

**REGULAMENTUL (CE) NR. 543/2008 AL COMISIEI****din 16 iunie 2008****de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole („Regulamentul unic OCP”) <sup>(1)</sup>, în special articolul 121 litera (e) coroborat cu articolul 4,

întrucât:

- (1) Începând cu 1 iulie 2008, Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 al Consiliului din 26 iunie 1990 privind unele standarde de comercializare a cărnii de pasăre <sup>(2)</sup> se abrogă prin Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.
- (2) Anumite dispoziții și obligații prevăzute de Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 nu au fost reluate de Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.
- (3) Prin urmare, anumite dispoziții și obligații necesare trebuie adoptate în cadrul unui regulament de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007, pentru a asigura continuitatea și buna funcționare a organizării comune a pieței și, în special, a standardelor de comercializare.
- (4) Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 a stabilit standarde de comercializare pentru carnea de pasăre, a căror aplicare necesită adoptarea de dispoziții referitoare, în special, la lista carcaselor, a părților de carcasa și a organelor interne de pasăre pentru care regulamentul respectiv este aplicabil, clasificarea în funcție de conformație, aspect și greutate, modalitățile de prezentare, indicarea denumirii sub care produsele în cauză trebuie comercializate, indicarea opțională a metodei de refrigerare și a modului de creștere, condițiile de depozitare și de transport a anumitor tipuri de carne de pasăre, precum și verificările regulate pentru a garanta aplicarea uniformă, în cadrul Comunității, a dispozițiilor respective. Prin urmare, Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 al Comisiei <sup>(3)</sup>, care stabilește normele de aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 1906/90, trebuie abrogat și înlocuit cu un nou regulament.

- (5) Comercializarea diferitelor clase de păsări stabilite în funcție de conformația și aspectul acestora necesită stabilirea unor definiții referitoare la speciile, vârsta și prezentarea carcaselor, precum și la conformația anatomică și conținutul bucăților de carcasa. Valoarea ridicată a produsului denumit „foie gras” și riscul practicilor frauduloase cauzat de aceasta impun definirea unor standarde de comercializare minime precise.
- (6) Nu este necesară aplicarea acestor standarde la anumite produse sau modalități de prezentare care dețin o importanță pur locală sau, în alt fel, limitată. Cu toate acestea, denumirile de comercializare ale acestor produse nu trebuie să inducă în eroare consumatorul prin confundarea cu produsele supuse standardelor menționate. Aceste standarde trebuie aplicate, pe de altă parte, și termenilor descriptivi suplimentari utilizați pentru a califica denumirile acestor produse.
- (7) În vederea unei aplicări uniforme a prezentului regulament, trebuie definiți termenii „comercializare” și „lot” în sectorul cărnii de pasăre.
- (8) Temperatura de depozitare și de manipulare are o importanță primordială pentru menținerea unor standarde de calitate ridicate. Prin urmare, este necesară stabilirea unui prag de temperatură pentru conservarea păsărilor de curte refrigerate.
- (9) Dispozițiile prezentului regulament și, în special, cele referitoare la supraveghere și punerea sa în aplicare trebuie aplicate uniform pe întreg teritoriul Comunității. Normele adoptate în acest scop trebuie, de asemenea, să fie uniforme. Prin urmare, este necesară stabilirea unor norme comune în materie de proceduri de eșantionare și de toleranță.
- (10) Pentru a oferi consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele puse în vânzare și pentru a asigura libera lor circulație în Comunitate, este necesar să se asigure că standardele de comercializare a păsărilor țin seama, în măsura posibilului, de dispozițiile Directivei 76/211/CEE a Consiliului din 20 ianuarie 1976 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor produse preambalate <sup>(4)</sup>.

<sup>(1)</sup> JO L 299, 16.11.2007, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 470/2008 (JO L 140, 30.5.2008, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 173, 6.7.1990, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1029/2006 (JO L 186, 7.7.2006, p. 6).

<sup>(3)</sup> JO L 143, 7.6.1991, p. 11. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1474/2007 (JO L 329, 14.12.2007, p. 14).

<sup>(4)</sup> JO L 46, 21.2.1976, p. 1. Directivă modificată ultima dată prin Directiva 2007/45/CE a Parlamentului European și a Consiliului (JO L 247, 21.9.2007, p. 17).

- (11) Printre mențiunile opționale de pe etichetă figurează cele referitoare la metoda de răcire și la modul de creștere. Menționarea acestuia din urmă, în scopul protecției consumatorului, trebuie să respecte criteriile precise privind condițiile de creștere și pragurile cantitative pentru indicarea unor parametri, precum vârsta animalelor în momentul sacrificării sau durata perioadei de îngrijire și rația anumitor ingrediente alimentare.
- (12) În cazul în care mențiunea „crescut în aer liber” apare pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de „foie gras”, este necesară precizarea acestui lucru și pe eticheta destinată consumatorului, pentru a asigura o informare completă a acestuia asupra caracteristicilor produsului.
- (13) Este de dorit exercitarea de către Comisie a unui control permanent al compatibilității tuturor măsurilor naționale adoptate în temeiul prezentelor dispoziții cu dreptul comunitar, inclusiv a standardelor de comercializare. Este necesar, în special, să se prevadă înregistrarea și inspectarea periodică a întreprinderilor autorizate să utilizeze termeni care se referă la anumite moduri de creștere. Întreprinderile respective trebuie să fie, în consecință, obligate să păstreze arhive detaliate în acest scop.
- (14) Autoritățile competente ale statelor membre în cauză trebuie să fie în măsură să delege responsabilitatea acestei inspecții, având în vedere specificitatea sa, unor organisme independente calificate și autorizate în mod corespunzător, fără a aduce atingere supervizării și măsurilor de precauție adecvate.
- (15) Operatorii din țările terțe ar putea să dorească să utilizeze mențiuni opționale referitoare la metodele de refrigerare și la modurile de creștere. Este necesar să se prevadă dispozițiile necesare în acest scop, sub rezerva certificării de către autoritatea competentă din țara terță în cauză, care figurează pe o listă stabilită de Comisie.
- (16) Având în vedere evoluția economică și tehnologică, atât în ceea ce privește prepararea păsărilor, cât și în ceea ce privește controalele, și deoarece conținutul de apă prezintă un interes deosebit în comercializarea cărnii de pasăre congelate sau congelate rapid, este necesară stabilirea conținutului maxim de apă al carcaselor de păsări congelate sau congelate rapid, precum și elaborarea unui sistem de control care să se desfășoare atât în abatoare, cât și în toate etapele comercializării, fără a se încălca principiul liberei circulații a mărfurilor pe o piață unică.
- (17) Este important să se verifice absorbția apei în unitățile de producție și să se stabilească metode fiabile pentru determinarea conținutului de apă adăugată în timpul preparării carcaselor de păsări congelate sau congelate rapid, fără să se facă distincția între lichidul fiziologic și apa provenită din prepararea păsărilor, dat fiind că o asemenea distincție ar întâmpina dificultăți practice.
- (18) Ar trebui interzisă comercializarea, fără o indicație adecvată pe ambalaj, a păsărilor congelate sau congelate rapid considerate ca fiind necorespunzătoare. În consecință, este necesar să se adopte norme practice în ceea ce privește mențiunile care se aplică pe ambalajul individual sau colectiv, în funcție de destinație, astfel încât să se faciliteze verificările și să se asigure că acestea nu sunt utilizate în alte scopuri decât cele inițiale.
- (19) Este necesar să se prevadă măsurile care trebuie adoptate dacă, în urma unei verificări, se constată o neregularitate într-un transport, în cazul în care produsele nu respectă cerințele din prezentul regulament. Este necesar să se prevadă o procedură de soluționare a conflictelor care ar putea apărea în ceea ce privește transporturile intracomunitare.
- (20) În cazul unei dispute, Comisia trebuie să poată acționa la fața locului, adoptând măsuri adecvate situației.
- (21) Armonizarea cerințelor privind conținutul de apă presupune desemnarea unor laboratoare de referință comunitare și naționale.
- (22) Trebuie să se prevadă acordarea de ajutor financiar din partea Comunității.
- (23) Trebuie încheiat un contract între Comunitate și laboratorul comunitar de referință, care să stabilească condițiile de reglementare a plății ajutorului financiar.
- (24) Este necesar să se prevadă ca statele membre să adopte norme practice de verificare a conținutului de apă al păsărilor congelate și congelate rapid. În scopul asigurării unei aplicări uniforme a regulamentului în cauză, este necesar să se prevadă ca statele membre să informeze Comisia și celelalte state membre în legătură cu aceste norme.
- (25) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a organizației comune a piețelor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

#### Articolul 1

Produsele menționate la articolul 121 litera (e) punctul (ii) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 se definesc după cum urmează:

#### 1. Carcase de păsări de curte

(a) COCOȘI ȘI GĂINI (*Gallus domesticus*)

— pui (broiler, de carne): subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);

- cocoși, găini (de fiert): subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat);
- claponi: pui masculi castrați chirurgical înainte de atingerea maturității sexuale și sacrificați la o vârstă minimă de 140 de zile; după castrare, claponii trebuie să fi fost îngrășați timp de cel puțin 77 de zile;
- pui mici: pui cu o greutate a carcasi mai mică de 650 g (exprimată fără organe interne, cap și picioare); puii cu greutate între 650 g și 750 g pot fi numiți „pui mici” dacă vârsta la sacrificare nu depășește 28 de zile. Statele membre pot aplica dispozițiile articolului 12 pentru verificarea vârstei la sacrificare;
- cocoș tânăr: pui mascul din rasele ouătoare la care vârful sternului este rigid, dar nu complet osificat, și a cărui vârstă la sacrificare este de cel puțin 90 de zile.

(b) CURCANI (*Meleagris gallopavo dom.*)

- curcani (broiler), pui de curcan: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);
- curcani (de fiert): subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat).

(c) RAȚE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), rațe Mulard (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- rațe tinere sau boboci, rațe (tinere) leșești, rațe (tinere) Mulard: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);
- rațe, rațe leșești, rațe Mulard: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat).

(d) GÂȘTE (*Anser anser dom.*)

- găște (tinere) sau boboci: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat). Stratul de grăsime care îmbracă carcasa este subțire sau moderat; grăsimea găștei tinere poate avea o culoare caracteristică unui regim alimentar special;
- găște: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat); un strat de grăsime pornind de la moderat la gros îmbracă toată carcasa.

(e) BIBILICI (*Numida meleagris domesticus*)

- bibilici (tinere): subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);

- bibilici: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat).

În sensul prezentului regulament, variantele termenilor utilizați la literele (a)-(e) privind sexul se consideră echivalente termenilor respectivi.

## 2. Bucăți de păsări de curte

- (a) jumătate: jumătatea unei carcasi rezultată dintr-o tranșare longitudinală în planul format de stern și coloana vertebrală;
- (b) sfert: sfert de pulpă sau sfert de piept, obținut printr-o secțiune transversală a unei jumătăți;
- (c) sferturi posterioare neseperate: cele două sferturi posterioare reunite printr-o porțiune a spatelui, cu sau fără târțiță;
- (d) piept, alb sau file: sternul și coastele, în totalitate sau nu, repartizate pe fiecare parte cu musculatura în aderență naturală. Pieptul poate fi prezentat întreg sau în două părți;
- (e) pulpă: femurul, tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;
- (f) pulpă de pui cu o porțiune de spate atașată: greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 25 % din greutatea bucății;
- (g) partea de sus a pulpei: femurul cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;
- (h) copan: tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;
- (i) aripă: humerusul, radiusul și cubitusul, împreună cu musculatura în aderență naturală. În cazul aripilor de curcan, humerusul, radiusul sau cubitusul pot fi prezentate separat, împreună cu musculatura în aderență naturală. Vârful, inclusiv osul carpian, poate fi îndepărtat sau nu. Secționările trebuie efectuate la articulații;
- (j) aripi neseperate: cele două aripi unite de o porțiune din spate; greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 45 % din cea a bucății;

- (k) file de piept: pieptul întreg sau tăiat în două, dezosată, adică fără stern și coaste. În cazul pieptului de curcan, fileul poate să conțină numai mușchiul pectoral profund;
- (l) file de piept cu claviculă: fileul de piept fără piele cu claviculă și numai cu vârful sternului cartilaginos; greutatea claviculei și a cartilagiului nu trebuie să depășească 3 % din greutatea bucății;
- (m) magret, maigret: file de piept de rață sau gâscă menționat la punctul 3, cuprinzând pielea și grăsimea subcutanată care acoperă mușchiul pieptului, fără mușchiul pectoral profund;
- (n) pulpă dezosată de curcan: pulpă dezosată superioară și/sau inferioară de curcan, adică fără femur, tibie și peroneu, întreagă, tăiată cuburi sau fâșii.

Pentru produsele enumerate la literele (e), (g) și (h), formularea „secționările trebuie să se facă la nivelul articulațiilor” înseamnă secționări făcute între cele două linii care delimitează articulațiile, în conformitate cu prezentarea grafică de la anexa II.

Produsele enumerate la literele (d)-(k) pot fi prezentate cu sau fără piele. Absența pielii în cazul produselor menționate la literele (d)-(j) sau prezența pielii în cazul produsului menționat la litera (k) trebuie să fie menționată pe etichetă în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului (<sup>1</sup>).

### 3. Foie gras

Ficatul de gâscă sau de rață aparținând speciilor *Cairina muschata* sau *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, îndopate pentru a produce hipertrofia celulară caracteristică ficatului gras.

Păsările de la care a fost prelevat un astfel de ficat trebuie să fi fost complet sângerate. Ficatul trebuie să prezinte o culoare uniformă.

Ficatul trebuie să aibă următoarea greutate:

- ficatul de rață trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 300 de grame;
- ficatul de gâscă trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 400 de grame.

#### Articolul 2

În sensul prezentului regulament:

- (a) „carcasă” înseamnă corpul întreg al unei păsări din speciile menționate la articolul 1 alineatul (1) după sângerare, jumulire și eviscerare; îndepărtarea rinichilor este însă opțională; o carcasă eviscerată poate fi prezentată la vânzare cu sau fără organe interne, și anume inimă, ficat, pipotă și gât, introduse în cavitatea abdominală;
- (b) „părți de carcasă” înseamnă carnea de pasăre care, având în vedere dimensiunea și caracteristicile țesutului muscular, poate fi identificată ca fiind obținută din părțile respective ale carcasei;
- (c) „carne de pasăre preambalată” înseamnă carnea de pasăre prezentată în conformitate cu condițiile prevăzute la articolul 1 alineatul (3) litera (b) din Directiva 2000/13/CE;
- (d) „carne de pasăre fără preambalare” înseamnă carnea de pasăre prezentată la vânzarea către consumatorul final, fără a fi preambalată sau care este împachetată la punctul de vânzare, la cererea cumpărătorului;
- (e) „comercializare” înseamnă deținerea sau expunerea spre vânzare, punerea în vânzare, vânzarea, livrarea sau orice alt fel de comercializare;
- (f) „lot” înseamnă carnea de pasăre din aceeași specie și de același tip, din aceeași clasă, de aceeași fabricație, de la același abator sau din același atelier de tranșare, situată în același loc, care trebuie să fie inspectată. În sensul articolului 9 și al anexelor V și VI, un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.

#### Articolul 3

(1) Pentru comercializarea conform dispozițiilor din prezentul regulament, carcasele de pasăre trebuie prezentate la vânzare sub una din următoarele forme:

- parțial eviscerate („effilé”, „roped”);
- cu organe interne;
- fără organe interne.

Se poate adăuga termenul „eviscerat”.

(2) Carcasele parțial eviscerate sunt carcasele la care nu s-a efectuat îndepărtarea inimii, a ficatului, a plămânilor, a pipotei, a gușii și a rinichilor.

(3) Pentru toate prezentările de carcase, dacă nu se îndepărtează capul, traheea, esofagul și gușa pot să rămână în carcasă.

(<sup>1</sup>) JO L 109, 6.5.2000, p. 29.

(4) Organele interne sunt compuse exclusiv din următoarele organe:

Inima, gâtul, pipota și ficatul, precum și toate celelalte părți considerate comestibile pe piața pe care produsul este destinat consumului final. Ficatul trebuie separat de vezica biliară, pipota trebuie separată de membrană, iar conținutul pipotei trebuie îndepărtat. Inimii îi poate fi sau nu îndepărtată membrana pericardică. În cazul în care gâtul rămâne atașat la carcasa, acesta nu se consideră ca aparținând organelor interne.

Dacă unul dintre aceste patru organe nu face în mod normal parte din carcasa pusă în vânzare, absența sa trebuie indicată pe etichetă.

(5) Pe lângă conformarea la legislația națională adoptată în conformitate cu Directiva 2000/13/CE, documentele comerciale însoțitoare trebuie să cuprindă și indicațiile următoare, în sensul articolului 13 alineatul (1) litera (b) din directiva respectivă:

(a) categoria vizată în anexa XIV partea B punctul III.1 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007;

(b) starea în care se comercializează carnea de pasăre, în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.2 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, precum și temperatura de depozitare recomandată.

#### Articolul 4

(1) Denumirile sub care produsele menționate în prezentul regulament sunt comercializate, în sensul articolului 3 alineatul (1) punctul 1 din Directiva 2000/13/CE, sunt cele menționate la articolul 1 din prezentul regulament, iar termenii corespunzători în celelalte limbi ale Comunității sunt menționați în anexa I la prezentul regulament, calificați:

— în cazul carcaselor întregi, cu referire la unul dintre modurile de prezentare prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din prezentul regulament;

— în cazul bucăților, cu referire la specie.

(2) Denumirile menționate la articolul 1 punctele 1 și 2 pot fi completate cu alți termeni, cu condiția ca aceștia să nu inducă grav în eroare consumatorul și, mai ales, să nu creeze confuzie cu alte produse menționate la articolul 1 punctele 1 și 2 sau cu mențiunile prevăzute la articolul 11.

#### Articolul 5

(1) Alte produse în afara celor stabilite la articolul 1 nu pot fi comercializate în Comunitate decât sub denumiri care nu induc grav în eroare consumatorul, creând confuzie între acestea și cele vizate la articolul 1 sau cu mențiunile prevăzute la articolul 11.

(2) Pe lângă conformarea la legislația națională adoptată în conformitate cu Directiva 2000/13/CE, etichetarea, prezentarea și reclama la carnea de pasăre destinată consumatorului final trebuie să respecte cerințele suplimentare prevăzute la alineatele (3) și (4) din prezentul articol.

(3) În cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate se înlocuiește cu „data limită de consum”, în conformitate cu articolul 10 din Directiva 2000/13/CE.

(4) În cazul cărnii de pasăre preambalate, pe preambalaj sau pe eticheta aplicată pe acesta trebuie să figureze și următoarele informații:

(a) categoria vizată în anexa XIV partea B punctul III.1 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007;

(b) în cazul cărnii de pasăre proaspete, prețul total și prețul pe unitatea de greutate la stadiul de vânzare cu amănuntul;

(c) starea în care se comercializează carnea de pasăre, în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.2 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, precum și temperatura de depozitare recomandată;

(d) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare, indicat în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>), cu excepția cazului în care tranșarea sau dezosarea se efectuează la punctul de vânzare, în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) litera (d) din regulamentul respectiv;

(e) în cazul cărnii de pasăre importate din țări terțe, o indicație a țării de origine.

(5) În cazul în care carnea de pasăre este oferită spre vânzare fără preambalare, cu excepția situațiilor în care tranșarea și dezosarea au loc la punctul de vânzare, conform dispozițiilor articolului 4 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu condiția ca tranșarea și dezosarea să se efectueze la cererea și în prezența consumatorului, articolul 14 din Directiva 2000/13/CE se aplică următoarelor indicații vizate la alineatul (4).

(6) Prin derogare de la articolul 3 alineatul (5) și alineatele (2)-(5) din prezentul articol, nu este necesară clasificarea cărnii de pasăre sau indicarea datelor suplimentare menționate la articolele respective în cazul livrărilor către atelierele de tranșare sau prelucrare.

#### Articolul 6

Următoarele dispoziții suplimentare se aplică în cazul cărnii de pasăre congelate, așa cum este definită în anexa XIV partea B punctul II.3 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.

(<sup>1</sup>) JO L 139, 30.4.2004, p. 55.



Temperatura cărnii de pasăre congelate menționată în prezentul regulament trebuie să fie stabilă și menținută, în orice punct al produsului, la o temperatură maximă de -12 °C, cu unele fluctuații superioare cu o marjă de cel mult 3 °C. Aceste toleranțe în ceea ce privește temperatura produsului sunt permise în conformitate cu bunele practici de depozitare și distribuire pe parcursul distribuției locale și în vitrinele de vânzare către consumatorul final.

#### Articolul 7

(1) Carcasele și tranșele de pasăre de curte menționate în prezentul regulament trebuie, pentru a fi admise în clasa A sau în clasa B, să îndeplinească următoarele condiții minime:

- (a) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare;
- (b) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge;
- (c) să nu prezinte nici un miros străin;
- (d) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate;
- (e) să nu prezinte fracturi deschise;
- (f) să nu prezinte echimoze grave.

Păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară.

(2) Pentru a fi admise în clasa A, carcasele și tranșele de pasăre trebuie să îndeplinească și următoarele condiții:

- (a) să aibă o conformație bună. Carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnoase. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa;
- (b) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcasi;
- (c) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripei poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi;

(d) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degerături <sup>(1)</sup>, decât dacă acestea au fost întâmplătoare, au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele.

#### Articolul 8

(1) Orice decizie care se impune în urma nerespectării articolelor 1, 3 și 7 trebuie luată pentru tot lotul controlat în conformitate cu dispozițiile prezentului articol.

(2) Un eșantion compus din cantitățile de mai jos ale diferitelor produse definite la articolul 1 se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor din țări terțe, în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru articolul 1 punctele 1 <sup>(1)</sup> și 3 și articolul 7 alineatul (1)
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Toleranță în cadrul aceleiași specii, și nu de la o specie la alta.

(3) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa A se aplică toleranța totală de unități necorespunzătoare prevăzută în coloana 3 a tabelului de la alineatul (2). Aceste unități necorespunzătoare pot să cuprindă, de asemenea, în cazul fileului de piept, file cu până la 2 % din greutate cartilaj (extremitate flexibilă a sternului).

Cu toate acestea, numărul unităților care nu sunt conforme cu dispozițiile articolului 1 punctele 1 și 3 și cu cele ale articolului 7 alineatul (1) nu trebuie să depășească cifrele indicate în coloana 4 din tabelul prezentat la alineatul (2).

În ceea ce privește articolul 1 punctul 3, o unitate necorespunzătoare nu se consideră tolerabilă dacă nu are o greutate de cel puțin 240 g, în cazul ficatului de rață, și de cel puțin 385 g, în cazul ficatului de găscă.

<sup>(1)</sup> Degerătură: (în sensul unei diminuări a calității) deshidratare mai mult sau mai puțin localizată și ireversibilă a pielii sau a cărnii, care se poate defini prin modificări care afectează:

- culoarea originală (aceasta devenind în general mai pală); sau
- aroma și mirosul (absența aromei sau râncețire); sau
- consistența (uscată, spongioasă).

(4) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa B, numărul tolerat de unități necorespunzătoare se dublează.

(5) Dacă lotul controlat nu este conform cerințelor, organul de control interzice comercializarea acestuia sau, dacă lotul provine dintr-o țară terță, importul lotului, până când se stabilește conformitatea sa cu dispozițiile articolelor 1 și 7.

#### Articolul 9

(1) Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid, în sensul articolului 2 din Directiva 76/211/CEE, poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.3 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. Aceste preambalaje pot fi:

— preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau

— preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie, în conformitate cu articolul 1.

(2) Toate preambalajele prezintă, în conformitate cu alineatele (3) și (4), o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină.

(3) Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează:

(a) carcase:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050-1 000-950 etc.);

— 1 100- < 2 400 g: clase de 100 g (1 100-1 200-1 300 etc.);

— ≥ 2 400 g: clase de 200 g (2 400-2 600-2 800 etc.);

(b) bucăți:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050-1 000-950 etc.);

— ≥ 1 100 g: clase de 100 g (1 100-1 200-1 300 etc.).

(4) Preambalajele menționate la alineatul (1) trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

(a) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală;

(b) proporția preambalajelor care au o eroare negativă mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la alineatul (9) este suficient de redusă pentru ca loturile de preambalaje să îndeplinească cerințele testelor menționate la alineatul (10);

(c) nu se comercializează nici un preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la alineatul (9).

Definițiile greutății nominale, conținutului efectiv și erorii negative, prevăzute în anexa I la Directiva 76/211/CEE, se aplică prezentului regulament.

(5) În ceea ce privește responsabilitatea ambalatorului sau a importatorului de carne de pasăre congelată sau congelată rapid, precum și controalele care trebuie efectuate de către autoritățile competente, se aplică *mutatis mutandis* punctele 4, 5 și 6 din anexa I la Directiva 76/211/CEE.

(6) Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape:

— un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă;

— un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă.

Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la alineatele (10) și (11).

(7) Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc, care urmează să fie inspectate.

Mărimea lotului se limitează la cantitățile stabilite în cele ce urmează:

— când preambalajele sunt controlate la capătul liniei de ambalare, numărul acestora din fiecare lot este egal cu producția maximă pe oră a liniei de ambalare, fără nici o restricție în ceea ce privește mărimea lotului;

— în celelalte cazuri, mărimea lotului este limitată la 10 000 de preambalaje.

(8) O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat:

Mărimea lotului	Mărimea probei
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv, în sensul anexei II la Directiva 76/211/CEE, în cazul în care are loc, se efectuează în proporție de 100 %.

(9) În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile:

Greutatea nominală	Eroare negativă tolerabilă (în grame)	
	Carcase	Bucăți
mai puțin de 1 100	25	25
1 100- < 2 400	50	50
2 400 și peste	100	

(10) Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a preambalajului.

Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare.

Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul următor; lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere.

Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare	
	Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) Pentru controlarea conținuturilor medii efective, un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă conținutul efectiv mediu al preambalajelor care compun proba este mai mare decât criteriul de acceptare indicat în cele ce urmează.

Mărimea probei	Criteriul de acceptare pentru conținutul efectiv mediu
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = conținutul efectiv mediu al preambalajelor,

$Q_n$  = greutatea nominală a preambalajului,

$s$  = abaterea medie pătratică a conținuturilor efective ale preambalajelor din lot

Abaterea medie pătratică se calculează conform indicațiilor de la punctul 2.3.2.2 din anexa II la Directiva 76/211/CEE.

(12) Atât timp cât Directiva 80/181/CEE a Consiliului<sup>(1)</sup> autorizează utilizarea indicațiilor suplimentare, indicarea greutății nominale a preambalajelor vizate de prezentul articol poate fi însoțită de o indicație suplimentară.

(13) În ceea ce privește carnea de pasăre care intră în Regatul Unit din alte state membre, controalele se efectuează prin sondaj și nu se desfășoară la frontieră.

#### Articolul 10

Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează, precum și termenii corespunzători în celelalte limbi ale Comunității, enumerați la anexa III, pot figura pe etichetă în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE.

— răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece;

— răcire prin dușare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă;

— răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în bacuri de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.

#### Articolul 11

(1) Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, niciun termen, în afară de cei stabiliți în continuare și termenii corespunzători din celelalte limbi comunitare enumerați în anexa IV, nu poate să figureze pe etichete în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE și, în orice caz, aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa V la prezentul regulament:

(a) „furajat cu ... % ...”;

(b) „crescute în spații închise – sistem extensiv”;

(c) „crescute în semilibertate”;

(d) „tradițional – crescute în aer liber”;

(e) „tradițional – în libertate totală”.

Acești termeni pot fi completați cu indicații privind caracteristicile modurilor de creștere respective.

<sup>(1)</sup> JO L 39, 15.2.1980, p. 40.



Dacă modul de creștere în aer liber [literele (c), (d) și (e)] apare pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”.

(2) Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngășare este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la alineatul (1) și pentru o vârstă superioară celei indicate la anexa V literele (b), (c) sau (d). Cu toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul animalelor care intră sub incidența articolului 1 alineatul (1) litera (a) a patra liniuță.

(3) Alineatele (1) și (2) se aplică fără a aduce atingere măsurilor tehnice naționale care depășesc normele minime menționate la anexa V și se aplică numai producătorilor din statul membru în cauză, cu condiția ca respectivele măsuri să fie compatibile cu dreptul comunitar și conforme normelor comune de comercializare a cărnii de pasăre.

(4) Măsurile naționale prevăzute la alineatul (3) se comunică Comisiei.

(5) Statul membru trebuie să furnizeze, oricând și la solicitarea Comisiei, toate informațiile necesare evaluării cu dreptul comunitar a compatibilității măsurilor menționate în prezentul articol, precum și conformitatea acestora cu standardele comune de comercializare a cărnii de pasăre.

#### Articolul 12

(1) Abatoarele autorizate să utilizeze termenii menționați la articolul 11 sunt supuse unui acord special. Acestea trebuie să înregistreze separat și în funcție de modul de creștere:

(a) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective, care trebuie să fie înscrise ca urmare a unei inspecții efectuate de autoritatea competentă a statului membru;

(b) la cererea autorității respective, numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție;

(c) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate;

(d) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum 6 luni de la livrare.

(2) Producătorii menționați la alineatul (1) sunt apoi supuși unor inspecții regulate. Aceștia păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje.

În afară de aceasta, producătorii care folosesc metoda de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea, evidențe privind

data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare.

(3) Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate producătorilor pentru modul de creștere menționat la articolul 11 alineatul (1) litera (a) au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea.

(4) Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe ale păsărilor din sușele recunoscute ca având o creștere lentă livrate producătorilor pentru modurile de creștere menționate la articolul 11 alineatul (1) literele (d) și (e).

(5) În ceea ce privește aplicarea articolului 11 și a alineatelor (1)-(4) din prezentul articol, sunt efectuate inspecții regulate:

(a) în crescătorii: cel puțin o dată pentru fiecare categorie de producție;

(b) la producătorii și furnizorii de furaje: cel puțin o dată pe an;

(c) la abator: cel puțin de patru ori pe an;

(d) la incubator: cel puțin o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la articolul 11 alineatul (1) literele (d) și (e).

(6) Fiecare stat membru furnizează celorlalte state membre și Comisiei o listă cu abatoarele autorizate înregistrate în conformitate cu alineatul (1), indicând numele, adresa și numărul atribuit fiecăruia. Orice modificare a acestei liste se comunică celorlalte state membre și Comisiei la începutul fiecărui trimestru al anului calendaristic.

#### Articolul 13

În cazul unui control privind precizarea modului de creștere utilizat, menționat la articolul 12 litera (e) punctul (v) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, organismele desemnate de statele membre trebuie să respecte criteriile stabilite de norma europeană nr. EN/45011 din 26 iunie 1989 și, în această calitate, să fie autorizate și supervizate de autoritatea competentă a statului membru în cauză.

#### Articolul 14

Carnea de pasăre de curte importată din țări terțe poate să conțină una sau mai multe indicații opționale prevăzute la articolele 10 și 11, dacă transportul este însoțit de un certificat emis de autoritățile competente din țara de origine care să ateste că produsele respective sunt conforme cu dispozițiile aplicabile din prezentul regulament.

La cererea adresată Comisiei de către o țară terță, aceasta stabilește o listă cu autoritățile respective.

#### Articolul 15

(1) Fără a aduce atingere articolului 16 alineatul (5) și articolului 17 alineatul (3), puii congelați sau congelați rapid pot fi comercializați printr-o activitate profesională sau comercială în cadrul Comunității doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la anexa VI (metoda de scurgere) sau cea de la anexa VII (metoda chimică).

(2) Autoritățile competente desemnate de fiecare stat membru se asigură că abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la alineatul (1), în special că:

- prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refrigerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid;
- rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;
- fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.

#### Articolul 16

(1) Se efectuează controale regulate, în abatoare, privind apa absorbită, în conformitate cu indicațiile din anexa IX sau în conformitate cu indicațiile din anexa VI, cel puțin o dată la fiecare perioadă de lucru de opt ore.

În cazul în care prin aceste controale se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul regulament, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de prelucrare care nu fac obiectul unor controale, și dacă, în orice caz, cantitatea de apă absorbită este mai mare decât valorile prevăzute la anexa IX punctul 10 sau la anexa VI punctul 7, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului de preparare.

(2) În toate cazurile prevăzute la alineatul (1) al doilea paragraf și, în orice caz, cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la articolul 15 alineatul (1) al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu anexa VI sau VII, de la fiecare abator ales de către autoritatea competentă a statului membru. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

(3) Controalele prevăzute la alineatele (1) și (2) se efectuează de către autoritățile competente sau sub responsabilitatea acestora. Autoritățile competente pot, în cazuri speciale, să

aplice dispozițiile de la alineatul (1), în special cele de la anexa IX punctele 1 și 10 și de la alineatul (2) din prezentul articol, într-un mod mai riguros în ceea ce privește un anumit abator, dacă se dovedește că acest lucru este necesar pentru a asigura respectarea conținutului total de apă permis în conformitate cu prezentul regulament.

În toate cazurile, când s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezentul regulament, autoritățile competente reiau testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la alineatul (2) doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu anexele VI sau VII prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe timpul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză.

(4) Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la alineatele (1) și (2) arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în anexele VI-IX, frecvența verificărilor prevăzute la alineatul (1) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în anexele menționate anterior are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la alineatul (1).

(5) Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la alineatul (2) depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezentul regulament. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul de referință al statului membru, folosind o metodă de analiză selectată de autoritatea competentă a statului membru respectiv. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

(6) În cazul în care, dacă este necesar după această contraanaliză, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezentul regulament, autoritatea competentă adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului în cadrul Comunității, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator, sub supravegherea autorității competente, cu o bandă sau o etichetă care conține cel puțin una dintre mențiunile prevăzute la anexa X scrise cu majuscule de culoare roșie.

Lotul menționat la primul paragraf rămâne sub supravegherea autorității competente până când este tratat în conformitate cu dispozițiile din prezentul alineat sau până când se dispune de acesta în alt mod. Dacă se certifică autorității competente că lotul menționat la primul paragraf este destinat exportului, autoritatea competentă ia toate măsurile necesare pentru a preveni comercializarea acestuia în cadrul Comunității.

Indicațiile prevăzute la primul paragraf se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În nici un caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.

#### Articolul 17

(1) Statul membru de destinație poate, în cazul în care există baze serioase de suspectare a unor nereguli, să desfășoare prin sondaj controale nediscriminatorii asupra puilor congelați și congelați rapid pentru a verifica dacă un transport îndeplinește cerințele de la articolele 15 și 16.

(2) Controalele prevăzute la alineatul (1) se desfășoară la locul de destinație al produselor sau în alt loc adecvat, cu condiția ca, în acest din urmă caz, acesta să nu se situeze la graniță și ca alegerea în cauză să afecteze cât de puțin posibil traseul produselor, precum și cu condiția ca produsele să poată ajunge la destinație în mod normal, odată ce s-a prelevat proba adecvată. Totuși, produsele în cauză sunt vândute consumatorului final doar după ce rezultatul controlului este disponibil.

Astfel de controale se efectuează cât mai repede posibil, pentru a nu întârzia nejustificat introducerea produselor pe piață și pentru a nu cauza întârzieri care ar putea să le afecteze calitatea.

Rezultatele acestor controale și orice decizii ulterioare, precum și motivele care stau la baza acestor decizii sunt notificate expeditorului, destinatarului sau mandatarului acestora, în termen de cel mult două zile lucrătoare de la prelevarea probelor. Deciziile luate de autoritatea competentă a statului membru de destinație și motivele care stau la baza acestor decizii se notifică autorității competente a statului membru de expediere.

Dacă expeditorul sau mandatarul solicită acest lucru, deciziile în cauză și motivele care stau la baza acestor decizii i se comunică în scris, cu indicarea drepturilor de recurs de care dispune în conformitate cu legislația în vigoare a statului membru de destinație și cu menționarea procedurii și a termenelor aplicabile.

(3) Dacă rezultatele controalelor prevăzute la alineatul (1) depășesc limitele de toleranță admise, deținătorul lotului în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize într-unul dintre laboratoarele de referință, enumerate în anexa XI, prin aceeași metodă ca și la testul inițial. Cheltuielile generate de contraanaliza menționată anterior sunt suportate de deținătorul lotului. Sarcinile și competențele laboratoarelor de referință sunt prevăzute în anexa XII.

(4) Dacă, după desfășurarea unui control în conformitate cu alineatele (1) și (2) și, dacă e cazul, după o contraanaliză se

constată că puii congelați sau congelați rapid nu respectă dispozițiile articolelor 15 și 16, autoritatea competentă din statul membru de destinație aplică procedurile prevăzute la articolul 16 alineatul (6).

(5) În cazurile prevăzute la alineatele (3) și (4), autoritatea competentă din statul membru de destinație contactează imediat autoritățile competente din statul membru de expediere. Acestea iau toate măsurile necesare și notifică autorităților competente din primul stat membru natura controalelor desfășurate, deciziile luate și motivele care stau la baza acestor decizii.

În cazul în care controalele prevăzute la alineatele (1) și (3) indică nereguli repetate sau dacă aceste controale, din punctul de vedere al statului membru de expediere, se efectuează fără o justificare suficientă, autoritățile competente din statele membre în cauză informează Comisia.

Pentru a asigura aplicarea uniformă a prezentului regulament sau la cererea autorității competente din statul membru de destinație și luând în considerare natura încălcărilor, Comisia poate:

- să trimită o misiune de experți la unitatea în cauză și, în colaborare cu autoritățile competente naționale, să efectueze inspecții la fața locului; sau
- să solicite autorității competente din statul membru de expediere să intensifice prelevările de probe de la produsele unității în cauză și, dacă este cazul, să aplice sancțiuni în conformitate cu articolul 194 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.

Comisia informează statele membre cu privire la constatările sale. Statele membre pe teritoriul cărora se efectuează o inspecție oferă experților toată asistența necesară îndeplinirii sarcinilor lor.

În așteptarea constatărilor Comisiei, statul membru de expediere trebuie, la cererea statului membru de destinație, să intensifice controalele asupra produselor provenite de la unitatea în cauză.

Dacă aceste măsuri sunt luate pentru a rezolva neregulile repetate din partea unei unități, Comisia impută unității implicate toate cheltuielile aferente aplicării dispozițiilor de la liniuțele celui de al treilea paragraf.

#### Articolul 18

(1) Autoritățile competente din statele membre informează de îndată laboratorul național de referință respectiv cu privire la rezultatele controalelor prevăzute la articolele 15, 16 și 17 desfășurate de acestea sau sub responsabilitatea lor.

Laboratoarele naționale de referință comunică aceste date comitetului de experți menționat la articolul 19 pentru o evaluare aprofundată și discuții cu laboratoarele naționale de referință până la data de 1 iulie a fiecărui an. Rezultatele se prezintă, în vederea examinării, comitetului de gestionare, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 195 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007.

(2) Statele membre adoptă măsurile practice pentru controalele prevăzute la articolele 15, 16 și 17, la toate nivelurile de comercializare, inclusiv controalele importurilor din țările terțe desfășurate în momentul vămii în conformitate cu anexele VI și VII. Acestea informează celelalte state membre și Comisia cu privire la măsurile respective. Orice modificări aduse acestor măsuri se comunică imediat celorlalte state membre și Comisiei.

#### Articolul 19

Un comitet de experți în materie de control al conținutului de apă din carnea de pasăre acționează ca organ de coordonare a activităților de testare desfășurate de laboratoarele naționale de referință. Acesta este alcătuit din reprezentanți ai Comisiei și ai laboratoarelor naționale de referință. Sarcina comitetului și a laboratoarelor naționale de referință, precum și structura organizatorică a comitetului, sunt stabilite la anexa XII.

Se acordă un ajutor financiar laboratorului de referință în conformitate cu termenii unui contract încheiat între Comisie, acționând în numele Comunității Europene, și laboratorul respectiv.

Directorul general al Direcției generale pentru agricultură este autorizat să semneze contractul în numele Comisiei.

#### Articolul 20

(1) Bucățile de carne de pasăre proaspete, congelate sau congelate rapid, menționate în cele ce urmează, pot fi comercializate în cadrul Comunității numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile, determinate prin metoda de analiză descrisă în anexa VIII (test chimic):

- (a) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele;
- (b) piept de pui, cu piele;
- (c) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;
- (d) file din piept de curcan, fără piele;

- (e) piept de curcan, cu piele;
- (f) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele;
- (g) pulpe de curcan dezosate, fără piele.

(2) Autoritățile competente desemnate de către fiecare stat membru se asigură că abatoarele și unitățile de tranșare, independente sau nu, adoptă toate măsurile necesare pentru respectarea dispozițiilor alineatului (1) și, în special, că:

- (a) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu articolul 16 alineatul (1), cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid prevăzute la alineatul (1) din prezentul articol. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. Cu toate acestea, în cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în anexa IX punctul 10 se aplică și carcaselor de curcan;
- (b) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;
- (c) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție.

Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor prevăzute la litera (a) și la alineatul (3) indică respectarea criteriilor stabilite în anexele VI-IX pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la litera (a) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în anexele VI-IX are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la litera (a).

(3) În conformitate cu anexa VIII, cel puțin o dată la trei luni, se efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid prevăzute la alineatul (1), prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

În cazul respectării de către o anumită unitate de tranșare, timp de un an, a criteriilor prevăzute în anexa VIII, frecvența controalelor poate fi redusă la un control la fiecare șase luni. Orice nerespectare a acestor criterii are ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în primul paragraf.

(4) Articolul 16 alineatele (3)-(6) și articolele 17 și 18 se aplică *mutatis mutandis* pentru bucățile de carne de pasăre prevăzute la alineatul (1) din prezentul articol.

#### Articolul 21

Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 se abrogă începând cu 1 iulie 2008.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 iunie 2008.

Trimiterile la regulamentul abrogat și la Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament și se citesc conform tabelului de corespondență din anexa XIII.

#### Articolul 22

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 iulie 2008.

Pentru Comisie  
Mariann FISCHER BOEL  
Membru al Comisiei



## ANEXA I

## Articolul 1 punctul 1 – Denumirile carcaselor întregi

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte-kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (φρεσκο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, сколен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukerõjad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālis
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	(Mimi) kalkun	(junge) Pute, (junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pízmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (junge) Barbariente (junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskuspatt, (noor) mullard	(Νεαρές) πάτες ή πατάκια, (νεαρές) πάτες Βαρβαρίας, (νεαρές) πάτες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pízmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avisberberian Avlsmulardand	Ente, Barbariente Mulardente	Part, muskuspatt, mullard	Πάτες, πάτες Βαρβαρίας πάτες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (junges) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(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) perlehøne	(junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vīstīņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vīstīņa

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

## Articolul 1 punctul 2 – Denumirile bucăților

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

m)	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
	Негълсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезжирен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbernet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκάλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai
a)	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrtka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neparate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Piers, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kojo	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Vištiuoko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (hout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanča bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa ta' isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárnny	Āwannah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové kridelko	Peruti	Siipi	Vinge

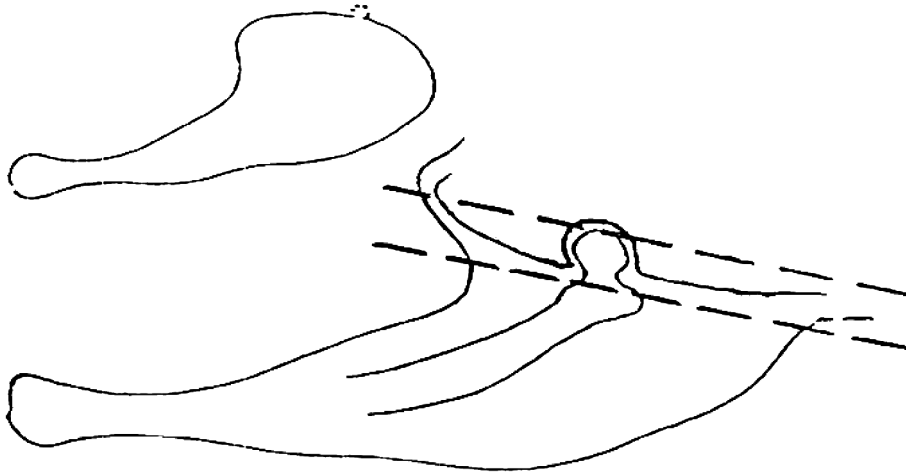
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi nese-parate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé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



## ANEXA II

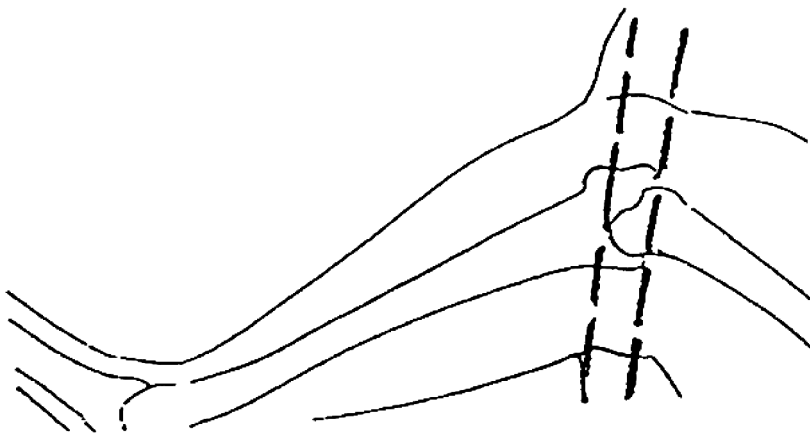
Secțiune care separă pulpa superioară/pulpa și spatele

— delimitarea articulației șoldului



Secțiune care separă pulpa superioară de pulpa inferioară

— delimitarea articulației genunchiului



—

## ANEXA III

## Articolul 10 – Metode de răcire

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

## ANEXA IV

## Articolul 11 alineatul (1) – Moduri de creștere

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

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

## ANEXA V

Dispozițiile menționate la articolul 11 sunt următoarele:

(a) *Furajat cu ...% ...*

Menționarea următoarelor ingrediente speciale care intră în alimentație se poate face doar dacă:

- în cazul cerealelor, acestea reprezintă cel puțin 65 % în greutate din formula alimentară administrată în cea mai mare parte a perioadei de îngrășare, care poate să cuprindă cel mult 15 % subproduse din cereale. Totuși, dacă se menționează o anumită cereală, aceasta reprezintă cel puțin 35 % din formula alimentară administrată și cel puțin 50 % în cazul porumbului;
- în cazul leguminoaselor sau al legumelor verzi, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul celei mai mari părți a perioadei de îngrășare;
- în cazul produselor lactate, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul etapei terminale.

Termenul „gâscă furajată cu ovăz” se poate totuși utiliza dacă găștele sunt hrănite în timpul etapei terminale de trei săptămâni cu cel puțin 500 g de ovăz pe zi.

(b) *„Crescute în spații închise – sistem extensiv”*

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

(i) densitatea în baterii pe m<sup>2</sup> de suprafață la sol nu depășește:

- pentru pui, cocoși tineri, claponi: 15 păsări, de cel mult 25 kg greutate vie;
- pentru rațe, bibilici și curcani: 25 kg greutate vie;
- pentru găște: 15 kg greutate vie;

(ii) păsările se sacrifică la următoarele vârste:

- pui: 56 de zile sau mai mult;
- curcani: 70 de zile sau mai mult;
- găște: 112 zile sau mai mult;
- rațe Pekin: 49 de zile sau mai mult;
- rațe leșești: 70 de zile sau mai mult pentru femele, 84 de zile sau mai mult pentru masculi;
- rațe Mulard femele: 65 de zile sau mai mult;
- bibilici: 82 de zile sau mai mult;
- găște tinere (sau pui de gâscă): 60 de zile sau mai mult;
- cocoși tineri: 90 de zile sau mai mult;
- claponi: 140 de zile sau mai mult.



## (c) „Crescute în aer liber”

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

- (i) densitatea din baterie și vârsta de sacrificare sunt în conformitate cu limitele fixate la litera (b), cu excepția puilor, pentru care densitatea se poate mări la 13, dar cântărind cel mult 27,5 kg greutate vie pe m<sup>2</sup>, și cu excepția claponilor, pentru care densitatea este de cel mult 7,5 pe m<sup>2</sup> și care cântăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m<sup>2</sup>;
- (ii) păsările au avut, în timpul a cel puțin jumătate din viața lor, acces continuu pe timpul zilei la parcursuri exterioare acoperite în principal de vegetație și reprezentând cel puțin:
  - 1 m<sup>2</sup> per pui sau bibilică;
  - 2 m<sup>2</sup> per rață sau clapon;
  - 4 m<sup>2</sup> per curcan sau găscă.

În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stinghie cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț);

- (iii) formula alimentară folosită în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;
- (iv) bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m<sup>2</sup> de suprafață a bateriei.

## (d) „Tradițional – crescute în aer liber”

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

- (i) densitatea de ocupare a bateriei pe m<sup>2</sup> de podea nu depășește:
  - pentru pui: 12 subiecți, cântărind cel mult 25 kg greutate vie. Totuși, în cazul bateriilor mobile de cel mult 150 m<sup>2</sup> de podea și care rămân deschise noaptea, densitatea de ocupare se poate mări la 20 de subiecți, cântărind cel mult 40 kg de greutate vie pe m<sup>2</sup>;
  - pentru claponi: 6,25 subiecți (până la vârsta de 91 de zile: 12) cântărind cel mult 35 kg greutate vie;
  - pentru rațe leșești și Pekin: 8 masculi cântărind cel mult 35 kg greutate vie, 10 femele cântărind cel mult 25 kg greutate vie;
  - pentru rațe Mulard: 8 subiecți, cântărind cel mult 35 kg greutate vie;
  - pentru bibilici: 13 subiecți, cântărind cel mult 25 kg greutate vie;
  - pentru curcani: 6,25 subiecți (până la vârsta de șapte săptămâni: 10) cântărind cel mult 35 kg greutate vie;
  - pentru găște: 5 subiecți (până la vârsta de șase săptămâni: 10), 3 în timpul ultimelor trei săptămâni de îngrășare, dacă sunt crescute în claustrare, cântărind cel mult 30 kg greutate vie;
- (ii) suprafața utilizabilă totală a bateriilor avicole pe loc individual de producție nu depășește 1 600 m<sup>2</sup>;
- (iii) fiecare baterie nu conține mai mult de:
  - 4 800 de pui;
  - 5 200 de bibilici;

- 4 000 de femelle de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 de masculi de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 de rațe Mulard;
  - 2 500 de claponi, găște și curcani;
- (iv) bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m<sup>2</sup> de suprafață de baterie;
- (v) păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare, cel puțin de la vârsta de:
- șase săptămâni pentru pui și claponi;
  - opt săptămâni pentru rațe, găște, bibilici și curcani;
- (vi) spațiile exterioare cuprind o suprafață acoperită în principal de vegetație reprezentând cel puțin:
- 2 m<sup>2</sup> per pui, per rață leșească sau Pekin sau per bibilică;
  - 3 m<sup>2</sup> per rață Mulard;
  - 4 m<sup>2</sup> per clapon, de la 92 de zile (2 m<sup>2</sup> până la a 91-a zi);
  - 6 m<sup>2</sup> per curcan;
  - 10 m<sup>2</sup> per găscă.
- În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stinghie cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț);
- (vii) păsările îngrășate sunt de o sușă recunoscută ca având o creștere lentă;
- (viii) formula alimentară utilizată în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;
- (ix) vârsta minimă de sacrificare este de:
- 81 de zile pentru pui;
  - 150 de zile pentru claponi;
  - 49 de zile pentru rațele Pekin;
  - 70 de zile pentru rațele leșești, femelle;
  - 84 de zile pentru rațele leșești, masculi;
  - 92 de zile pentru rațele Mulard;
  - 94 de zile pentru bibilici;
  - 140 de zile pentru curcani și găște comercializate întregi pentru rotisor;
  - 98 de zile pentru curcile destinate tranșării;
  - 126 de zile pentru curcanii destinați tranșării;

— 95 de zile pentru găștele destinate producției de foie gras și magret;

— 60 de zile pentru găștele tinere și puii de găscă;

(x) perioada terminală în claustrare nu depășește:

— pentru puii în vârstă de peste 90 de zile: 15 zile;

— pentru claponi: patru săptămâni;

— pentru găște și rațe Mulard destinate producției de foie gras și magret, în vârstă de peste 70 de zile: 4 săptămâni.

(e) *„Tradițional – crescute în libertate totală”*

Utilizarea acestui termen necesită conformitatea cu criteriile stabilite la litera (d), cu excepția faptului că păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare de o suprafață nelimitată.

În caz de restricție, inclusiv în caz de restricție veterinară, aplicată în temeiul dreptului comunitar pentru a proteja sănătatea publică și animală și având drept efect restricționarea accesului păsărilor la mișcarea în aer liber, păsările crescute potrivit modurilor de producție descrise la primul paragraf literele (c), (d) și (e), cu excepția bibilicilor crescute în coteț, pot continua să fie comercializate cu o trimitere specială la modul de creștere pe durata restricției, dar în niciun caz mai mult de douăsprezece săptămâni.

---

## ANEXA VI

## STABILIREA PIERDERII DE APĂ LA DECONGELARE

## (Test de scurgere)

1. *Obiect și domeniu de aplicare*

Această metodă se utilizează pentru a determina cantitatea de apă pierdută în timpul decongelării puilor congelați sau congelați rapid. Dacă această pierdere a apei prin scurgere, exprimată ca procent în greutate din carcasă (inclusiv toate organele comestibile conținute în ambalaj) depășește valoarea-limită stabilită la punctul 7, se consideră că excedentul de apă a fost absorbit în timpul tratării.

2. *Definiție*

Cantitatea de apă pierdută prin scurgere, determinată prin această metodă, se exprimă ca un procent al greutateii totale a carcasei congelate sau congelați rapid, inclusiv organele interne comestibile.

3. *Principiu*

Carcasa congelată sau congelată rapid, inclusiv cu organe interne comestibile, este decongelată în condiții controlate care permit calcularea cantității de apă pierdute.

4. *Aparatură*

- 4.1. Cântar capabil să cântărească până la 5 kg, cu o precizie de cel puțin 1 g.
  - 4.2. Pungi de plastic suficient de mari pentru a conține carcasa și prevăzute cu un mijloc sigur de fixare.
  - 4.3. Baie de apă supusă unui control termostatic, echipată corespunzător pentru a conține carcasa în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6. Baia de apă conține un volum de apă de cel puțin opt ori mai mare decât cel al păsării supuse controlului și poate menține apa la o temperatură de  $42 \pm 2$  °C.
  - 4.4. Hârtie filtru sau alte șervete de hârtie absorbantă.
5. *Tehnică*
- 5.1. Se prelevează la întâmplare 20 de carcase din cantitatea de păsări supusă controlului. Până la testarea fiecăreia dintre acestea în conformitate cu punctele 5.2-5.11, ele sunt păstrate la o temperatură de cel mult  $-18$  °C.
  - 5.2. Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Ambalajul și conținutul acestuia se cântăresc rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca  $M_0$ .
  - 5.3. Carcasa, împreună cu organele interne comestibile vândute odată cu ea, se scoate din ambalajul exterior, care se usucă și se cântărește rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca  $M_1$ .
  - 5.4. Masa carcasei congelate și a organelor interne se calculează scăzând  $M_1$  din  $M_0$ .
  - 5.5. Carcasa, inclusiv organele interne comestibile, se pune într-o pungă de plastic rezistentă, impermeabilă, cu cavitatea abdominală îndreptată spre partea inferioară și închisă a pungi. Punga trebuie să fie suficient de lungă pentru a asigura fixarea ei fermă în baia de apă, dar nu trebuie să fie nejustificat de largă, astfel încât să permită deplasarea carcasei din poziția verticală.
  - 5.6. Partea pungi care conține carcasa și organele comestibile se introduce complet în baia de apă și punga rămâne deschisă pentru a permite să se degajeze cât mai mult aer posibil. Se menține punga în poziție verticală, dacă este necesar, cu ajutorul unei bare indicatoare sau prin greutatea puse în pungă, astfel încât apa din baie să nu poată pătrunde în pungă. Pungile individuale nu se ating una de cealaltă.

- 5.7. Punga se lasă în baia de apă, menținută la o temperatură constantă de  $42 \pm 2$  °C, mișcând continuu punga sau agitând continuu apa, până când centrul termic al carcasei (cea mai profundă parte a mușchiului pieptului aproape de stern, la puii eviscerați, sau mijlocul viscerelor la puii cu viscere) ajunge la o temperatură de cel puțin + 4 °C, măsurată la două carcace alese în mod aleatoriu. Carcasele nu ar trebui să rămână în baia de apă mai mult decât este necesar pentru a ajunge la temperatura de + 4 °C. Perioada necesară de imersiune, pentru carcacele depozitate la - 18 °C, este de:

Clasă de greutate (g)	Greutatea carcacei + organe interne comestibile (g)	Durata indicativă de imersiune în minute	
		Pui fără organe interne comestibile	Pui cu organe interne comestibile
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Peste 1 400 de grame, este necesară o creștere cu șapte minute pentru fiecare 100 g de bucată suplimentară completă sau incompletă. Dacă perioada sugerată de imersiune a celor două carcace supuse controlului a trecut fără a se atinge + 4 °C, procesul de dezghețare se continuă până când carcacele ajung la + 4 °C în centrul termic.

- 5.8. Punga și conținutul acesteia se scot din baia de apă; partea inferioară a pungii se înțeapă pentru a permite ca apa rezultată din dezghețare să se scurgă. Punga și conținutul acesteia se lasă să se scurgă pentru o oră la o temperatură ambientă între + 18 °C și + 25 °C.
- 5.9. Carcasa dezghețată se scoate din pungă, iar ambalajul care conține organele interne comestibile (dacă este cazul) se scoate din cavitatea abdominală. Carcasa se usucă în interior și în exterior cu hârtie filtru sau șervețele din hârtie. Punga care conține organele interne comestibile se înțeapă și, după ce s-a scurs apa, punga și organele interne comestibile dezghețate se usucă, de asemenea, cât mai bine posibil.
- 5.10. Greutatea totală a carcacei dezghețate, a organelor interne comestibile și a ambalajului se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca  $M_2$ .
- 5.11. Greutatea ambalajului care conține organe comestibile se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca  $M_3$ .

#### 6. Calcularea rezultatului

Cantitatea de apă pierdută prin dezghețare ca procent, în greutate, din carcasa congelată sau congelată rapid (inclusiv organe comestibile) se determină prin următoarea formulă:

$$[(M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)] \times 100$$

#### 7. Evaluarea rezultatelor

Dacă pierderea medie de apă la dezghețare pentru cele 20 de carcace din eșantion depășește procente date în continuare, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită.

Procentele sunt în caz de răcire:

- cu aer: 1,5 %;
- prin dușare cu aer: 3,3 %;
- prin imersiune: 5,1 %.



## ANEXA VII

## STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ DIN PUI

## (Test chimic)

1. *Obiect și domeniu de aplicare*

Această metodă se folosește pentru a determina conținutul total de apă din puii congelați și congelați rapid. Metoda implică determinarea conținutului de apă și al celui de proteine din probe de carcase omogenizate de pasăre. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, acesta are responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare.

2. *Definiții*

„Carcasă”: carcasa de pasăre cu oase, cartilaj și organe interne comestibile, eventual prezente în carcasă.

„Organe interne comestibile”: ficatul, inima, pipota și gâtul.

3. *Principiu*

Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu metodele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) recunoscute sau cu alte metode sau analize aprobate de Consiliu.

Limita superioară a conținutului total de apă al carcasei se estimează pornind de la conținutul în proteine al carcasei, care poate fi legat de conținutul de apă fiziologică.

4. *Aparate și reactivi*

- 4.1. Cântar pentru a cântări carcasa și ambalajele, capabil să cântărească cu o precizie de cel puțin 1 g.
- 4.2. Topor sau ferăstrău de carne pentru a tranșa carcasele în bucăți de mărime potrivită pentru mașina de tocat.
- 4.3. Mașină de tocat sau amestecător de mare capacitate capabil să omogenizeze bucăți întregi de păsări congelate sau congelate rapid.

*Notă:*

Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta ar trebui să fie suficient de puternică pentru a mărunți carnea și oasele congelate sau congelate rapid și pentru a produce un amestec omogen echivalent cu cel obținut cu o mașină de tocat echipată cu un disc prevăzut cu ochiuri având diametrul de 4 mm.

- 4.4. Aparatură indicată în ISO 1442, pentru determinarea conținutului de apă.
- 4.5. Aparatură indicată în ISO 937, pentru determinarea conținutului de proteine.

5. *Procedura*

- 5.1. Se prelevează șapte carcase la întâmplare din cantitatea de pasăre supusă controlului și se păstrează congelate până la începerea analizei, în conformitate cu punctele 5.2-5.6.

Se poate efectua fie o analiză a fiecăreia dintre cele șapte carcase, fie o analiză a unui eșantion compus din cele șapte carcase.

- 5.2. Prepararea începe în cursul orei care urmează scoaterii carcaselor din congelator.

- 5.3. (a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare carcasă se cântărește și se scoate din ambalaj. După tranșarea carcasei în bucăți mai mici, se elimină orice ambalaj din jurul organelor comestibile. Se determină greutatea totală a carcasei, inclusiv organele comestibile și gheața, prin excluderea greutății materialului de ambalare eliminat, rotunjindu-se la cel mai apropiat gram, pentru a obține valoarea  $P_1$ .
- (b) În cazul unei analize a unei probe compuse, se determină greutatea totală a celor șapte carcase, preparate în conformitate cu punctul 5.3 litera (a), pentru a obține valoarea  $P_7$ .
- 5.4. (a) Întreaga carcasă a cărei greutate este  $P_1$  se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se poate preleva apoi o probă reprezentativă din fiecare carcasă.
- (b) În cazul unei analize a unei probe compuse, toate carcasele a căror greutate este  $P_7$  se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se pot preleva apoi două probe reprezentative ale celor șapte carcase. Cele două probe se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6.
- 5.5. O probă din materialul omogenizat se prelevează și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de apă în conformitate cu ISO 1442 pentru a obține conținutul de apă (a %).
- 5.6. Se prelevează, de asemenea, o probă din materialul omogenizat și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %), prin înmulțirea sa cu factorul 6,25.

#### 6. *Calcularea rezultatelor*

- 6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține utilizându-se formula  $aP_1/100$ , iar cantitatea de proteine (RP), prin formula  $bP_1/100$ , fiecare exprimându-se în grame. Se determină suma cantităților de apă ( $W_7$ ) și a cantităților de proteine ( $RP_7$ ) ale celor șapte carcase analizate.
- (b) În cazul analizei unui eșantion compus, se determină conținutul mediu de apă (a %) și proteine (b %) de la cele două probe analizate. Cantitatea de apă ( $W_7$ ) din cele șapte carcase se obține prin formula  $aP_7/100$ , iar cantitatea de proteine ( $RP_7$ ), prin  $bP_7/100$ , fiecare exprimându-se în grame.
- 6.2. Cantitatea medie de apă ( $W_A$ ) și de proteine ( $RP_A$ ) se calculează împărțind  $W_7$  și, respectiv,  $RP_7$  la șapte.
- 6.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă:

— pentru pui:  $3,53 \times RP_A + 23$ .

- 6.4. (a) Răcire cu aer

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 % <sup>(1)</sup>, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total ( $W_C$ ) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

— pentru pui:  $W_C = 3,65 \times RP_A + 42$ .

<sup>(1)</sup> Calculat pe baza carcasei, excluzând apa absorbită din exterior.

## (b) Răcire prin dușare cu aer

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 4,5 % <sup>(1)</sup>, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total ( $W_G$ ) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

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

## (c) Răcire prin imersiune

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 7 % <sup>(2)</sup>, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total ( $W_G$ ) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

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

6.5. În cazul în care conținutul mediu de apă ( $W_A$ ) al celor șapte carcasi, calculat în conformitate cu punctul 6.2, nu depășește valoarea prevăzută la punctul 6.4 ( $W_G$ ), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.

---

<sup>(1)</sup> Calculat pe baza carcasi, excluzând apa absorbită din exterior.

<sup>(2)</sup> Calculat pe baza carcasi, excluzând apa absorbită din exterior.

## ANEXA VIII

## STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ AL BUCĂȚILOR DE CARNE DE PASĂRE

## (Test chimic)

1. *Obiect și domeniu de aplicare*

Această metodă se folosește pentru stabilirea conținutului total de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre. Metoda implică stabilirea conținutului de apă și proteine al probelor prelevate de la bucăți omogenizate de carne de pui. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, lui îi revine responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare necesare.

2. *Definiții și proceduri de eșantionare*

Definițiile prevăzute la articolul 1 punctul 2 se aplică părților de pasăre menționate la articolul 20. Dimensiunile tip trebuie să fie cel puțin cele prevăzute în continuare:

— piept de pui: jumătate de piept;

— file din piept de pui: jumătate din pieptul dezosat, fără piele;

— piept de curcan, file din piept de curcan și pulpă de curcan dezosată: porții de aproximativ 100 g;

— alte bucăți: în conformitate cu articolul 1 punctul 2.

În cazul produselor congelate sau congelate rapid în vrac (produse care nu sunt ambalate individual), bucățile mari de la care se prelevează probe pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până când se pot tăia bucăți separate.

3. *Principiu*

Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu metodele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) recunoscute sau cu alte metode sau analize aprobate de Consiliu.

Limita maximă admisă în ceea ce privește conținutul total de apă al bucăților de carne de pasăre se estimează în funcție de conținutul de proteine aferent conținutului fiziologic de apă al acestora.

4. *Aparate și reactivi*

4.1. Cântare a căror precizie este mai mare de + 1 g, destinate cântării bucăților și a ambalajelor acestora.

4.2. Satâre sau ferăstraie pentru tranșare, astfel încât bucățile obținute să aibă mărimi compatibile cu mașina de tocat.

4.3. Mixere și mașini de tocat industriale, capabile să omogenizeze bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid.

*Notă:*

Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta trebuie să fie suficient de puternică încât să poată toca oase și carne congelate rapid și să producă probe omogene corespunzătoare cu cele obținute de la o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile având diametrul de 4 mm.

4.4. Aparatură indicată în ISO 1442, pentru determinarea conținutului de apă.

4.5. Aparatură indicată în ISO 937, pentru determinarea conținutului de proteine.

5. *Procedura*

5.1. Se prelevează aleatoriu cinci bucăți din cantitatea de carne de pasăre destinată verificării, care se păstrează congelate sau înghețate până la începerea analizei, în conformitate cu punctele 5.2-5.6.

Probele prelevate de la produsele în vrac prevăzute la punctul 2 pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până la începerea analizei.

Se poate efectua fie analiza fiecăreia dintre cele cinci bucăți, fie analiza unei probe alcătuite din cele cinci bucăți.

- 5.2. Analiza trebuie începută în cursul orei ce urmează scoaterii bucăților din congelator sau frigider.
- 5.3. (a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare pachet se cântărește, apoi se îndepărtează ambalajul. După mărunțirea bucăților, se calculează greutatea bucăților de carne de pasăre prin rotunjire, după scăderea greutății ambalajului, și se notează cu  $P_1$ .
- (b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, se calculează greutatea totală a celor cinci bucăți, procesate în conformitate cu punctul 5.3 litera (a), și se notează cu  $P_5$ .
- 5.4. (a) Se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat bucata a cărei greutate se notează cu  $P_1$ , în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se poate preleva o probă reprezentativă pentru fiecare tranșă.
- (b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, toate cele cinci bucăți a căror greutate este notată cu  $P_5$  se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se pot preleva două probe reprezentative pentru cele cinci bucăți.

Cele două probe se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6.

- 5.5. Se prelevează o probă din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului său de apă în conformitate cu ISO 1442, pentru a calcula astfel conținutul de apă (a %).
- 5.6. Se prelevează o probă din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %) prin înmulțirea sa cu factorul 6,25.

## 6. Calcularea rezultatelor

- 6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută de fiecare bucată se calculează conform formulei  $aP_1/100$ , iar cantitatea proteinelor (RP) conform formulei  $bP_1/100$ , ambele fiind exprimate în grame.

Se calculează sumele cantităților de apă ( $W_5$ ) și ale cantităților de proteine ( $RP_5$ ) conținute de cele cinci bucăți.

- (b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a %) și proteine (b %) din cele două probe analizate. Conținutul de apă ( $W_5$ ) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei  $aP_5/100$ , iar conținutul de proteine ( $RP_5$ ), conform formulei  $bP_5/100$ ; ambele se exprimă în grame.

- 6.2. Media aritmetică a conținutului de apă ( $W_A$ ) și a celui de proteine ( $RP_A$ ) se calculează prin împărțirea lui  $W_5$  și, respectiv, a lui  $RP_5$  la cinci.

- 6.3. Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:

— file din piept de pui și piept de pui:  $3,19 \pm 0,12$ ;

— pulpe și sferturi de pulpe de pui:  $3,78 \pm 0,19$ ;

— file din piept de curcan și piept de curcan:  $3,05 \pm 0,15$ ;

— pulpă de curcan:  $3,58 \pm 0,15$ ;

— pulpă dezosată de curcan:  $3,65 \pm 0,17$ .

6.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, inevitabil din punct de vedere tehnic, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 % <sup>(1)</sup>, în funcție de tipul și metoda de răcire folosită, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculate prin această metodă, sunt următoarele:

	Răcire prin folosirea aerului	Răcire prin stropire	Răcire prin imersiune
File din piept de pui, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui, cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30
File din piept de curcan, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05
Pulpe de curcan dezodate, fără piele	3,95	3,95	3,95

Dacă raportul mediu  $W_A/RP_A$  pentru cele cinci bucăți, calculat pe baza valorilor menționate la punctul 6.2, nu depășește raportul prevăzut la punctul 6.4, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele.

<sup>(1)</sup> Calculat pe bucată, independent de surplusul de apă absorbit. Pentru fileul fără piele și pentru pulpe dezodate de curcan, procentul este 2 % pentru fiecare dintre metodele de răcire.

## ANEXA IX

**CONTROLUL ABSORBȚIEI DE APĂ ÎN UNITATEA DE PRODUCȚIE****(Test efectuat în abator)**

1. Cel puțin o dată la opt ore, în timpul programului de lucru:
  - se aleg în mod aleatoriu 25 de carcace de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor interne comestibile și a grăsimilor și înainte de prima dintre spălările succesive.
2. Dacă este necesar, se taie gâtul și se lasă pielea gâtului atașată la carcasă.
3. Fiecare carcasă se identifică individual. Se cântărește fiecare carcasă și se înregistrează greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat.
4. Carcasele supuse controlului se repun pe linia de eviscerare, pentru ca acestea să fie supuse procesului normal de spălare, răcire, scurgere etc.
5. Carcasele etichetate sunt retrase de la capătul liniei de scurgere, fără a le permite mai mult timp de scurgere decât cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba.
6. Proba conține primele 20 de carcace recuperate. Acestea se cântăresc din nou. Greutatea lor, rotunjită la cel mai apropiat gram, se înregistrează în comparație cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puțin de 20 de carcace identificate.
7. Mărcile de identificare de pe carcacele probei se retrag, iar carcacele sunt supuse operațiunilor obișnuite de ambalare.
8. Se determină procentul de absorbție a apei, scăzând greutatea totală a celor 20 de carcace testate înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire și scurgere, împărțind diferența la greutatea inițială și înmulțind cu 100.
9. În locul cântăririi manuale, în conformitate cu punctele 1-8, se folosesc linii automate de cântărire pentru stabilirea procentului de absorbție a apei pentru același număr de carcace și în conformitate cu aceleași principii, cu condiția ca linia automată de cântărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea competentă.
10. Rezultatul nu trebuie să depășească următoarele procente din greutatea inițială a carcacei sau orice altă valoare care permite respectarea conținutului total maxim de apă externă:

— răcire cu aer:	0 %;
— răcire prin dușare cu aer:	2 %;
— răcire prin imersiune:	4,5 %.

## ANEXA X

## MENȚIUNILE PREVĂZUTE LA ARTICOLUL 16 ALINEATUL (6)

- în limba bulgară: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- în limba spaniolă: Contenido en agua superior al límite CE
- în limba cehă: Obsah vody překračuje limit ES
- în limba daneză: Vandindhold overstiger EF-Normen
- în limba germană: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- în limba estonă: Veesisaldus ületab EÜ normi
- în limba greacă: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- în limba engleză: Water content exceeds EC limit
- în limba franceză: Teneur en eau supérieure à la limite CE
- în limba italiană: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- în limba letonă: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- în limba lituaniană: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- în limba maghiară: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- în limba malteză: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- în limba olandeză: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- în limba polonă: Zawartość wody przekracza normę WE
- în limba portugheză: Teor de água superior ao limite CE
- în limba română: Conținutul de apă depășește limita CE
- în limba slovacă: Obsah vody presahuje limit ES
- în limba slovenă: Vsebnost vode presega ES omejitev
- în limba finlandeză: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- în limba suedeză: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.



## ANEXA XI

## LISTA LABORATOARELOR NAȚIONALE DE REFERINȚĂ

**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)

**Republica Cehă**

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

**Danemarca**

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

**Germania**

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

**Estonia**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
Kreutzwaldi 30  
EE-51006 Tartu

**Irlanda**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
IE-Dublin 15

**Grecia**

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

**Spania**

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

**Franța**

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

**Italia**

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

**Cipru**

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

**Letonia**

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

**Lituania**

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

**Luxemburg**

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

**Ungaria**

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

**Țările de Jos**

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

**Austria**

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

**Polonia**

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

**Portugalia**

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

**România**

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

**Slovenia**

Univerza v Ljubljani  
Veterinarska fakulteta  
Nacionalni veterinarski inštitut  
Gerbičeva 60  
SI-1115 Ljubljana

**Slovenia**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
842 52 Bratislava  
Slovenská republika

**Finlanda**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki

**Suedia**

Livsmedelsverket  
Box 622  
S-75126 Uppsala

**Regatul Unit**

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

---

## ANEXA XII

**Sarcinile și structura organizatorică a Comitetului de experți specializați în controlul conținutului de apă din carnea de pasăre**

Comitetul de experți menționat la articolul 19 are următoarele sarcini:

- (a) furnizarea către laboratoarele naționale de referință a informațiilor cu privire la metodele de analiză și testele comparative privind conținutul de apă din carnea de pasăre;
- (b) coordonarea aplicării de către laboratoarele naționale de referință a metodelor menționate la litera (a), în special prin organizarea de teste comparative și mai ales de teste de aptitudine;
- (c) susținerea laboratoarelor naționale de referință în ceea ce privește testele de aptitudine, prin furnizarea de asistență științifică în vederea evaluării statistice a datelor și întocmirii unor rapoarte;
- (d) coordonarea căutării de noi metode de analiză și informarea laboratoarelor naționale de referință cu privire la progresele realizate în materie;
- (e) furnizarea unei asistențe științifice și tehnice serviciilor Comisiei, în special în cazul contestării rezultatelor analizelor între statele membre.

Comitetul de experți menționat la articolul 19 este organizat după cum urmează:

Comitetul de experți specializați în controlul conținutului de apă din carnea de pasăre se compune din reprezentanți ai Institutului pentru materiale de referință și măsurători (IRMM) din cadrul Centrului Comun de Cercetare (CCR), experți ai Direcției generale pentru agricultură și dezvoltare rurală, precum și reprezentanți a trei laboratoare naționale de referință. Reprezentantul IRMM își asumă președinția comitetului și numește laboratoarele naționale de referință prin rotație. Autoritatea de tutelă a laboratorului național de referință selecționat desemnează apoi experți specializați în controlul conținutului de apă din alimente pentru a face parte din comitet. Un sistem de rotație permite înlocuirea în fiecare an a unui laborator de referință cu un altul, ceea ce asigură o anumită continuitate în cadrul comitetului. Cheltuielile efectuate de experții din statele membre și/sau de laboratoarele naționale de referință în exercitarea funcțiilor acestora în conformitate cu prezentul alineat sunt suportate de statul lor membru.

**Sarcinile laboratoarelor naționale de referință**

Laboratoarele naționale de referință menționate la anexa XI au următoarele sarcini:

- (a) coordonarea activităților laboratoarelor naționale însărcinate cu analiza conținutului de apă din carnea de pasăre;
- (b) sprijinirea autorității competente a statului membru în organizarea sistemului de control al conținutului de apă din carnea de pasăre;
- (c) participarea la teste comparative (teste de aptitudini) între diferitele laboratoare naționale menționate la litera (a);
- (d) asigurarea difuzării informațiilor furnizate de comitetul de experți pe lângă autoritatea competentă a statului membru și laboratoarele naționale menționate la litera (a);
- (e) colaborarea cu comitetul de experți și, în cazul în care acestea sunt desemnate să facă parte din comitetul de experți, pregătirea eșantioanelor necesare testelor, inclusiv testele de omogenitate, și asigurarea expeditiei acestora într-o formă corespunzătoare.

## ANEXA XIII

## Tabel de corespondență

Regulamentul (CEE) nr. 1906/90	Regulamentul (CEE) nr. 1538/91	Prezentul regulament
	Articolul 1	Articolul 1
	Articolul 1a partea introductivă	Articolul 2 partea introductivă
Articolul 2 punctele 2, 3 și 4		Articolul 2 literele (a), (b) și (c)
Articolul 2 punctul 8		Articolul 2 litera (d)
	Articolul 1a prima și a doua liniuță	Articolul 2 literele (e) și (f)
	Articolul 2	Articolul 3 alineatele (1)-(4)
Articolul 4		Articolul 3 alineatul (5)
	Articolul 3	Articolul 4
	Articolul 4	Articolul 5 alineatul (1)
Articolul 5 alineatele (1)-(4)		Articolul 5 alineatele (2)-(5)
Articolul 6		Articolul 5 alineatul (6)
	Articolul 5	Articolul 6
	Articolul 6 alineatul (1) partea introductivă	Articolul 7 alineatul (1) partea introductivă
	Articolul 6 alineatul (1) prima liniuță-a șasea liniuță	Articolul 7 alineatul (1) literele (a)-(f)
	Articolul 6 alineatul (2) partea introductivă	Articolul 7 alineatul (2) partea introductivă
	Articolul 6 alineatul (2) prima liniuță-a patra liniuță	Articolul 7 alineatul (2) literele (a)-(d)
	Articolul 7 alineatul (1)	Articolul 8 alineatul (1)
	Articolul 7 alineatul (3)	Articolul 8 alineatul (2)
	Articolul 7 alineatul (4)	Articolul 8 alineatul (3)
	Articolul 7 alineatul (5)	Articolul 8 alineatul (4)
	Articolul 7 alineatul (6)	Articolul 8 alineatul (5)
	Articolul 8 alineatul (1)	Articolul 9 alineatul (1)
	Articolul 8 alineatul (2)	Articolul 9 alineatul (2)
	Articolul 8 alineatul (3) partea introductivă	Articolul 9 alineatul (3) partea introductivă
	Articolul 8 alineatul (3) prima liniuță	Articolul 9 alineatul (3) litera (a)
	Articolul 8 alineatul (3) a doua liniuță	Articolul 9 alineatul (3) litera (b)
	Articolul 8 alineatul (4) primul paragraf partea introductivă	Articolul 9 alineatul (4) primul paragraf partea introductivă

Regulamentul (CEE) nr. 1906/90	Regulamentul (CEE) nr. 1538/91	Prezentul regulament
	Articolul 8 alineatul (4) primul paragraf prima liniuță-a treia liniuță	Articolul 9 alineatul (4), primul paragraf literele (a)-(c)
	Articolul 8 alineatul (4) al doilea paragraf	Articolul 9 alineatul (4) al doilea paragraf
	Articolul 8 alineatele (5)-(12)	Articolul 9 alineatele (5)-(12)
	Articolul 8 alineatul (13) primul paragraf	—
	Articolul 8 alineatul (13) al doilea paragraf	Articolul 9 alineatul (13)
	Articolul 9	Articolul 10
	Articolul 10	Articolul 11
	Articolul 11 alineatul (1) partea introductivă	Articolul 12 alineatul (1) partea introductivă
	Articolul 11 alineatul (1) prima liniuță-a patra liniuță	Articolul 12 alineatul (1) literele (a)-(d)
	Articolul 11 alineatul (2)	Articolul 12 alineatul (2)
	Articolul 11 alineatul (2a)	Articolul 12 alineatul (3)
	Articolul 11 alineatul (2b)	Articolul 12 alineatul (4)
	Articolul 11 alineatul (3) partea introductivă	Articolul 12 alineatul (5) partea introductivă
	Articolul 11 alineatul (3) prima liniuță-a patra liniuță	Articolul 12 alineatul (5) literele (a)-(d)
	Articolul 11 alineatul (4)	Articolul 12 alineatul (6)
	Articolul 12	Articolul 13
	Articolul 13	Articolul 14
	Articolul 14a alineatele (1) și (2)	Articolul 15
	Articolul 14a alineatele (3)-(5)	Articolul 16 alineatele (1)-(3)
	Articolul 14a alineatul (5a)	Articolul 16 alineatul (4)
	Articolul 14a alineatul (6)	Articolul 16 alineatul (5)
	Articolul 14a alineatul (7) primul paragraf partea introductivă	Articolul 16 alineatul (6) primul paragraf
	Articolul 14a alineatul (7) primul paragraf, liniuțe	Anexa X
	Articolul 14a alineatul (7) al doilea și al treilea paragraf	Articolul 16 alineatul (6) al doilea și al treilea paragraf
	Articolul 14a alineatele (8)-(12)	Articolul 17 alineatele (1)-(5)
	Articolul 14a alineatul (12a)	Articolul 18 alineatul (1)
	Articolul 14a alineatul (13)	Articolul 18 alineatul (2)
	Articolul 14a alineatul (14)	Articolul 19
	Articolul 14b alineatul (1)	Articolul 20 alineatul (1)

Regulamentul (CEE) nr. 1906/90	Regulamentul (CEE) nr. 1538/91	Prezentul regulament
	Articolul 14b alineatul (2) primul paragraf partea introductivă	Articolul 20 alineatul (2) primul paragraf partea introductivă
	Articolul 14b alineatul (2) primul paragraf prima liniuță-a treia liniuță	Articolul 20 alineatul (2) primul paragraf literele (a)-(c)
	Articolul 14b alineatul (2) al doilea paragraf	Articolul 20 alineatul (2) al doilea paragraf
	Articolul 14b alineatele (3) și (4)	Articolul 20 alineatele (3) și (4)
	Articolul 15	—
	—	Articolul 21
	—	Articolul 22
	Anexa I	Anexa I
	Anexa Ia	Anexa II
	Anexa II	Anexa III
	Anexa III	Anexa IV
	Anexa IV	Anexa V
	Anexa V	Anexa VI
	Anexa VI	Anexa VII
	Anexa VIa	Anexa VIII
	Anexa VII	Anexa IX
	Anexa VIII	Anexa XI
	Anexa IX	Anexa XII
	—	Anexa XIII