pkt 1 i 3 w art. 1 ust. 1 i 3 oraz art. 6 ust. 1, nie przekracza wielkości przedstawionych w kolumnie 4 tabeli zawartej w ust. 3.

W odniesieniu do art. 1 ust. 3 pkt 3, jednostki wadliwej nie uważa się za dopuszczalną, chyba że jej ciężar wynosi, co najmniej 240 g w przypadku wątróbek kaczych oraz przynajmniej 385 g w przypadku wątróbek gęsich.

5. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy B podwaja się dopuszczalną liczbę jednostek wadliwych.

▼ B

6. W przypadku gdy badana partia zostaje uznana za niezgodną z przepisami, organ nadzorujący zabrania wprowadzenia jej do obrotu lub nie dopuszcza do wwozu partii pochodzącej z państwa trzeciego, do czasu przedstawienia dowodu, że uzyskano zgodność partii z przepisami art. 1 i 6.

▼ M3*Artykuł 8*

1. Paczkowane mrożone lub głęboko mrożone mięso drobiowe może być klasyfikowane według kategorii wagowej zgodnie z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 1609/90, w opakowaniach jednostkowych w rozumieniu art. 2 dyrektywy 76/211/EWG.

Takimi opakowaniami jednostkowymi mogą być:

- opakowania jednostkowe zawierającymi jedną tuszę drobiową, lub
- opakowania jednostkowe zawierające jeden lub kilka kawałków tuszy tego samego rodzaju i gatunku,

jak określono w art. 1.

▼ M3

2. Zgodnie z ust. 3 i 4 na wszystkich opakowaniach jednostkowych widnieje oznaczenie masy produktu, podawanej jako „masa nominalna”, którą opakowania powinny zawierać.

3. Paczkowane mięso drobiowe mrożone lub głęboko mrożone można klasyfikować według kategorii mas nominalnych, jak następuje:

— tusze:

- < 1 100 g: klasy po 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itd.),
- 1 100– < 2 400 g: klasy po 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itd.),
- \geq 2 400 g: klasy po 200 g (2 400 – 2 600 – 2 800 itd.),

— kawałki:

- < 1 100 g: klasy po 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itd.),
- \geq 1 100: klasy po 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itd.).

4. Opakowania jednostkowe określone w ust. 1 przygotowuje się w taki sposób, aby były spełnione następujące warunki:

- rzeczywista zawartość opakowania nie jest mniejsza, średnio, niż masa nominalna,
- udział opakowań wykazujących ujemną wartość błędu większą niż dopuszczalna wartość ustanowiona w ust. 9 jest wystarczająco niski, aby partie opakowań jednostkowych spełniały wymagania badań wymienionych w ust. 10,
- opakowania jednostkowe wykazujące ujemną wartość błędu większą niż podwójna wartość przewidziana w ust. 9, nie są wprowadzane do obrotu.

Do niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje masy nominalnej, rzeczywistej zawartości i ujemnej wartości błędu określone w załączniku I do dyrektywy 76/211/EWG.

5. W zakresie odpowiedzialności paczkującego lub importera za mrożone lub głęboko mrożone mięso drobiowe oraz w zakresie kontroli przeprowadzanych przez właściwe władze, przepisy określone w załączniku I do dyrektywy 76/211/EWG pkt 4, 5 i 6 stosuje się *mutatis mutandis*.

6. Kontrolę opakowań jednostkowych przeprowadza się poprzez pobieranie próbek i składa się ona z dwóch części:

- badania rzeczywistej zawartości każdego pobranego opakowania jednostkowego w próbie losowej,
- badania średniej rzeczywistej zawartości opakowań jednostkowych w próbie losowej.

Partię opakowań jednostkowych uważa się za przyjętą, jeśli wyniki obydwu kontroli spełniają kryteria przyjęcia określone w ust. 10 i 11.

7. Partia przygotowana jest z opakowań jednostkowych o jednakowej masie nominalnej, tego samego rodzaju i z tej samej serii produkcyjnej, zapakowanych w tym samym miejscu, przedstawionych do oceny.

Wielkość partii ogranicza się do ilości ustanowionych poniżej:

- jeżeli opakowania jednostkowe są badane na koniec linii paczkującej, to wielkość każdej partii odpowiada maksymalnej wydajności linii paczkującej w ciągu jednej godziny, bez żadnego ograniczenia wielkości partii,
- w pozostałych przypadkach wielkość partii jest ograniczona do 10 000.

8. Z każdej badanej partii pobiera się losowo następujące liczby opakowań jednostkowych:

▼M3

Wielkość partii	Liczebność próbki
100—500	30
501—3 200	50
> 3 200	80

Partie zawierające mniej niż 100 opakowań jednostkowych podlegają w 100 % badaniu nieniszczącemu, w rozumieniu załącznika II do dyrektywy 76/211/EWG, w przypadku gdy jest ono przeprowadzane.

9. W przypadku mięsa drobiowego w opakowaniach jednostkowych dopuszczalne są następujące wartości błęd:

Masa nominalna, g	Dopuszczalna ujemna wartość błęd, g	
	tusze	kawałki
1 000 mniej niż	25	25
1 100— < 2 400	50	} 50
2 400 i więcej	100	

10. Podczas badania rzeczywistej zawartości poszczególnych opakowań jednostkowych w próbie losowej, minimalna dopuszczalna zawartość jest obliczana przez odjęcie dopuszczalnej ujemnej wartości błęd dla danej zawartości od masy nominalnej opakowania jednostkowego.

Opakowania jednostkowe w próbie losowej, których rzeczywista zawartość jest mniejsza niż minimalna zawartość akceptowana, uważa się za wadliwe.

Badana partia opakowań jednostkowych może być uznana za przyjęta lub odrzuconą, jeżeli liczba wadliwych opakowań jednostkowych w próbie losowej jest niższa lub równa kryterium przyjęcia albo jest równa lub wyższa od kryterium odrzucenia, podanych poniżej:

Liczebność próbki	Liczba jednostek wadliwych	
	Kryterium przyjęcia	Kryterium odrzucenia
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. W przypadku badania średniej rzeczywistej zawartości, partię opakowań jednostkowych uważa się za przyjętą, jeżeli średnia rzeczywista zawartość opakowań jednostkowych tworzących próbkę losową jest większa niż kryterium przyjęcia podane poniżej:

Liczebność próbki	Kryterium przyjęcia w odniesieniu do średniej rzeczywistej zawartości
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = średnia zawartość rzeczywista

Q_n = nominalna ilość opakowania jednostkowego,

s = odchylenie standardowe rzeczywistej zawartości opakowań jednostkowych w partii

Odchylenie standardowe oblicza się w sposób określony w załączniku II do dyrektywy 76/211/EWG ppkt 2.3.2.2.

▼ **M3**

12. Tak długo, jak dyrektywa 80/181/EWG zezwala na stosowanie dodatkowych oznakowań, oznakowaniu masy nominalnej opakowań jednostkowych, do których stosuje się niniejszy artykuł może towarzyszyć oznakowanie dodatkowe.

13. Stosując alternatywnie przepisy ust. 2-12, podmioty gospodarcze mogą wprowadzać do obrotu w Zjednoczonym Królestwie do dnia 31 grudnia 1994 r. opakowania jednostkowe, określone w niniejszym artykule, będące legalnie oznakowane zgodnie z ustawodawstwem krajowym masą nominalną, wyrażoną w jednostkach brytyjskich.

W odniesieniu do mięsa drobiowego wprowadzanego do Zjednoczonego Królestwa z innych Państw Członkowskich i spełniającego przepisy poprzedniego akapitu, przeprowadza się losowe kontrole, które nie są dokonywane na granicy.

▼ **B***Artykuł 9*

Oznaczenie dotyczące wykorzystania jednej z metod schładzania zdefiniowanej w niniejszym rozporządzeniu i odpowiadające określeniom w innych językach wspólnotowych wymienionych w załączniku II może występować na etykietach w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. a) ► **M12** dyrektywy 2000/13/WE ◀:

— schładzanie owiewowe:	schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza,
— schładzanie owiewowo-natryskowe:	schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza uzupełnionego mgłą wodną celem podniesienia efektywności schładzania i utrzymania wilgotnej powierzchni tuszy;
— schładzanie zanurzeniowe:	schładzanie tusz drobiowych w zbiornikach z wodą lub wodą z lodem w przeciwnym kierunku, zgodnie z opisem zawartym w dyrektywie Rady 71/118/EWG ⁽¹⁾ załączniku I rozdział V pkt 28 lit. a) i b).

⁽¹⁾ Dz.U. L 55 z 8.3.1971, str. 23.

Artykuł 10▼ **M4**

1. W celu oznaczenia rodzaju hodowli, z wyjątkiem hodowli organicznej i biologicznej, żadne inne określenia niż określenia ustalone w niniejszym rozporządzeniu oraz odpowiadające im określenia w innych językach wspólnotowych, wymienione w załączniku III, nie mogą występować na etykietach w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. a) ► **M12** dyrektywy 2000/13/WE ◀, o ile spełnione są odpowiednie warunki wymienione w załączniku IV:

▼ **B**

- a) „żywione z udziałem... % składnika...”;
- b) „ekstensywny chów ściółkowy”;
- c) „chów z wolnym wybiegiem”;
- d) „tradycyjny chów z wolnym wybiegiem”;
- e) „chów z wolnym wybiegiem — bez ograniczeń”.

▼ B

Wymienione określenia można uzupełnić oznaczeniami odnoszącymi się do szczególnych cech charakterystycznych dla odpowiednich sposobów hodowli.

▼ M12

Kiedy produkcja z chowu z wybiegiem (lit. c), d) i e)) podana jest na etykiecie mięsa pochodzącego z kaczek i gęsi hodowanych do produkcji „foie gras”, umieszcza się na niej również napis „z produkcji foie gras”.

▼ M4

2. Podawanie wieku w momencie uboju lub okresu tuczu jest dopuszczalne jedynie w przypadku gdy stosuje się jedno z określeń wymienionych w ust. 1 oraz w odniesieniu do wieku nie niższego niż wiek wskazany w załączniku IV lit b), c) lub d). Jednakże przepisu tego nie stosuje się w przypadku zwierząt objętych art. 1 pkt 1 lit. a) tiret czwarte.

▼ B

3. Niniejsze przepisy stosuje się bez uszczerbku dla krajowych środków technicznych wykraczających poza minimalne wymagania podane w załączniku IV, które mają zastosowanie jedynie do producentów danego Państwa Członkowskiego, o ile środki te są zgodne z prawem wspólnotowym i wspólnymi normami handlowymi w odniesieniu do mięsa drobiowego.

4. Krajowe środki określone w ust. 3 przekazuje się do wiadomości Komisji.

5. W dowolnym czasie i na wniosek Komisji Państwa Członkowskie przekazują wszelkie informacje konieczne do oceny kompatybilności środków omawianych w niniejszym artykule, z prawem wspólnotowym i wspólnymi normami handlowymi w odniesieniu do mięsa drobiowego.

Artykuł 11

1. Rzeźnie upoważnione do stosowania określeń wymienionych w art. 10 podlegają specjalnej rejestracji. Prowadzą one, według sposobu hodowli, oddzielną ewidencję:

- nazw i adresów producentów tego rodzaju ptaków, którzy są rejestrowani po kontroli właściwego urzędu Państwa Członkowskiego,
- na żądanie tego urzędu, liczby ptaków hodowanych przez poszczególnych producentów na serię wychowu,

▼ M12

- liczby i całkowitej wagi żywych ptaków lub tusz tych ptaków dostarczonych i przetworzonych,
- danych zawierających nazwy i adresy kupujących za okres minimum 6 miesięcy od chwili wysyłki.

2. Wymienieni producenci są następnie regularnie kontrolowani. Zachowują oni bieżące dane przez okres minimum 6 miesięcy od chwili wysyłki, dotyczące liczby ptaków w podziale na system chowu drobiu przedstawiające również liczbę ptaków sprzedanych oraz nazwy i adresy kupujących oraz ilości i źródło dostaw pasz.

Ponadto producenci stosujący systemy chowu z wybiegiem przechowują również dane dotyczące daty ich pierwszego dostępu do wybiegu.

2a. Producenci pasz i dostawcy przechowują dane za okres przynajmniej sześciu miesięcy po wysyłce wykazujące, że skład pasz w dostawach do producentów wymienionych w art. 10 ust. 1 lit. a) odpowiada wskazaniom dotyczącym karmienia.

2b. Wylęgarnie przechowują dane dotyczące ptaków od kur niosek uznanych za wolno rosnące, dostarczonych producentom wymienionym w art. 10 ust. 1 lit. d) i e) przez okres przynajmniej sześciu miesięcy po wysyłce.

▼ B

3. Regularne kontrole zgodności z art. 10 i 11 przeprowadza się:
— na fermach: co najmniej raz w danej serii wychowu,

▼ M12

- u producentów pasz i dostawców: co najmniej raz w roku,

▼ B

- w rzeźniach: co najmniej cztery razy w roku,
— w wylęgarniach drobiu: co najmniej raz w roku w odniesieniu do rodzajów hodowli określonych w art. 10 ust. 1 lit. d) i e).

4. Do dnia 1 lipca 1991 r. każde Państwo Członkowskie przedstawi pozostałym Państwom Członkowskim i Komisji wykaz zatwierdzonych rzeźni zarejestrowanych zgodnie z ust. 1, z podaniem nazwy, adresu i numeru przydzielonego każdej z nich. Wszelkie zmiany w wymienionym wykazie podawane są na początku każdego kwartału roku kalendarzowego do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich i Komisji.

Artykuł 12

W przypadku nadzoru nad stosowanymi oznaczeniami rodzajów hodowli, wymienionego w art. 5 ust. 6 akapit drugi rozporządzenia (EWG) nr 1906/90, organy wyznaczone przez Państwa Członkowskie spełniają kryteria określone w normie europejskiej EN/45011 z dnia 26 czerwca 1989 r. oraz jako takie otrzymują pozwolenie oraz podlegają kontroli właściwych władz zainteresowanego Państwa Członkowskiego.

Artykuł 13

Mięso drobiowe przywożone z państw trzecich może posiadać jedno lub więcej oznaczeń fakultatywnych przewidzianych w art. 9 lub 10, jeżeli jest zaopatrzone w zaświadczenie wystawione przez właściwy urząd kraju pochodzenia potwierdzające zgodność danych produktów z odpowiednimi przepisami niniejszego rozporządzenia.

Na wniosek państwa trzeciego Komisja sporządza wykaz tych urzędów.

▼ M12

▼ M4*Artykuł 14a*

1. Bez uszczerbku dla ust. 6 i 10, kurczaki mrożone i głęboko mrożone można wprowadzać do obrotu w ramach działalności gospodarczej lub handlowej we Wspólnocie, jedynie wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza wartości, nieuniknionych ze względów technologicznych, oznaczonych za pomocą metody analizy opisanej w załączniku V (metoda wycieku) lub w załączniku V (metoda chemiczna).

2. Właściwe organy wyznaczone przez każde Państwo Członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnie wszystkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności, że:

- pobierane są próbki w celu monitorowania wchłaniania wody w procesie schładzania oraz zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych,
- wyniki badań są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku,
- każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

▼ **M4**

3. W rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole wchłaniania wody, zgodnie z załącznikiem VII lub kontrole zgodne z załącznikiem V, co najmniej raz w ciągu ► **M11** osiemgodzinnego ◀ okresu pracy.

Jeżeli kontrole te wykazują, że wchłonięta ilość wody przewyższa całkowitą zawartość wody dopuszczalną na mocy niniejszego rozporządzenia, z uwzględnieniem ilości wody wchłoniętej przez tusze w fazach przetwarzania nieobjętych tą kontrolą oraz jeżeli, w każdym przypadku, ilość wchłoniętej wody przekracza poziomy określone w załączniku VII pkt 9 lub w załączniku V pkt 7, rzeźnia dokonuje niezwłocznie niezbędnych technicznych dostosowań w procesie przetwarzania.

4. We wszystkich przypadkach określonych w ust. 3 akapit drugi oraz w każdym innym przypadku, co najmniej raz na ► **M8** dwa miesiące ◀ przeprowadza się kontrole, za pomocą pobierania próbek, kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych pochodzących z każdej rzeźni, zgodnie z procedurami określonymi w załączniku V lub VI, których wyboru dokonuje właściwy organ w Państwie Członkowskim. Z kontroli tych wyłączone są tusze przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

5. Kontrole określone w ust. 3 i 4 przeprowadzane są przez właściwe organy lub pod ich nadzorem. Właściwe organy mogą, w szczególnych przypadkach, w odniesieniu do danej rzeźni stosować przepisy ust. 3, w szczególności pkt 1 i 9 załącznika VII oraz ust. 4 w sposób bardziej rygorystyczny, w przypadku gdy jest to konieczne dla zapewnienia przestrzegania wymogów dotyczących łącznej dopuszczalnej zawartości wody, na podstawie niniejszego rozporządzenia.

▼ **M8**

We wszystkich przypadkach, w których partia mrożonych lub głęboko mrożonych kurczaków nie spełnia warunków niniejszego rozporządzenia, wyniki badań są negatywne, należałoby ponowić badanie z minimalną częstotliwością kontroli określoną w ust. 4 tylko po trzech następujących po sobie kontrolach, zgodnie z załącznikiem V lub VI, które mają być przeprowadzone przez pobieranie próbek z trzech różnych dni produkcji maksymalnie przez okres czterech tygodni. Koszty kontroli pokrywa rzeźnia, której to dotyczy

▼ **M12**

5a. W przypadku gdy przy chłodzeniu powietrzem wyniki kontroli określonych w ust. 3 i 4 wykazują zgodność z kryteriami ustanowionymi w załączniku V-VII w okresie sześciu miesięcy, częstotliwość kontroli określonych w ust. 3 może być zmniejszona do jednej w miesiącu. Każde zaniedbanie w stosowaniu tych kryteriów ustanowionych w tych załącznikach powoduje przywrócenie kontroli określonych w ust. 3.

6. Jeżeli wyniki kontroli określonych w ust. 4 przekraczają dopuszczalne granice, to dana partia jest uznana za niezgodną z niniejszym rozporządzeniem. W takim przypadku jednak rzeźnia może zażądać analizy kontrolnej, która zostanie wykonana w laboratorium referencyjnym Państwa Członkowskiego przy użyciu metody wybranej przez właściwy organ Państwa Członkowskiego. Koszt tej analizy kontrolnej ponosi posiadacz partii.

▼ **M4**

7. W przypadku gdy jest to konieczne po takiej powtórnej analizie, omawianą partię uznaje się za niespełniającą wymagań niniejszego rozporządzenia, właściwy organ podejmuje odpowiednie środki w celu wprowadzenia takiej partii do obrotu na terenie Wspólnoty jedynie pod warunkiem że zarówno opakowania jednostkowe, jak i zbiorcze danych tusz zostają oznakowane przez rzeźnię pod nadzorem właściwego organu, przy pomocy taśmy lub etykiety z umieszczoną na nich jedną z następujących formuł, napisanych czerwonymi wielkimi literami:

▼ **M16**

- Съдържанието на вода превишава нормите на ЕИО
- Contenido en agua superior al límite CEE

▼ M16

- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- conținutul de apă depășește limita CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vsebnost vode presega EES omejitvev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

Partia określona w akapicie pierwszym, pozostaje pod nadzorem właściwego organu do czasu zajęcia się nią zgodnie z przepisami tego ustępu lub rozdysponowana w inny sposób. Jeżeli właściwemu organowi przedstawione zostają zaświadczenia potwierdzające przeznaczenie do wywozu partii określonej w akapicie pierwszym, właściwy organ podejmuje wszelkie konieczne środki, aby zapobiec wprowadzenia omawianej partii do obrotu we Wspólnocie. Formuły przewidziane w pierwszym akapicie umieszcza się w eksponowanym miejscu, w taki sposób, aby były dobrze widoczne, łatwe do odczytania i nieusuwalne. Formuły takie nie są w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Wysokość liter na opakowaniu jednostkowym wynosi, co najmniej 1 cm a 2 cm na opakowaniach zbiorczych.

8. W przypadku gdy istnieją poważne podstawy do podejrzeń występowania nieprawidłowości, Państwo Członkowskie przeznaczenia może przeprowadzić niedyskryminacyjne kontrole wrywkowe kurczaków mrożonych lub głęboko mrożonych, w celu zweryfikowania, czy przewożona partia spełnia wymagania niniejszego artykułu.

9. Kontrole określone w ust. 8, przeprowadza się w miejscu przeznaczenia towarów lub w innym stosownym miejscu, pod warunkiem że drugie z wymienionych miejsc nie znajduje się na granicy i nie jest zbyt oddalone od wyznaczonej trasy przewozu towarów oraz że po pobraniu próbek do kontroli możliwy jest dalszy przewóz towarów do miejsca przeznaczenia. Jednakże dane produkty nie zostają sprzedane konsumentowi końcowemu do czasu ogłoszenia wyniku kontroli.

Kontrole takie przeprowadza się jak najszybciej, aby nadmiernie nie opóźniać wprowadzania produktów do obrotu lub nie powodować zwłoki mogącej prowadzić do obniżenia ich jakości.

Wyniki tych kontroli i wszelkie decyzje podejmowane w ich następstwie oraz powody ich podjęcia podaje się do wiadomości wysyłającego, odbiorcy lub ich przedstawicieli, najpóźniej w terminie dwóch dni roboczych od dnia pobrania próbek. O decyzjach podjętych przez właściwe organy w Państwie Członkowskim będącym miejscem przeznaczenia oraz o powodach podjęcia takich decyzji informuje się właściwe organy w Państwie Członkowskim wysyłki.

▼ M4

Na wniosek wysyłającego lub jego przedstawiciela, wymienione decyzje oraz przyczyny ich podjęcia zostają przekazane w formie pisemnej wraz ze szczegółowymi informacjami na temat prawa do odwołania się od decyzji, które jest dostępne na mocy prawa obowiązującego w Państwie Członkowskim przeznaczenia oraz na temat procedury odwoławczej i wymaganych terminach.

▼ M12

10. Jeżeli wyniki kontroli określonych w ust. 8 przekroczą dopuszczalne granice, posiadacz danej partii może zażądać analizy kontrolnej przeprowadzonej w laboratorium referencyjnym wymienionym w załączniku VIII przy użyciu tej samej metody co w przypadku początkowych badań. Wydatki powstałe w związku z tą analizą ponoszone są przez posiadacza partii. Zadania i odpowiedzialność tych laboratoriów są podane w załączniku IX.

▼ M4

11. Jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej zgodnie z ust. 8 i 9 oraz powtórnej analizy, o ile takiej zażądano, uznano kurczaki zamrożone lub głęboko zamrożone za niespełniające wymagań niniejszego artykułu, właściwe organy w Państwie Członkowskim przeznaczenia, stosują procedury przewidziane w ust. 7.

12. W przypadkach przewidzianych w ust. 10 i 11, właściwe organy w Państwie Członkowskim przeznaczenia, kontaktują się bezzwłocznie z właściwymi organami w Państwie Członkowskim wysyłki. Wymienione organy podejmują wszelkie niezbędne środki oraz powiadamiają właściwe organy pierwszego Państwa Członkowskiego, co do charakteru przeprowadzanych kontroli, podjętych decyzjach oraz przyczynach podjęcia tego rodzaju decyzji.

Jeżeli kontrole określone w ust. 8 i 10 wykazują powtarzające się nieprawidłowości lub jeżeli kontrole takie, w opinii Państwa Członkowskiego wysyłki, przeprowadzane są bez wystarczających podstaw, właściwe organy zainteresowanych Państw Członkowskich powiadamiają Komisję o tych faktach.

W zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia lub na wniosek właściwego organu w Państwie Członkowskim przeznaczenia oraz przy uwzględnieniu charakteru naruszeń, Komisja może:

- wysłać delegację ekspertów do danego przedsiębiorstwa i wspólnie z właściwymi organami krajowym przeprowadzić inspekcję na miejscu, lub
- wystąpić do właściwych organ Państwa Członkowskiego wysyłki, o wzmożenie pobierania próbek produktów w danym przedsiębiorstwie oraz, o ile konieczne, o zastosowanie sankcji zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 1906/90.

Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach swojego dochodzenia. Państwa Członkowskie, na których terytorium przeprowadzana jest inspekcja, udzielają ekspertom wszelkiej pomocy koniecznej do wykonania powierzonego im zadania.

Do czasu wyników ustaleń Komisji, Państwo Członkowskie wysyłki, na wniosek Państwa Członkowskiego przeznaczenia, musi zintensyfikować kontrole produktów pochodzących z danego przedsiębiorstwa.

W przypadku gdy środki te podejmuje się w celu wyeliminowania wielokrotnych nieprawidłowości zawinionych przez przedsiębiorstwo, Komisja obciąża to przedsiębiorstwo wszystkimi kosztami wynikłymi z zastosowania przepisów zawartych w akapicie trzecim wszystkich tiret.

▼ M8

12.a Właściwe władze Państw Członkowskich informują niezwłocznie odpowiednie krajowe laboratorium referencyjne o wynikach kontroli przeprowadzonych przez nie lub w ramach ich odpowiedzialności.

▼ **M15**

Krajowe laboratoria referencyjne przesyłają te dane do rady ekspertów, o której mowa w ust. 14, w celu dalszej oceny i poddania pod dyskusję z krajowymi laboratoriami referencyjnymi przed dniem 1 lipca każdego roku. Ustalenia są przedstawiane do rozpatrzenia komitetowi zarządzającemu zgodnie z art. 18 rozporządzenia (EWG) nr 2777/75.

▼ **M11**

13. Państwa Członkowskie przyjmują praktyczne środki kontroli przewidziane w niniejszym artykule na wszystkich etapach obrotu, włączając kontrole przywozu z państw trzecich w czasie odprawy celnej, zgodnie z załącznikiem V i VI. Poinformują one inne Państwa Członkowskie oraz Komisję do dnia 1 września 2000 r o podjętych środkach. Informacje o jakichkolwiek istotnych zmianach przekazywane są niezwłocznie do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich i Komisji.

▼ **M15**

14. Rada ekspertów, monitorując zawartość wody w mięsie drobiowym, działa jako organ koordynujący badania przeprowadzane przez krajowe laboratoria referencyjne. W jej skład wchodzi przedstawiciele Komisji i krajowych laboratoriów referencyjnych. Zadania rady i krajowych laboratoriów referencyjnych oraz strukturę organizacyjną rady przedstawia załącznik IX.

▼ **M11***Artykuł 14b*

1. Wymienione poniżej świeże, mrożone i głęboko mrożone kawałki drobiu mogą być wprowadzane do obrotu między firmami lub do handlu we Wspólnocie, jedynie jeżeli zawartość wody nie przekracza nieuniknionych z technologicznego punktu widzenia wartości ustalonych metodą analizy opisaną w załączniku VIa (metoda chemiczna):

- a) filet z piersi kurczaka, z obojczykiem lub bez, bez skóry;
- b) pierś kurczaka, ze skórą;
- c) uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkami grzbietu, ćwiartki z nogami, ze skórą;
- d) filet z piersi indyka, bez skóry;
- e) pierś indyka, ze skórą;
- f) uda indycze, podudzia, nogi, ze skórą;
- g) pozbawione kości mięso indycze z nóg, bez skóry.

2. Właściwe władze wyznaczone przez każde Państwo Członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnie i zakłady zajmujące się rozbiorem, połączone z rzeźnią lub nie, wszelkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności że:

▼ **M12**

— regularne kontrole absorpcji wody są przeprowadzane w rzeźniach zgodnie z art. 14a ust. 3 również w przypadku tusz kurcząt i indyków przeznaczonych do produkcji świeżych, mrożonych i szybko zamrażanych części, wymienionych w ust. 1. Kontrole takie przeprowadzane są przynajmniej raz na osiem godzin roboczych. Jednakże w przypadku chłodzenia powietrzem tusz indyków, regularne kontrole absorpcji wody nie muszą być przeprowadzane. Wartości graniczne ustalone w załączniku VII ust. 9 mają zastosowanie również w przypadku tusz indyków,

▼ **M11**

— wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku,

— każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

▼ **M12**

W przypadku gdy wyniki kontroli zastosowanej w odniesieniu do kurcząt chłodzonych powietrzem, do których odnosi się pierwsze tiret

▼ **M12**

oraz ust. 3, wykazują zgodność z kryteriami ustanowionymi w załącznikach V-VII w okresie sześciu miesięcy, częstotliwość kontroli, do których odnosi się pierwsze tiret, może być zmniejszona do jednej na miesiąc. Każde zaniedbanie w stosowaniu tych kryteriów ustanowionych w załącznikach V-VII powoduje przywrócenie kontroli wymienionych w pierwsze tiret.

▼ **M11**

3. Przynajmniej raz na każde trzy miesiące przeprowadza się, przez pobierane próbek, kontrole zawartości wody, określone w ust. 1, w mrożonych i głęboko mrożonych kawałkach drobiu z każdego zakładu rozbioru produkującego takie kawałki, zgodnie z załącznikiem VIa. Z kontroli tych wyłączone są kawałki drobiu przeznaczone jedynie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

▼ **M12**

Po okresie roku zgodności z kryteriami ustanowionymi w załączniku VIa, w szczególności zakładu rozbioru, częstotliwość badań zostaje zmniejszona do jednej na sześć miesięcy. Każde zaniedbanie w stosowaniu tych kryteriów powoduje przywrócenie kontroli wymienionych w pierwszym akapicie.

▼ **M11**

4. Artykuł 14a ust. 5–13 stosuje się *mutatis mutandis* do kawałków drobiu określonych w ust. 1.

▼ **M1***Artykuł 15*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 20 czerwca 1991 r.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 1991 r.

W przypadku przywozu z państw trzecich art. 8 stosuje się od dnia 1 marca 1992 r.

Jednakże do dnia ► **M2** 31 marca 1992 r. ◀ podmioty gospodarcze mogą paczkować produkty objęte niniejszym rozporządzeniem w materiały opakowaniowe noszące oznaczenia przewidziane w prawie wspólnotowym lub krajowym, obowiązującym przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia. W związku z tym produkty te mogą wtedy być wprowadzane do obrotu do dnia 31 grudnia 1992 r.

▼ **B**

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

ZALÁČZNIK I

ARTYKUL 1 UST. 1 – NAZWY TUSZEK DROBIOWYCH

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de came)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, „Broiler“	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, supphøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājpūtnu gaļa
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Карпун	Карпун	Карпун	Kohikukk	Καρπώνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana-kukerojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cāļnis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) fītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde bouillir	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патца, пате, (млада) Мускуена патца, (млад) Мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbacia (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (Mladá) Přížmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, Barbarieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipooeg, (noor) muskupart, (noor), (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαριές, (νεαρές) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard“	(Jauna) pīle, pīlens, (Jauna) Muskuss pīle, (Jauna) Mullard pīle
2.	Патца, Мускуена патца, Мюлар	Pato, pato de Barbacia, Pato cruzado	Kachna, Přížmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand Mulardand	Ente, Barbarieente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta „mulard“	Pīle, Muskuss pīle, Mullard pīle

▼ M16

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρέας) χήνες χηνάκια ή	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlelehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρέας) φραγκόκορες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vīstīņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlelehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκορες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vīstīņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pccsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kureczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep- of stooftkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocos, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt- eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mimicsirke	Ghattuga, coquelet	Piepkuiken	Kureczętko	Franguitos	Pui tineri	Kuriatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukkonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Mhody kogut	Galo jovem	Cocos tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučukas	Pccsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Mhody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon

	it	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mulardinės anties ančiukai	Pecsenye-kacsa, Pecsenye pezsmakacsa, Pecsenye mulard -kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra (žghira fl-eta), papra (fellusa ta' wizza)	(Jonge) eend, (Jonge) Barba-eend, (Jonge) rijsje „Mulard“-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piźmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Raiřa (tānārā), raiřa (tānārā) din specia Cairina moschata, raiřa (tānārā) Mulard	(Mladá) kačica, kačiatko, (Mladá) pyřmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, raca, (Mlada) muskatna raca, (Mlada) mulard raca	(Nuori) ankkka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, Muskusinė antis, Mulardinė antis	Kacsa, Pėzszma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijsje eend „ <i>Mulard</i> “-eend	Kaczka, Kaczka piźmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Raiřa, raiřa din specia Cairina moschata, raiřa Mulard	Kačica, Pyřmová kačica, Mulard	Raca, Muskatna raca, Mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žařtukas	Fiatla liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda gėř	Ganso	Gāscā (tānārā)	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gās, gāsunge
2.	Žařis	Liba	Wizza	Gans	Gėř	Ganso adulto	Gāscā	Hus	Gos	Hanhi	Gās
1.	Perlinių viřtų viřčiukai	Pecsenye-gyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintiada	Biblicā adultā	(Mladá) perlicka	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhőna
2.	Perlinės viřtos	Gyöngyütük	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintiada adulta	Biblicā	Perlicka	Pegatka	Helmikana	Pärlhőna

ARTYKUL 1 UST. 2 – NAZWY CZĘŚCI DROBIU

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende fjerstykker	Hinterviertel am Stück	Lahitlöikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts réiers non séparés	Cosciotto	Nesadalītras kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Pisa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa

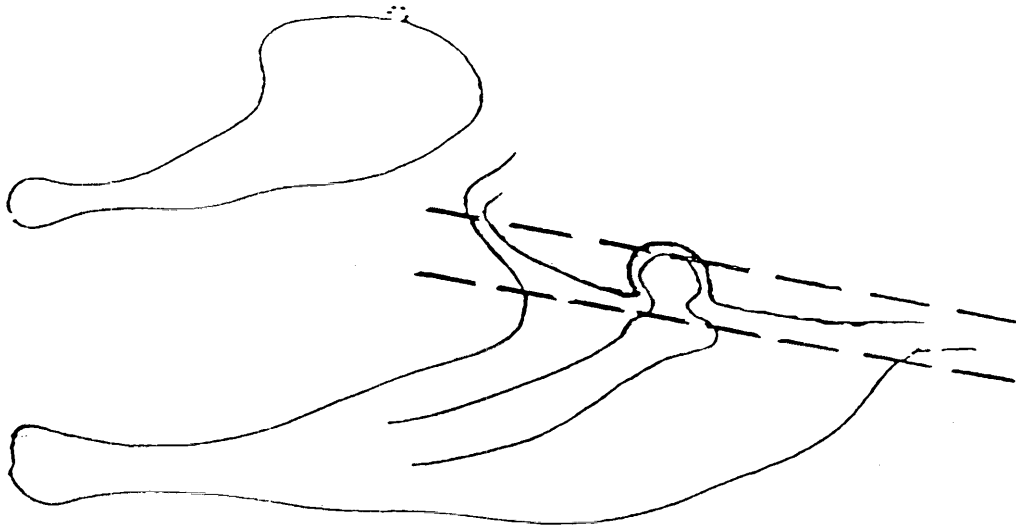
	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
e)	Бутче	Muslo у contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Ποδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchen-schenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib seijaosaga	Ποδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μρούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovrascoscia	Šķinķis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palčeka)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spāms
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhaengende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtiõikamata tiivad	Αδιχρόριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spāmi
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στηθούς	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите „ядеца“	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στηθούς κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Нетълсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăji	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene nog	Takaneljämnes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Piers, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigiega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kureżęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porţiune din spate ataşată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superoară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferoară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové kridelko	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstflet	Filet z piersi	Came de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstflet met vorbbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Came de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee soliuineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös liba-mell-filé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacám de pasăre de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

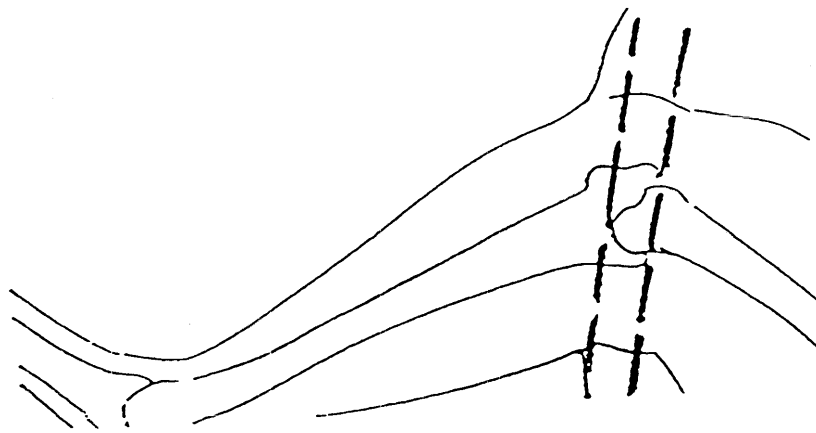
▼ M4

ZAŁĄCZNIK I A

Cięcie rozdziałające udo/nogę i grzbiet
— odgraniczenie stawu biodrowego



Cięcie oddzielające udo od podudzia
— odgraniczenie stawu kolanowego



ZALĄCZNIK II

ARTYKUL 9 – METODY SCHŁADZANIA

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Lufikøling	Lufikühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Lufispraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkiserdu-sjahutus	Ψύξη με νεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждение через погружение	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη βύθση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesšana iegremdētot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Aišaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessif bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Aišaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessif b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejováním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Aišaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessif b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersune	Chladené vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

ARTYKUL 10 UST. 1 – RODZAJE CHOWU

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engor- dada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ... mis sisaldab ... % ... Kaaraga toidetud hani	Τέχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отглеждан на закрито)	Sistema exten- sivo en galli- nero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal- dopdræt (skrabe ...)	Extenzive Bodenhaltung	Ekstensivne seespidamine (lindlas pida- mine)	Εκτακτής εκτροφής	Extensive indoor (bam- reared)	Élevé à l'inté- rieur: système extensif	Estensivo coperto	Turēšana galve- nokārt telpās („Audzēti kūti”)
c)	Свободен начин отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'exté- rieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditsiooni- line vabapida- mine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Frei- landhaltung	Täieliku liiku- misvabadu- sega tradit- siooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība
	It	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avizomis penėtos žąsys	...%-ban ...- val etetett Zabbal etetett liba	Mitmughha b' ... % ta' ... Wizża mitmughha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met veigemeste gans	Żywione z ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engor- dado aveia	Furajate cu un % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kímené ... % ... husi kímené ovsom	Krmljeno % gos krmljena z ovsom	Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad ... % ... Havreutfodrad gås

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žasys	...%-ban ...- val etetett Zabbal etetett liba	Mitmugha b' ... % ta' ... Wizža mitmugha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met ... haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engor- dado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâşte furajate cu ovăz	Kímené ... % ... husi křímené ovsom	Krmijeno s/z % gos krmijena z ovsom	Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvar- tuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mirobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creştere în interior sistem extensiv	Extenzivne v halách	Ekstenzivna zaprtá reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybie- gowy	Produção em semiliberdade	Creştere liberă	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdol- isuus	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (<i>free range</i>) tradizz- jonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybie- gowy	Produção ao ar livre	Creştere liberă tradițională	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionálna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje lais- vėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (<i>free range</i>) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybie- gowy bez ogra- niczeń	Produção em liberdade	Creştere liberă – libertate totală –	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

▼ M4

ZAŁĄCZNIK IV

▼ M14

Warunki określone w art. 10 są następujące:

▼ M12

a) *Żywnienie... %...*

▼ M4

Podawanie udziału określonych składników paszowych jest możliwe jedynie wówczas, gdy

- w przypadku zbóż, stanowią one, co najmniej 65 % masy podawanego składu paszy przez większą część okresu tuczu, przy czym pasza ta może zawierać nie więcej niż 15 % ubocznych produktów zbożowych; jednakże w przypadku gdy odniesienie dotyczy jednego konkretnego zboża, to stanowi ono, co najmniej 35 % składu paszy, a w przypadku kukurydzy, co najmniej 50 %,
- w przypadku roślin strączkowych lub liściastych, stanowią one, co najmniej 5 % składu paszy podawanego przez większą część okresu tuczu,
- w przypadku produktów mleczarskich, stanowią one, co najmniej 5 % masy składu paszy podawanego w fazie końcowej.

Jednakże określenia gęś żywiona owsem można używać w przypadku gdy podczas trzytygodniowego tuczu końcowego gęsi otrzymują dziennie nie mniej niż 500 g owsa.

b) *„Ekstensywna hodowla w pomieszczeniu” („chów ściółkowy”)*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy

- gęstość obsady na m² podłogi nie przekracza w przypadku nie przekracza w przypadku:

▼ M12

- w przypadku kurcząt, młodych kogutów i kapłonów: 15 ptaków lecz nie więcej niż 25 kg masy żywej,

▼ M4

- kaczek, perliczek, indyków: 25 kg masy przyżyciowej,
- gęsi: 15 kg masy przyżyciowej,
- ptaki ubija się w przypadku:
 - kurcząt: w 56 dniu lub później,
 - indyków: w 70 dniu lub później,
 - gęsi: w 112 dniu lub później,
 - kaczek Pekin: w 49 dniu lub później,
 - kaczek piżmowych: w 70 dniu lub później (samice), w 84 dniu lub później (samce),
 - samic kaczki Mulard: w 65 dniu lub później
 - perliczek: w 82 dniu lub później

▼ M11

- młode gęsi (pisklęta gęsie): w 60 dniu lub później,

▼ M12

- młode koguty: w 90 dniu lub później,
- kapłony: w 140 dniu lub później.

▼ M4

c) *Chów z wolnym wybiegiem*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy

- gęstość obsady w kurniku i wiek w momencie uboju nie przekraczają wartości określonych w lit. b) z wyjątkiem kurczaków, dla których gęstość obsady można zwiększyć do 13, jednak nie więcej niż 27,5 kg masy przyżyciowej na m² oraz kapłonów, w przypadku, których gęstość obsady nie przekracza 7,5 ptaków na m², lecz nie więcej niż 27,5 kg masy przyżyciowej na m²,
- przez co najmniej połowę życia ptaki miały w ciągu dnia stały dostęp do wybiegów na otwartej przestrzeni, obejmującej obszar głównie pokryty roślinnością, o powierzchni nie mniejszej niż:

▼ **M4**

- 1 m² na kurczaka lub perliczkę

▼ **M9**

- 2 m² na kaczkę lub kapłona

▼ **M4**

- 4 m² na indyka lub gęś.

W przypadku perliczek, wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić woliarą mającą podłogę o powierzchni, co najmniej równej powierzchni kurnika i o wysokości, co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości 10 cm (na całej powierzchni kurnika i woliery),

- skład paszy stosowany w okresie tuczu zawiera, co najmniej 70 % zbóż;
- kurnik jest wyposażony w otwory wybiegowe o łącznej długości, co najmniej 4 m na 100 m² powierzchni kurnika.

d) *Tradycyjny chów z wolnym wybiegiem*

Powyzszego określenia można używać jedynie wówczas, gdy:

- gęstość obsady na m² w pomieszczeniu, nie przekracza w przypadku:
 - kurczaków: 12 ptaków, ale nie więcej niż 25 kg masy przyżyciowej; jednakże w przypadku kurników przenośnych, o powierzchni podłogi nie przekraczającej 150 m² i które pozostają otwarte w nocy, gęstość obsady można zwiększyć do 20, lecz nie więcej niż 40 kg masy przyżyciowej na m²,
 - kapłonów: 6,25 ptaków (do wieku 91-dni: 12 ptaków), lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej,
 - kaczek piżmowych i Pekin: 8 samców, lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej na m², 10 samic, lecz nie więcej niż 25 kg masy przyżyciowej,
 - kaczek Mulard: 8 ptaków, lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej,

▼ **M12**

- w przypadku perliczek: 13 ptaków lecz nie więcej niż 25 kg masy żywej,

▼ **M4**

- indyków: 6,25 ptaków (do wieku siedmiu tygodni: 10), lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej.
- gęsi: 5 ptaków (do wieku sześciu tygodni: 10), 3 podczas ostatnich trzech tygodni tuczu, jeżeli ptaki trzymane są w zamknięciu, lecz nie więcej niż 30 kg masy przyżyciowej,
- całkowita powierzchnia użytkowa kurników, w jakimkolwiek jednym miejscu produkcji nie przekracza 1 600 m²,
- w żadnym kurniku nie znajduje się więcej niż:
 - 4 800 kurczaków,
 - 5 200 perliczek,
 - 4 000 samic kaczki piżmowej lub kaczki Pekin i 3 200 samców kaczki piżmowej lub Pekin,
 - 2 500 kapłonów, gęsi i indyków,
- kurnik wyposażony jest w otwór wybiegowy o łącznej długości równej co najmniej 4 m na 100m powierzchni kurnika,
- stały dostęp w ciągu dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, co najmniej od osiągnięcia przez ptaki wieku:
 - sześciu tygodni, w przypadku kurczaków i kapłonów,
 - ośmiu tygodni w przypadku kaczek, gęsi, perliczek i indyków,
- wybiegi na otwartej przestrzeni obejmują obszar głównie porośnięty roślinnością, o powierzchni co najmniej:
 - 2 m² na kurczaka lub kaczkę piżmową bądź Pekin, lub perliczkę,
 - 3 m² na kaczkę Mulard,
 - 4 m² na kapłona, po osiągnięciu wieku 92-dni (2 m² dla ptaków do wieku 91 - dni),
 - 6 m² na indyka,
 - 10 m² na gęś.

▼ M4

W przypadku perliczek wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić woliarą mającą podłogę o powierzchni, co najmniej dwukrotnie większej od powierzchni podłogi kurnika i o wysokości, co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości 10 cm (na całej powierzchni kurnika i woliery),

- tuczone ptaki należą do odmiany charakteryzującej się powolnym wzrostem,
- skład paszy używany w okresie tuczu zawiera, co najmniej 70 % zbóż,
- minimalny wiek w momencie uboju wynosi:
 - 81 dni w przypadku kurczaków,
 - 150 dni w przypadku kapłonów,
 - 49 dni dla kaczek Pekin,
 - 70 dni dla samic kaczki piźmowej,
 - 84 dni dla samców kaczki piźmowej,
 - 92 dni w przypadku kaczek Mulard,
 - 94 dni w przypadku perliczek,

▼ M12

- 140 dni w przypadku indyków i gęsi w całości na pieczeń,
- 98 dni w przypadku indyczek na części,
- 126 dni w przypadku indyków na części,

▼ M4

- 95 dni w przypadku gęsi przeznaczonych do produkcji foie gras oraz „magret”,

▼ M11

- 60 dni w przypadku młodych gęsi (pisklęta gęsie),
- końcowy okres tuczu w zamknięciu nie przekracza:
 - w przypadku kurczaków ponad 90 - dniowych: 15 dni,

▼ M9

- cztery tygodnie w przypadku kapłonów,

▼ M4

- w przypadku gęsi i kaczek Mulard przeznaczonych do produkcji foie gras i „magret”, po osiągnięciu wieku 70 dni: 4 tygodnie.

e) *Tradycyjny chów z wolnym wybiegiem - bez ograniczeń*

Stosowanie tego określenia wymaga zgodności z kryteriami wymienionymi w lit. d) z wyjątkiem, który przewiduje ciągły dostęp ptaków w ciągu całego dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, bez ograniczenia ich powierzchni.

▼ M14

W przypadku ograniczeń, łącznie z ograniczeniami weterynaryjnymi, nałożonych na podstawie prawa wspólnotowego w celu ochrony zdrowia publicznego i zwierząt, mogących skutkować ograniczeniem w dostępie drobiu do wybiegu na otwartej przestrzeni, drób hodowany zgodnie z metodami produkcji określonymi w akapicie pierwszym, ust. c), d) i e), z wyjątkiem perliczek hodowanych w woliarach, może nadal być wprowadzany do obrotu ze specjalną informacją na temat metody chowu podczas okresu ograniczenia, nieprzekraczającego jednak dwunastu tygodni.

▼ M4

ZAŁĄCZNIK V

OZNACZANIE UBYTKÓW W CZASIE ROZMRAŻANIA**(Badanie wycieku)**

1. *Cel i zakres*
Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania wielkości ubytku wody podczas rozmrażania kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych. Jeżeli ubytek wody, wyrażony jako procent masy tuszy (łącznie z jadalnymi podrobami zawartymi w opakowaniu) przekracza wartość graniczną, ustanowioną w ust. 7, uważa się, że nadmierna ilość wody została wchłonięta podczas przetwarzania.
2. *Definicja*
Ubytek wody oznaczony niniejszą metodą, wyrażony jest jako procent całkowitej masy tuszy zamrożonej lub głęboko zamrożonej, łącznie z podrobami jadalnymi.
3. *Zasada*
Zamrożoną lub głęboko zamrożoną tuszę, łącznie z występującymi podrobami jadalnymi, pozostawia się do rozmrożenia w kontrolowanych warunkach umożliwiających pomiar ubytku wody.
4. *Aparatura.*
 - 4.1. Waga o nośności do 5 kg, ważąca z dokładnością większą niż do około 1g.
 - 4.2. Torby plastikowe dostatecznie duże, aby pomieścić tuszę oraz dające się zamocowywać.
 - 4.3. Termostatycznie kontrolowana łaźnia wodna z wyposażeniem do podtrzymywania tusz w sposób opisany w pkt 5.5 oraz 5.6. Łaźnia wodna zawiera objętość wody nie mniejszą niż ośmiokrotność objętości kontrolowanego drobiu oraz umożliwia utrzymywanie wody w temperaturze 42 plus lub minus 2 °C.
 - 4.4. Bibuła filtracyjna lub ręczniki z papieru chłonnego.
5. *Technika*
 - 5.1. Dwadzieścia tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu. Zanim każda tusza może być poddana badaniu w sposób opisany w pkt 5.2–5.11, przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.
 - 5.2. Zewnętrzną stronę opakowania przetrzeć w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Opakowanie oraz jego zawartość zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M0.
 - 5.3. Tuszę, łącznie z wszystkimi jadalnymi podrobami, z którymi jest sprzedawana, wyjąć z opakowania zewnętrznego, osuszyć je i zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M1.
 - 5.4. Masę zamrożonej tuszy łącznie z podrobami wlicza się przez odjęcie masy M1 od M0.
 - 5.5. Tuszę, łącznie z jadalnymi podrobami, umieścić w wytrzymałej wodoszczelnej plastikowej torbie, przy czym jama brzuszna tuszy skierowana jest ku dolnemu zamkniętemu zakończeniu torby. Torba jest wystarczająco długa, by możliwe było jej pewne zamocowanie w łaźni wodnej, ale nie nadmiernie szeroka tak, by zapobiec przemieszczaniu się tuszy z pozycji pionowej.
 - 5.6. Część torby, zawierającą tuszę oraz jadalne podroby, całkowicie zanurzyć w łaźni wodnej oraz pozostawić otwartą, umożliwiając wydostanie się możliwie dużej ilości powietrza. Torbę utrzymywać w pozycji pionowej, jeżeli jest to konieczne przy pomocy wodzideł lub dodatkowych obciążników umieszczonych w torbie tak, by woda z łaźni nie mogła przedostać się do torby. Poszczególne torby nie stykają się.
 - 5.7. Torbę pozostawić w łaźni wodnej, utrzymywanej w temperaturze 42 plus lub minus 2 °C przez cały czas, przy stałym ruchu torby lub stałym mieszaniu wody, aż do momentu, w którym ośrodek termiczny tuszy (w kurczakach bez podrobów, najgłębiej położona część mięśnia piersiowego znajdująca się w pobliżu mostka, lub w kurczakach z podrobami,

▼ **M4**

w środku podrobów) osiąga temperaturę 4 °C mierzoną w dwóch losowo wybranych tuszach. Tusze nie powinny pozostawać w łaźni wodnej dłużej niż jest to konieczne dla osiągnięcia temperatury 4 °C. Wymagany okres zanurzenia, w przypadku tusz przechowywanych w temperaturze -18 °C wynosi:

Klasa wagowa g)	Masa tuszy ± podroby g)	Orientacyjny czas zanurzenia w minutach	
		Kurczaki bez podrobów	Kurczaki z podrobami
< 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

Następnie okres zanurzenia zwiększać o 7 minut dla każdego dodatkowego 100 g masy. Jeżeli wskazany okres zanurzenia kończy się, a dwie kontrolowane tusze nie osiągną temperatury + 4 °C, kontynuować proces rozmrażania, aż osiągną one + 4 °C w ośrodku termicznym.

- 5.8. Torbę oraz jej zawartość wyjąć z łaźni wodnej; spód torby przekłuć, w celu odsączenia wody wytworzonej podczas mrożenia. Torbie oraz jej zawartości umożliwić ociekanie przez jedną godzinę w temperaturze otoczenia między + 18 °C i + 25 °C.
- 5.9. Rozmrożoną tuszę wyjąć z torby, a opakowanie zawierające podroby (jeżeli występują) wyjąć z jamy brzusznej. Wnętrze tuszy oraz jej część zewnętrzną osuszyć bibułą filtracyjną lub papierowymi ręcznikami. Torbę zawierającą podroby przekłuć oraz, po odsączeniu wody, osuszyć możliwie starannie również torbę i rozmrożone podroby.
- 5.10. Łączną masę rozmrożonej tuszy i opakowania oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M2.
- 5.11. Masę opakowania, zawierającego podroby, oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M3.
6. *Wylizanie wyników.*

Ilość wody utraconej podczas rozmrażania wyrażoną jako procent masy tuszy mrożonej lub głęboko mrożonej (łącznie z podrobami) wylizuje się na podstawie wzoru:

$$\frac{M0 - M1 - M2}{M0 - M1 - M3} \times 100$$

7. *Ocena wyniku badania*

Jeżeli średni ubytek wody podczas rozmrażania w odniesieniu do 20 tusz w próbce przekracza podane poniżej wartości procentowe, uważa się, że ilość wody wchłoniętej podczas przetwarzania przekracza wartość graniczną.

Wartości procentowe wynoszą dla:

- schładzania owiewowego: 1,5 %
- schładzania owiewowo - natryskowego: 3,3 %,
- schładzania zanurzeniowego: 5,1 %.

▼ **M4***ZAŁĄCZNIK VI***OZNACZANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KURCZAKACH****(Analiza chemiczna)**1. *Cel i zakres*

Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania całkowitej zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych. Metoda polega na oznaczeniu zawartości wody i białek w próbkach homogenizowanych tusz drobiowych. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną, wyliczoną na podstawie wzoru podanego w pkt 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiegokolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. *Definicje*

Tusza: tusza drobiowa z kośćmi, tkanką chrzęstną oraz podrobami ostatecznie zawartymi w tuszy.

„Podroby”: wątroba, serce, żołądek mięśniowy i szyja.

3. *Zasada*

Zawartość wody i białek oznacza się zgodnie z metodami uznanymi przez ISO (Międzynarodową Organizację Normalizacyjną) lub innymi metodami, albo analizami zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w tuszy oznaczana będzie na podstawie zawartości białek w tuszy, która może być powiązana z zawartością wód fizjologicznych.

4. *Aparatura oraz odczynniki.*

- 4.1. Waga do ważenia tuszy oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż do ± 1 g.
- 4.2. Tasak lub piła do rozbioru tusz na kawałki o rozmiarze pozwalającym na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.
- 4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania całych kawałków drobiu mrożonego i głęboko mrożonego.

Uwaga:

Nie zaleca się stosowania żadnego szczególnego rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie mięsa mrożonego lub głęboko mrożonego oraz kości, celem uzyskania jednorodnej mieszanki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

- 4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442,
- 4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białek, wymieniona w normie ISO 937.

5. *Procedura*

- 5.1. Siedem tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu i w każdym przypadku przechowywać je w stanie zamrożonym do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdej z siedmiu tusz lub jako analizę złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz.

- 5.2. Przygotowanie rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu tusz z zamrażarki.
- 5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przetrzeć w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdą tuszę zważyć oraz wyjąć z opakowania. Po rozebraniu tuszy na mniejsze kawałki usunąć opakowanie, w którym zawinięte są podroby jadalne i oznaczyć lód przylegający do tuszy, z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości P1.

▼ **M4**

- b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz, oznacza się łączną masę siedmiu tusz, przygotowanych zgodnie z pkt 5.3 lit. a), co daje wartość P7.
- 5.4. a) Całą tuszę o masie P1 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdej tuszy.
- b) W przypadku analizy próbki złożonej, całe siedem tusz o masie P7 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla siedmiu tusz.
- Dwie próbki zbadać w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.
- 5.5. Próbkę homogenizowanego materiału pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody a %
- 5.6. Próbkę homogenizowanego materiału również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą ISO 937. Zawartość azotu przeliczyć na zawartość białek surowych określoną jako b %, przez pomnożenie przez współczynnik 6,25.
6. *Obliczanie wyników*
- 6.1. a) Masa wody (W) w każdej tuszy odpowiada wartości aP1/100, a masa białka (RP) odpowiada wartości bP1/100, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.
- Oznaczyć sumę masy wody (W7) oraz białka (RP7) w siedmiu badanych tuszach.
- b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz, oznacza się średnią zawartość wody oraz białka, w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W7) w siedmiu tuszach odpowiada wartości aP7/100, a ciężar białka (RP) odpowiada wartości bP7/100, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.
- 6.2. Średnią masę wody (WA) i białka (RPA) wylicza się przez podzielenie odpowiednio W7 i RP7, przez siedem.
- 6.3. Teoretyczną zawartość wód fizjologicznych wyrażoną w gramach, oznaczoną przy zastosowaniu niniejszej metody, można wyliczyć za pomocą poniższego wzoru:
- kurczaki: $3,53 \times RPA + 23$
- 6.4. a) Schładzanie owiewowe:
- Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia wynosi 2 % ⁽¹⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
- kurczaki: $WG = 3,65 \times RPA + 42$.
- b) Schładzanie owiewowo - natryskowe:
- Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 4,5 % ⁽¹⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
- kurczaki: $WG = 3,79 \times RP + 42$.
- c) Schładzanie zanurzeniowe
- Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 7 % ⁽¹⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody,

⁽¹⁾ Wyliczana na podstawie tuszy z wyłączeniem wody wchłoniętej z zewnątrz.

▼M4

wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

— kurczaki: $WG = 3,93 \times RPA + 42$.

- 6.5. Jeżeli średnia zawartość wody w siedmiu tuszach (WA) obliczana na podstawie pkt 6.2 nie przekracza wartości podanej w pkt 6.4 (WG), partię drobiu poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

▼ M11*ZAŁĄCZNIK VIa***OKREŚLANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KAWAŁKACH DROBIU****(Test chemiczny)****1. Cel i zakres**

Metoda ta stosowana jest do oznaczania całkowitej zawartości wody w niektórych kawałkach drobiu. Metoda polega na oznaczaniu zawartości wody i białek w próbkach homogenizowanych kawałków drobiu. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną wyliczaną na podstawie wzoru podanego w ust. 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiegokolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. Definicje i procedury pobierania próbek**▼ M12**

Definicje podane w art. 1 ust. 2 mają zastosowanie w przypadku kawałków drobiu wymienionych w art. 14b. Wielkości próbek powinny być przynajmniej następujące:

- piersi kurczaka: połowa piersi,
- filet z piersi kurczaka: połowa piersi z kością bez skóry,
- pierś indyka, filet z piersi indyka i nóżka z kością: porcje wielkości około 100 g,
- inne części: zgodnie z określeniem w art. 1 ust. 2.

▼ M11

W przypadku mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem (kawałki niezapakowane indywidualnie), opakowania transportowe, z których pobierane mają być próbki, mogą być trzymane w temp 0 °C, do czasu aż możliwe będzie wydzielenie pojedynczego kawałka.

3. Zasada

Zawartość wody i białek oznacza się zgodnie z metodami uznanymi przez ISO (Międzynarodową Organizację Normalizacyjną) lub innymi metodami, albo analizami zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w kawałkach drobiu oznaczana będzie na podstawie zawartości białek w kawałkach, która może być powiązana z zawartością wód fizjologicznych.

4. Aparatura oraz odczynniki

- 4.1. Waga do ważenia kawałków oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż ± 1 g.
- 4.2. Tasak lub piła do cięcia kawałków na części o wielkości pozwalającej na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.
- 4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania kawałków mięsa lub ich części.

Uwaga:

Nie zaleca się stosowania żadnego szczególnego rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie mięsa mrożonego lub głęboko mrożonego oraz kości, celem uzyskania jednnorodnej mieszanki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

- 4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442.
- 4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białek, wymieniona w normie ISO 937.

5. Procedura

- 5.1. Pobiera się losowo pięć kawałków z kontrolowanej partii kawałków drobiu i w każdym przypadku przechowuje się je zamrożone lub

▼ **M11**

w warunkach chłodniczych, w zależności od wymagań, do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Próbki z mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem określonych w pkt 2, mogą być przechowywane w temperaturze 0 °C do momentu rozpoczęcia analizy.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdego z pięciu kawałków lub jako analizę złożonej próbki składającej się z pięciu kawałków.

- 5.2. Przygotowanie należy rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu kawałków z zamrażarki lub chłodziarki.
- 5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przeciera się w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdy kawałek waży się oddzielnie i wyjmuje z opakowania. Po pocięciu kawałków na mniejsze części określa się wagę kawałków drobiu z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości „P₁”.
- b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się całkowitą masę pięciu kawałków, przygotowanych zgodnie z pkt 5.3. lit. a), co daje wartość „P₅”.
- 5.4. a) Cały kawałek o masie P₁ rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdego kawałka.
- b) W przypadku analizy próbki złożonej wszystkie pięć kawałków o masie P₅ rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki), w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla pięciu kawałków.

Dwie próbki analizuje się w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.

- 5.5. Próbkę homogenizowanego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody „a %”.
- 5.6. Próbkę homogenizowanego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą ISO 937. Zawartość azotu przelicza się na zawartość białek surowych określoną jako „b %”, przez pomnożenie przez współczynnik 6,25.

6. Obliczanie wyników

- 6.1. a) Masa wody (W) w każdym kawałku odpowiada wartości aP₁/100, a masa białka (RP) odpowiada wartości bP₁/100, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.
- Należy oznaczyć sumę masy wody (W₅) oraz białka (RP₅) w pięciu badanych kawałkach.
- b) W przypadku analizy złożonej próbki, oznacza się średnią zawartość wody oraz białka, w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W₅) w pięciu kawałkach odpowiada wartości aP₅/100, a ciężar białka (RP₅) odpowiada wartości bP₅/100, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.
- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) oblicza się przez podzielenie odpowiednio W₅ i P₅ przez pięć.
- 6.3. Średni fizjologiczny współczynnik W/RP wyznaczony tą metodą jest następujący:
- filet z piersi kurczaka: 3,19 ± 0,12
 - nogi i ćwiartki kurczaka z nogami: 3,78 ± 0,19
 - filet z piersi indyczej: 3,05 ± 0,15
 - nogi indycze: 3,58 ± 0,15
 - pozbawione kości mięso z nogi indyka: 3,65 ± 0,17.
- 6.4. Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia wynosi do 2 %, 4 %

▼ **M11**

lub 6 % ⁽¹⁾, w zależności od typu produktów i zastosowanych metod chłodzenia, najwyższy dopuszczalny współczynnik W/RP wyznaczony niniejszą metodą wynosi:

	Schładzanie owiewowe	Schładzanie owiewowo- natryskowe	Schładzanie zanurze- niowe
Filet z piersi kurczaka, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś kurczaka, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkiem grzbietu, ćwiartki z nogą, ze skórą	4,05	4,15	4,30
Filet z piersi indyczej, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś indycza, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda, podudzia, nogi indycze, ze skórą	3,80	3,90	4,05
Pozbawione kości mięso z nóg indycznych, bez skóry	3,95	3,95	3,95

Jeżeli średni współczynnik W_A/RP_A dla pięciu kawałków, wyliczony z wartości uzyskanych w pkt 6.2, nie przekracza współczynnika podanego w pkt 6.4, liczbę kawałków drobiu poddaną kontroli uznaje się za odpowiadającą standardom.

⁽¹⁾ Obliczany na podstawie kawałków, bez brania pod uwagę niezwiązanej wody. Dla (pozbawionych skóry) filetów i pozbawionego kości mięsa z nóg indycznych poziom ten wynosi 2 % dla każdej z metod chłodzenia.

▼ M4*ZAŁĄCZNIK VII***Kontrola wchłaniania wody w zakładzie produkcyjnym****▼ M11**

1. Co najmniej raz na ośmiogodzinny okres pracy: wybrać losowo 25 tusz z linii patroszenia, niezwłocznie po patroszeniu i usunięciu wnętrzości i tłuszczu, a przed pierwszym myciem, które następuje potem.

▼ M4

2. Jeżeli konieczne, usunąć szyję przez odcięcie, pozostawiając skórę szyi połączoną z tuszą.
3. Oznaczyć pojedynczo każdą tuszę. Zważyć każdą tuszę i odnotować jej masę z dokładnością do jednego grama.
4. Odwieść badane tusze na linię patroszenia, tak by przeszły zwykłe procesy mycia, chłodzenia i ociekania itp.
5. Pobrać oznakowane tusze na końcu linii ociekania, nie dopuszczając, by ociekały przez dłuższy niż standardowy czas ociekania przewidziany dla drobiu pochodzącego z partii, z której pobrano próbkę.
6. Próbkę składa się z pierwszych 20 odzyskanych tusz. Należy je ponownie zważyć. Następnie odnotować ich masę, z dokładnością do jednego grama, obok masy uzyskanej przy pierwszym ważeniu. Badanie uznaje się za nieważne, jeżeli odzyskano mniej niż 20 oznakowanych tusz.
7. Usunąć znak identyfikacyjny ze znajdujących się w próbce tusz oraz dopuścić je do zwykłej procedury pakowania.
8. Oznaczyć procentową wartość wchłaniania wilgoci poprzez odjęcie całkowitej masy tych samych tusz po myciu, schładzaniu i ociekaniu, podzielenie różnicy przez masę wyjściową oraz pomnożenie przez 100.

▼ M11

- 8.a Zamiast ręcznego ważenia opisanego w pkt 1–8, do określenia procentowej absorpcji wilgotności w tej samej ilości tusz i zgodnie z tymi samymi zasadami użyć można automatycznych linii ważących, pod warunkiem że automatyczna linia ważąca jest zatwierdzona wcześniej przez właściwe władze do wykorzystania w tym celu.

▼ M4

9. Wynik nie przekracza podanych poniżej wartości procentowych odnoszących się do wyjściowej masy tuszy lub innej liczby określającej zgodność z maksymalną całkowitą zawartością wody pochodzącej z zewnątrz:

— schładzanie owiewowe:	0,1 %,
— schładzanie owiewowo - natryskowe:	2,0 %,
— schładzanie zanurzeniowe:	4,5 %.

▼ **M16***ZALĄCZNIK VIII***WYKAZ KRAJOWYCH LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH****Belgia**

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)
 Eenheid Technologie en Voeding
 Productkwaliteit en voedselveiligheid
 Brusselsesteenweg 370
 B-9090 Melle

Bulgaria

Национален Диагностичен Научно-изследователски Ветеринарно-Медицински Институт
 (National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
 бул. „Пенчо Славейков“ 15
 (15, Pencho Slaveikov str.)
 София – 1606
 (Sofia – 1606)

Republika Czeska

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

Dania

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

Niemcy

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

Estonia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 EE-51006 Tartu

Grecja

Ministry of Rural Development & Food
 Veterinary Laboratory of Larisa
 7th km Larisa-Trikalon st.
 GR-411 10 Larisa

Hiszpania

Laboratorio Arbitral Agroalimentario
 Carretera de La Coruña, km 10,700
 E-28023 Madrid

Francja

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
 Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
 Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
 Beaucemaine — B.P. 53
 F-22400 Ploufragan

Irlandia

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 IE-Dublin 15

▼ M16**Włochy**

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi — Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone n. 29
I-41100 Modena

Cypr

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

Łotwa

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

Litwa

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

Luksemburg

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

Węgry

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

Malta

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

Holandia

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

Austria

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

Polska

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

Portugalia

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica — ASAE
Laboratório Central da Qualidade Alimentar — LCQA
Av. Conde Valbom, 98
P-1050-070 LISBOA

Rumunia

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară
Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2
București

Slowenia

Univerza v Ljubljani
Veterinarska fakulteta

▼ **M16**

Nacionalni veterinarski inštitut
Gerbičeva 60
SI-1115 Ljubljana

Słowacja

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
SK-842 52 Bratislava

Finlandia

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FIN-00710 Helsinki

Szwecja

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Zjednoczone Królestwo

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY

▼ **M15****ZAŁĄCZNIK IX****Zadania i struktura organizacyjna rady ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym**

Rada ekspertów, o której mowa w art. 14a ust. 14, odpowiada za następujące zadania:

- a) dostarczanie krajowym laboratoriom referencyjnym informacji dotyczących metod analitycznych i porównawczych dotyczących zawartości wody w mięsie drobiowym;
- b) koordynację stosowania przez krajowe laboratoria referencyjne metod wymienionych w lit. a), w szczególności poprzez organizację badania porównawczego oraz testowania biegłości;
- c) wspieranie krajowych laboratoriów referencyjnych w testowaniu biegłości poprzez dostarczanie wsparcia naukowego w ocenie danych i sprawozdawczości;
- d) koordynowanie rozwoju nowych metod analitycznych oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępie w tej dziedzinie;
- e) zapewnienie naukowego i technicznego wsparcia Komisji, szczególnie w przypadkach kwestionowania wyników analiz między państwami członkowskimi.

Rada ekspertów, o której mowa w art. 14a ust. 14, jest zorganizowana w następujący sposób:

W skład rady ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym wchodzi przedstawiciele Dyrekcji Generalnej Wspólne Centrum Badawcze (JRC) – Instytut Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM), Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz trzech krajowych laboratoriów referencyjnych. Przedstawiciel IRMM przewodniczy radzie i wyznacza krajowe laboratoria referencyjne na zasadzie rotacji. Władze państw członkowskich odpowiedzialne za wyznaczone krajowe laboratorium referencyjne wyznaczają następnie poszczególnych ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym wchodzących w skład rady. W drodze corocznej rotacji jedno krajowe laboratorium referencyjne uczestniczące w radzie będzie zastępowane przez inne, aby zachować ciągłość prac rady. Wydatki ponoszone przez ekspertów państw członkowskich i/lub krajowe laboratoria referencyjne w ramach funkcji wykonywanych na mocy niniejszego akapitu pokrywa właściwe państwo członkowskie.

Zadania krajowych laboratoriów referencyjnych

Krajowe laboratoria referencyjne wymienione w załączniku VIII są odpowiedzialne za następujące zadania:

- a) koordynowanie działań krajowych laboratoriów, odpowiedzialnych za analizy zawartości wody w mięsie drobiowym;
- b) pomoc właściwym organom państwa członkowskiego w organizacji systemu monitorowania zawartości wody w mięsie drobiowym;
- c) udział w badaniu porównawczym (testowanie biegłości) pomiędzy różnymi laboratoriami krajowymi, o których mowa w lit. a);
- d) zapewnienie, iż informacje przekazywane przez laboratorium referencyjne Wspólnoty przesyłane są właściwym organom w danym państwie członkowskim oraz krajowym laboratorium określonym powyżej w lit. a);
- e) współpraca z radą ekspertów, a w przypadku wyznaczenia do rady ekspertów, przygotowywanie niezbędnych próbek do badań, w tym do badania jednorodności oraz zorganizowanie właściwej wysyłki.