

Tento dokument slúži čisto na potrebu dokumentácie a inštitúcie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah

► **B**

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1538/91

z 5. júna 1991,

ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia (EHS) č. 1906/90 o určitých obchodných normách pre hydinové mäso

(UL L 143 , 7.6.1991, str. 11)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► M1	Nariadenie Komisie (EHS) č. 2988/91 z 11. októbra 1991,	L 284	26	12.10.1991
► M2	Nariadenie Komisie (EHS) č. 315/92 z 10. februára 1992,	L 34	23	11.2.1992
► M3	Nariadenie Komisie (EHS) č. 1980/92 zo 16. júla 1992,	L 198	31	17.7.1992
► M4	Nariadenie Komisie (EHS) č. 2891/93 z 21. októbra 1993,	L 263	12	22.10.1993
► M5	Nariadenie Komisie (ES) č. 1026/94 z 2. mája 1994,	L 112	32	3.5.1994
► M6	Nariadenie Komisie (ES) č. 3239/94 z 21. decembra 1994,	L 338	48	28.12.1994
► M7	Nariadenie Komisie (ES) č. 2390/95 z 11. októbra 1995,	L 244	60	12.10.1995
► M8	Nariadenie Komisie (ES) č. 205/96 z 2. februára 1996,	L 27	6	3.2.1996
► M9	Nariadenie Komisie (ES) č. 1000/96 zo 4. júna 1996,	L 134	9	5.6.1996
► M10	Zmenené a doplnené Nariadenie Komisie (ES) č. 2067/96 z 29. októbra 1996	L 277	11	30.10.1996
► M11	Nariadenie Komisie (ES) č. 1072/2000 z 19. mája 2000,	L 119	21	20.5.2000
► M12	Nariadenie Komisie (ES) č. 1321/2002 z 22. júla 2002,	L 194	17	23.7.2002
► M13	Nariadenie Komisie (ES) č. 814/2004 z 29. apríla 2004,	L 153	3	30.4.2004
► M14	Nariadenie Komisie (ES) č. 81/2006 z 18. januára 2006,	L 14	8	19.1.2006



NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1538/91

z 5. júna 1991,

ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia (EHS) č. 1906/90 o určitých obchodných normách pre hydinové mäso

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 1906/90 z 26. júna 1990 o určitých obchodných normách pre hydinové mäso ⁽¹⁾, najmä na jeho článok 9,

keďže nariadenie (EHS) č. 1906/90 ustanovilo určité obchodné normy pre hydinové mäso, uplatňovanie ktorých si vyžaduje prijatie ustanovení týkajúcich sa najmä zoznamu jatočných tiel hydiny, jej dielov a vnútorností, na ktoré sa vzťahuje dané nariadenie, ako aj klasifikácie podľa osvalenia, exteriéru a hmotnosti, typov úpravy, názvu, pod ktorým sa dané výrobky budú predávať, možné použitie údajov týkajúcich sa metód chladenia a spôsobov chovu, podmienok skladovania a prepravy určitých typov hydinového mäsa a dohľad nad týmito ustanoveniami, aby sa zabezpečilo ich jednotné uplatňovanie v celom spoločenstve;

keďže na zabezpečenie predaja hydiny rôznej akostnej triedy podľa osvalenia a exteriéru je potrebné v prípade jatočného tela zaviesť definície týkajúce sa druhu, veku a úpravy a v prípade porciovej hydiny definície týkajúce sa osvalenia a obsahu; keďže v prípade výrobku známeho ako biela pečeň je z dôvodu vysokej hodnoty a následného rizika falšovania potrebné stanoviť najmä presné minimálne obchodné normy;

keďže nie je potrebné, aby sa tieto normy vzťahovali na určité výrobky a úpravy, ktoré sú významné len na lokálnej úrovni, alebo majú inak obmedzený význam; keďže však názvy, pod ktorými sa tieto výrobky predávajú, by nemali zavádzať spotrebiteľa, aby nedochádzalo k zámene týchto výrobkov s výrobkami, ktoré podliehajú týmto ustanoveniam; keďže toto ustanovenie by sa malo vzťahovať aj na dodatočné opisné pojmy, ktoré sa používajú na upresnenie názvov takýchto výrobkov;

keďže teplota pri skladovaní a manipulácii má zásadný význam pre zachovanie vysokých noriem kvality; keďže je preto vhodné stanoviť minimálnu teplotu prípustnú pre mrazené výrobky z mäsa hydiny;

keďže ustanovenia tohto nariadenia a najmä tie, ktoré sa týkajú dozoru a uplatňovania ustanovení, sa musia uplatňovať jednotne v celom spoločenstve; keďže jednotné musia byť aj prijaté podrobné pravidlá; keďže je preto potrebné ustanoviť spoločné opatrenia týkajúce sa postupov pri odbere vzoriek a povolených odchýlok;

keďže spotrebiteľ by mal mať k dispozícii dostatočné, jednoznačné a objektívne informácie o týchto výrobkoch ponúkaných na predaj a zároveň by sa mal zabezpečiť voľný pohyb týchto výrobkov v spoločenstve, je potrebné, aby obchodné normy pre hydinové mäso čo najviac zohľadňovali ustanovenia smernice Rady 76/211/EHS z 20. januára 1976 o zosúladiení zákonov členských štátov týkajúcich sa plnenia určitých spotrebiteľsky balených výrobkov podľa hmotnosti alebo objemu ⁽²⁾, zmenenej a doplnenej smernicou 78/891/EHS ⁽³⁾;

keďže medzi údajmi, ktoré sa môžu uviesť na etiketách, sa nachádzajú aj údaje týkajúce sa metód chladenia a osobitných spôsobov chovu; keďže v záujme ochrany spotrebiteľa je, aby osobitné spôsoby chovu spĺňali presne stanovené kritériá týkajúce sa podmienok chovu a prahových hodnôt určitých kritérií, ako sú vek pri zabíjaní, dĺžka výkrmového obdobia a obsah určitých potravinových zložiek;

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 173, 6.7.1990, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 46, 21.2.1976, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 311, 4.11.1978, s. 21.

▼B

keďže je potrebné, aby Komisia vykonávala stály dozor nad dodržiavaním súladu s právom spoločenstva vrátane obchodných noriem, najmä nad všetkými národnými opatreniami prijatými podľa týchto ustanovení; keďže na registráciu a pravidelnú kontrolu podnikov, ktoré majú úradne povolené používať pojmy vzťahujúce sa na určité spôsoby chovu, by sa malo prijať osobitné ustanovenie; keďže za týmto účelom musia mať príslušné podniky povinnosť viesť pravidelné a podrobné záznamy;

keďže z hľadiska osobitnej povahy týchto kontrol môžu príslušné orgány dotknutého členského štátu delegovať zodpovednosť za tieto kontroly na patrične kvalifikované nezávislé orgány s povolením na vykonávanie tejto činnosti, pri zabezpečení primeraného dohľadu a záruk;

keďže subjekty v tretích krajinách môžu mať záujem použiť fakultatívne údaje o metódach chladenia a spôsoboch chovu; keďže by sa malo prijať ustanovenie, aby tak mohli urobiť po patričnom osvedčení príslušného orgánu dotknutej tretej krajiny, ktorá sa nachádza na zozname Komisie;

keďže opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre hydinové mäso a vajcia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Výrobky uvedené v článku 1 (2) nariadenia (EHS) č. 1906/90 sa týmto definujú takto:

1. Jatočná hydina

a) KURA DOMÁCA (*Gallus domesticus*)

- kurča, brojler: jedinec, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
- kohút, sliepka alebo polievková sliepka: jedinec, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný),

▼M9

- kapún: chirurgicky vykastrovaný kohút pred dosiahnutím pohlavnej dospelosti a zabitý vo veku najmenej 140 dní: po kastrácii sa kapúni musia vykrmovať najmenej 77 dní,

▼M4

- poussin, coquelet: kurčatá s hmotnosťou trupu menej než 650 g (vyjadrenou bez drobov, hlavy a nôh), kurčatá s hmotnosťou od 650 g do 750 g sa môžu nazývať „poussin“, ak ich vek pri zabití nepresahuje 28 dní. Členské štáty môžu pri kontrole tohto veku pri zabití uplatňovať článok 11,

▼M12

- mladý kohút: kurací samec znáškových plemien, ktorého hrot hrudnej kosti je tuhý, ale nie úplne skostnatený, a ktorého vek pri zabití je najmenej 90 dní;

▼B

b) MORKY (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (mladá) morka: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
- morka: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný);

▼M4

c) KAČICE (druhu *Anas platyrhynchos dom.*, *cairina muschata*), MULARDY (c.m.x.a.p.)

- mladá kačica alebo kačiatko, (mladá) pižmová kačica, (mladý) mulard: vták, ktorého hrot hrudnej kosti je pružný (nie je skostnatený),
- kačica, pižmová kačica, mulard: vták, ktorého hrot hrudnej kosti je tuhý (skostnatený);

▼Bd) HUSI (*Anes anser dom.*)

- (mladá) hus alebo húsa: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný). Tuková vrstva na celom jatočnom tele je tenká alebo mierna; tuk mladej husi môže mať sfarbenie podľa druhu prijímanej potravy.
- hus: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný); tuková vrstva na celom jatočnom tele je mierna až hrubá;

e) PERLIČKA (*Numida melagris domesticus*)

- (mladá) perlička: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
- perlička: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný).

Na účel tohto nariadenia sa varianty horeuvedených definícií vzťahujúce sa na pohlavie považujú za ich ekvivalenty.

2. Diely hydiny

- a) polená hydina: polovica jatočného tela rozrezaného pozdĺžne stredom hrudnej kosti a chrbtice;

▼M4

- b) štvrtina: štvrtina stehna alebo štvrtina prs získaná priečnym rezom z polovičky;

▼B

- c) neoddelené stehnové štvrtky: obidve stehnové štvrtky spojené časťou chrbta, s kostrčou alebo bez kostrče;
- d) prsia s kosťou: hrudná kosť a rebrá na oboch stranách hrudnej kosti, alebo ich časť, s okolitým svalstvom. Prsia môžu byť v celku alebo rozdelené na dve rovnaké časti;
- e) stehno: stehnová kosť, holenná kosť a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením od panvy a beháka v kĺboch;

▼M4

- f) kuracie stehno s časťou chrbta: hmotnosť chrbta nepresahuje 25 % hmotnosti celého kusu;

▼B

- g) horné stehno: stehnová kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- h) dolné stehno: holenná a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- i) krídlo: ramenná, vretenná a lakťová kosť s okolitým svalstvom. V prípade krídel z moriek sa môže ramenná alebo vretenná/lakťová kosť s okolitým svalstvom predávať samostatne. Hrot krídla vrátane karpálnych kostí sa môže, ale nemusí odstrániť. Diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- j) neoddelené krídla: obidve krídla spojené časťou chrbta, pričom hmotnosť časti chrbta nesmie presahovať 45 % hmotnosti celého dielu;
- k) rezeň: celé prsia alebo polovica z prs, vykosené, t.j. bez hrudnej kosti a rebier. V prípade prs z moriek môže rezeň pozostávať len z hlbokého prsného svalu;
- l) rezeň s kosťou: rezeň bez kože s kľúčnou kosťou a chrupavkou hrudnej kosti, hmotnosť kľúčnej kosti a chrupavky nesmie presahovať 3 % hmotnosti dielu;

▼M4

- m) magret, maigret: filé z kačacích a husacích prs uvedených v 3, ktoré obsahuje kožu a podkožný tuk pokrývajúci prsný sval bez hlbokého pektorálneho svalu;

▼ M11

- n) vykosené mäso z morčacieho stehna: morčacie horné stehná a/ alebo dolné stehná, vykosené, t.j. bez stehennej kosti, holennej kosti a predkolennej kosti, celé alebo nakrájané na kocky alebo rezané na pásy.

▼ M4

Pre výrobky uvedené v bodoch e), g) a h) znenie „rezy sa vedú cez kĺby” znamená, že rezy sa vedú medzi dvomi čiarami vymedzujúcimi kĺby tak, ako je vyznačené na grafickom zobrazení v prílohe I a.

▼ B

Do 31. decembra 1991 je v prípade výrobkov uvedených v bodoch e), g) a h) možné vytvoriť oddelením v kĺboch dva diely.

Výrobky uvedené v bode d) až k) je možné upraviť s kožou alebo bez kože. Ak výrobky uvedené v bodoch d) až j) kožu neobsahujú, alebo ak výrobok uvedený v bode k) kožu obsahuje, informácia o tom sa uvedie na etikete v zmysle článku 1 (3) a) ► **M12** smernicu 2000/13/ES ◀ ⁽¹⁾.

3. Biela pečeň:

pečeň z husí alebo kačíc alebo z druhov *cairina muschata* alebo *c. m. x Anas platyrachos*, ktoré boli kŕmené takým spôsobom, že sa dosiahla tuková hypertrofia pečene buniek.

Hydina, z ktorej tieto pečene pochádzajú, musí byť úplne vykvrvená a pečene musia mať rovnakú farbu.

Pečene musia mať nasledovnú čistú hmotnosť:

▼ M7

— čistá hmotnosť bielych pečení z kačíc je najmenej 300 g,

▼ B

— čistá hmotnosť bielych pečení z husí je najmenej 400 g.

▼ M4*Článok 1a*

Na účely tohto nariadenia:

„obchodovanie” znamená uchovávanie s cieľom predaja alebo vystavenie na predaj, ponúkajúce na predaj, predaj, dodávku alebo každú inú formu obchodovania;

„dávka” znamená hydinové mäso rovnakého druhu a typu, rovnakej triedy, rovnakého produkčného cyklu, z toho istého bitúnku alebo porcovacej prevádzky, ktoré sa nachádzajú na rovnakom mieste a v ktorých sa má vykonať kontrola. Na účely článku 8 a príloh V a VI dávka pozostáva iba z predbežných balení rovnakej kategórie menovitej hmotnosti.

▼ B*Článok 2*

1. Za účelom dodržania ustanovení o uvádzaní na trh podľa tohto nariadenia sa jatočná hydina upravuje v jednej z nasledujúcich foriem:

— čiastočne vypitvaná (háčková),

▼ M7

— s drobkami,

— bez drobkov.

Môže sa pridať slovo „vypitvaná”.

▼ B

2. Čiastočne vypitvaná hydina je jatočná hydina, z ktorej sa neoddelili srdce, pečeň, pľúca, svalnatý žalúdok, hrvoľ a obličky.

▼ M4

3. Pre všetky úpravy trupov, ak hlava nie je odstránená, môže na trupe zostať priedušnica, hrtan a hrvoľ.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 33, 8.2.1979, s. 1.

▼B

4. Droby pozostávajú z nasledovných častí:

Srdce, krk, svalnatý žalúdok a pečeň a všetky ostatné časti, ktoré sú na trhu, pre ktorý je výrobok určený na konečnú spotrebu, sú považované za jedlé. Pečeň musia byť bez žľeníkov. Žalúdky musia byť bez zrohovatelej výstelky a bez vnútorného obsahu. Srdce môže, ale nemusí byť s osrdcovníkom. Ak krk nie je oddelený od jatočného tela, nepovažuje sa za jeden z drobov.

Ak jeden z týchto štyroch orgánov nie je bežne pripojený k jatočnému telu určenému na predaj, údaj o jeho absencii sa uvedie na etikete.

Článok 3

1. Výrobky zahrnuté týmto nariadením v zmysle článku 3 (1) (1) smernice 79/112/EHS sa predávajú pod názvami, ktoré sú vymenované v článku 1 a pod zodpovedajúcimi pojmami v ostatných jazykoch spoločenstva uvedenými v prílohe I upresnenými v prípade

- celých jatočných tiel odkazom na jednu z foriem úprav ustanovených v článku 2 (1),
- dielov hydiny odkazom na príslušný druh.

2. Názvy definované v článku 1 (1) a (2) je možné doplniť ďalšími pojmami za predpokladu, že závažným spôsobom nezavádzajú spotrebiteľa a predovšetkým nespôsobujú zámenu s inými výrobkami uvedenými v článku 1 (1) a (2) alebo s údajmi ustanovenými v článku 10.

Článok 4

Okrem výrobkov definovaných v článku 1 je možné predávať výrobky v spoločenstve len pod názvami, ktoré závažným spôsobom nezavádzajú spotrebiteľa tým, že spôsobujú zámenu s výrobkami uvedenými v článku 1 alebo s údajmi ustanovenými v článku 10.

Článok 5

Na mrazené hydínové mäso definované v článku 2 (6) nariadenia (EHS) č. 1906/90 sa vzťahujú nasledujúce dodatočné ustanovenia:

Teplota mrazeného hydínového mäsa dotknutého týmto nariadením musí byť stabilná a udržiavaná vo všetkých bodoch výrobku na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ alebo menej s možnými krátkymi vzostupnými výkyvmi nepresahujúcimi $3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tieto povolené odchýlky teploty výrobku sa povoľujú v súlade so správnou skladovacou a distribučnou praxou počas miestnej distribúcie a v maloobchodných výkladoch.

Článok 6

1. Jatočné telá hydiny a diely upravené týmto nariadením spĺňajú nasledujúce minimálne požiadavky pre zaradenie do tried A a B:

- neporušené, pri zohľadnení trhovej úpravy,
- čisté bez viditeľných cudzích častí, nečistôt alebo krvi,
- bez cudzieho zápachu,
- bez viditeľných krvavých škvŕn okrem malých a nenápadných krvavých škvŕn,
- bez zlomených kostí a kostí prečnievajúcich cez kožu,
- bez výskytu pomliaždenín.

V prípade čerstvej hydiny nesmú byť viditeľné žiadne známky predchádzajúceho zmrazovania.

2. Aby sa jatočné mäso hydiny alebo diely hydiny mohli zaradiť do triedy A, musia navyše spĺňať nasledujúce kritériá:

- majú dobrú mäsiťosť. Svalstvo je zaoblené; prsia dobre vyvinuté, široké, dlhé a mäsité, stehná sú mäsité. Na prsiach, chrbtoch a horných stehnách kurčiat, mladých kačíc alebo káčat a moriek je tenká rovnomerná vrstva tuku. Na jatočných telách kohútov, sliepok, kačíc a mladých husí je dovoľená hrubšia vrstva tuku. Na celých jatočných telách husí je mierna až hrubá vrstva tuku,

▼B

- môže sa ojedinele vyskytovať drobné perie, pisky (konce brkového peria) a štetinové perie (*filoplumae*) na prsiach, stehnách, kostrči, päťových kĺboch a hrotoch krídel. V prípade polievkovej sliepky, kačíc, moriek a husí sa ojedinele môže drobné perie, pisky a štetinové perie vyskytovať aj na iných častiach,
- dovolené je určité poškodenie, pomliaždenie a zmeny sfarbenia za predpokladu, že sú malého rozsahu a nenápadné a nevyskytujú sa na prsiach alebo nohách. Hroty krídel môžu byť odstránené. Hroty krídel a folikulov môžu byť mierne sčervenané,
- v prípade mrazenej alebo hlbokozmrazenej hydiny nesmú byť viditeľné žiadne známky po vysušení mrazom ⁽¹⁾ okrem náhodných, malých a nenápadných, ak sa nevyskytujú na prsiach, ani na nohách.

*Článok 7***▼M4**

1. Rozhodnutia vyplývajúce z porušenia článkov 1, 2 a 6 sa môžu prijímať iba pre celú dávku, ktorá bola skontrolovaná v súlade s ustanoveniami tohto článku.

▼B

3. Vzorka pozostávajúca z nasledovných množstiev jednotlivých výrobkov uvedených v článku 1 sa náhodne odoberie z každej dávky, určenej na kontrolu v bitúnkoch, porciovacích prevádzkach, veľkoobchodných a maloobchodných skladoch alebo v prípade dovozu z tretích krajín počas colného vybavovania:

▼M4

Veľkosť dávky	Vzorová veľkosť	Tolerovateľný počet nevyhovujúcich kusov	
		Celkový	Pre článok 1 (*), 3 a 6 (1)
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Tolerancia v rámci každého druhu, nie od jedného druhu k druhému.

4. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy A je povolený celkový tolerovateľný počet nevyhovujúcich kusov uvedený v stĺpci 3 tabuľky v odseku 3. Tieto nevyhovujúce jednotky môžu v prípade filé z prs obsahovať plátky s obsahom až 2 % hmotnosti chrupavky (pružný hrot hrudnej kosti).

Počet nevyhovujúcich kusov, ktoré nespĺňajú ustanovenia bodov 1 a 3 ustanovení článku 1 (1) a (3), ako aj článku 6 (1), však nesmie presiahnuť číselné hodnoty stanovené v stĺpci 4 tabuľky uvedenej v odseku 3.

Pokiaľ ide o bod 3 článku 1 (3), žiadna nevyhovujúca jednotka sa nepovažuje za tolerovateľnú, pokiaľ nemá hmotnosť najmenej 240 g v prípade kačacích pečení a najmenej 385 g v prípade husacích pečení.

5. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy B sa tolerovateľný počet nevyhovujúcich kusov zdvojnásobí.

⁽¹⁾ Vysušenie mrazom: (v zmysle zníženia kvality) je miestne alebo plošné nezvratné vysušenie kože a/alebo mäsa, ktoré sa prejavuje ako zmena:

- pôvodného sfarbenia (vo väčšine prípadov blednutie) a/alebo
- chuti a vône (bez chuti alebo zatuchnuté) a/alebo
- konzistencie (suché, špongiovité).

▼B

6. Keď sa počas kontroly zistí, že dávka nespĺňa kritériá kvality, orgán potravinového dozoru zakáže jej uvádzanie do obehu, alebo v prípade dávky s pôvodom v tretej krajine zakáže jej dovoz, pokiaľ sa nepredloží dôkaz o jej uvedení do súladu s požiadavkami uvedenými v článku 1 a v článku 6.

▼M3*Článok 8*

1. Spotrebiteľsky balené mrazené alebo hlboko zmrazené hydínové mäso sa môže klasifikovať podľa hmotnostnej kategórie v súlade s článkom 3 ods. 3 nariadenia (EHS) č. 1906/90 v spotrebiteľských baleniach v zmysle článku 2 smernice 76/211/EHS.

Tieto spotrebiteľské balenia môžu byť:

- spotrebiteľské balenia obsahujúce jedno jatočné telo hydiny alebo
- spotrebiteľské balenia obsahujúce jeden hydínový diel alebo niekoľko hydínových dielov toho istého typu a druhu,

ako sú definované v článku 1.

2. Na všetkých spotrebiteľských baleniach je v súlade s odsekmi 3 a 4 uvedená hmotnosť výrobku známa ako „menovitá hmotnosť“, ktorú majú spotrebiteľské balenia obsahovať.

3. Spotrebiteľsky balené mrazené alebo hlboko zmrazené hydínové mäso sa môže klasifikovať podľa kategórií menovitej hmotnosti takto:

- jatočné telá:
 - s hmotnosťou <1 100 g: triedy po 50 g (1 050 — 1 000 — 950 atď.),
 - s hmotnosťou 1 100 — <2 400 g: triedy po 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 atď.),
 - s hmotnosťou ≥ 2 400 g: triedy po 200 g (2 400 — 2 600 — 2 800 atď.),
- diely:
 - s hmotnosťou <1 100 g: triedy po 50 g (1 050 — 1 000 — 950 atď.),
 - s hmotnosťou ≥ 1 100 g: triedy po 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 atď.).

4. Spotrebiteľské balenia uvedené v odseku 1 sa upravujú tak, aby spĺňali nasledovné požiadavky:

- priemerná hodnota hmotností skutočných obsahov nesmie byť nižšia ako menovitá hmotnosť,
- podiel spotrebiteľských balení so zápornou odchýlkou väčšou, ako je prípustná záporná odchýlka ustanovená v odseku 9, je v dávkach spotrebiteľských balení dostatočne nízky, aby spĺňali požiadavky skúšok bližšie určených v odseku 10,
- spotrebiteľské balenie s väčšou zápornou odchýlkou, ako je dvojnásobok prípustnej zápornej odchýlky ustanovenej v odseku 9, sa nesmie uvádzať na trh.

Na toto nariadenie sa vzťahujú definície menovitej hmotnosti, skutočného obsahu a zápornej odchýlky ustanovené v prílohe I k smernici 76/211/EHS.

5. Pokiaľ ide o zodpovednosť baliča a dovozcu mrazeného alebo hlboko zmrazeného hydínového mäsa a kontrol, ktoré majú vykonávať príslušné orgány, uplatňujú sa *mutatis mutandis* body 4, 5 a 6 prílohy I k smernici 76/211/EHS.

6. Kontrola spotrebiteľských balení sa vykonáva po odbere vzoriek a pozostáva z dvoch častí:

- kontrola skutočného obsahu každého spotrebiteľského balenia vo vzorke,
- kontrola priemerného skutočného obsahu spotrebiteľských balení vo vzorke.

▼ **M3**

Dávka spotrebiteľských balení sa pokladá za vyhovujúcu, ak výsledky týchto dvoch kontrol spĺňajú kritériá na prijatie, uvedené v odsekoch 10 a 11.

7. Dávka pozostáva zo všetkých spotrebiteľských balení s rovnakou menovitou hmotnosťou, rovnakého typu a rovnakej výrobnéj série, zabalených na tom istom mieste, ktoré sa majú skontrolovať.

Veľkosť dávky je ohraničená takto:

- ak sa spotrebiteľské balenia kontrolujú na konci baliacej linky, musí sa počet v každej dávke rovnať najväčšiemu výkonu baliacej linky za hodinu bez akéhokoľvek obmedzenia veľkosti dávky,
- v ostatných prípadoch sa veľkosť dávky obmedzí na 10 000.

8. Z každej dávky sa na účel kontroly náhodne vyberie vzorka pozostávajúca z nasledovného počtu spotrebiteľských balení:

Veľkosť dávky v ks	Veľkosť vzorky v ks
100 až 500	30
501 až 3 200	50
>3 200	80

Pri dávkach menších ako 100 spotrebiteľských balení sa musí v prípade vykonávania nedeštruktívneho skúšania v zmysle prílohy II k smernici 76/211/EHS podrobiť skúšaniam 100 % spotrebiteľských balení.

9. V prípade spotrebiteľsky baleného hydínového mäsa sa povoľujú nasledovné prípustné záporné odchýlky:

Menovitá hmotnosť v g	Prípustná záporná odchýlka	
	jatočné telá	diely
do 1 000	25	25
od 1 100- do 2 400	50	} 50
nad 2 400	100	

10. Na účel kontroly skutočného obsahu každého spotrebiteľského balenia vo vzorke sa najnižší prípustný obsah vypočíta odpočítaním prípustnej zápornej odchýlky na príslušné obsahy od menovitej hmotnosti spotrebiteľských balení.

Spotrebiteľské balenia vo vzorke, ktorých skutočné obsahy sú menšie ako najnižší prípustný obsah, sa považujú za nevyhovujúce.

Dávka kontrolovaných spotrebiteľských balení sa považuje za vyhovujúcu alebo zamietnutú, ak počet nevyhovujúcich jednotiek zistených vo vzorke je menší alebo rovnaký ako kritérium na prijatie, alebo rovnaký alebo väčší ako nižšie uvedené kritérium na zamietnutie:

Počet spotrebiteľských balení vo vzorke	Počet nevyhovujúcich jednotiek	
	Kritérium na prijatie	Kritérium na zamietnutie
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Pri kontrole priemerného skutočného obsahu sa dávka spotrebiteľských balení pokladá za vyhovujúcu, ak priemerná hodnota skutočných obsahov spotrebiteľských balení tvoriacich vzorku je vyššia ako nižšie uvedené kritérium na prijatie:

Veľkosť vzorky v ks	Kritérium na prijatie priemerného skutočného obsahu
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$

▼ **M3**

Veľkosť vzorky v ks	Kritérium na prijatie priemerného skutočného obsahu
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$ = priemerná hodnota skutočných obsahov spotrebiteľských balení,

Q_n = menovité množstvo spotrebiteľského balenia,

s = štandardná odchýlka skutočných obsahov spotrebiteľských balení v dávke.

Odhad štandardnej odchýlky sa vypočíta tak, ako je ustanovené v bode 2.3.2.2. prílohy II k smernici 76/211/EHS.

12. Pokiaľ smernica 80/181/EHS oprávňuje použiť doplňujúce označenia, k označeniu menovitej hmotnosti spotrebiteľských balení, na ktoré sa vzťahuje tento článok, sa môže pripojiť doplňujúce označenie.

13. Ako alternatívu použitia ustanovení odsekov 2 až 12 môžu prevádzkovatelia predávať v Spojenom kráľovstve až do 31. decembra 1994 spotrebiteľské balenia uvedené v tomto článku, ktoré sa legítimne predávajú v súlade s vnútroštátnou legislatívou s menovitými hmotnosťami vyjadrenými v britských jednotkách.

Pokiaľ ide o hydinné mäso prichádzajúce do Spojeného kráľovstva z iných členských štátov a ak je v súlade s ustanoveniami predchádzajúceho pododseku, kontroly sa vykonávajú náhodne a nerobia sa na hranici.

▼ **B**

Článok 9

Údaj o použití jednej z nasledovných ustanovených metód chladenia a zodpovedajúce pojmy v ostatných jazykoch spoločenstva uvedené v prílohe II sa môžu uviesť na etikete v zmysle článku 1 (3) a) ► **M12** smernicu 2000/13/ES ◀:

— chladenie vzduchom:	schladzovanie zabitej hydiny prúdom studeného vzduchu,
— chladenie sprejovaním:	schladzovanie zabitej hydiny prúdom studeného vzduchu, do ktorého sa rozptyľuje vodná hmla, alebo do ktorého sa rozstrekujú drobné kvapky vody.
— chladenie vo vode:	schladzovanie zabitej hydiny v nádržiach s vodou alebo v nádržiach s ľadom a vodou v súlade s protiprúdovým procesom definovaným v smernici Rady 71/118/EHS ⁽¹⁾ príloha I kapitola V bod 28 a) a b).

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23.

Článok 10

▼ **M4**

1. Pri uvádzaní typov chovu s výnimkou organického alebo biologického chovu sa v označení v zmysle článku 1 (3) a) ► **M12** smernicu 2000/13/ES ◀ nemôžu uvádzať žiadne iné pojmy okrem tých, ktoré sú ustanovené ďalej a im zodpovedajúcich pojmov v iných jazykoch spoločenstva uvedených v prílohe III a v každom prípade sa môžu uvádzať iba vtedy, keď sú splnené príslušné podmienky ustanovené v prílohe IV:

▼ **B**

a) „Kŕmené... %...”(uvedie sa druh krmiva);

▼B

- b) „Chov tradičným spôsobom v halách” („Halový chov”);
- c) „Chov vo voľnom výbehu”;
- d) „Chov tradičným spôsobom na paši”;
- e) „Chov na paši — úplná voľnosť”.

Tieto pojmy možno doplniť údajmi odkazujúcimi na osobitné znaky príslušných typov hospodárenia.

▼M12

Keď je na štítku na mäso pochádzajúce z kačíc alebo husí chovaných na biele pečene uvedený údaj o chove vo voľnom výbehu (body c, d a e), mal by na ňom byť uvedený aj údaj „z chovu na bielu pečeň”.

▼M4

2. Uviest' vek pri zabití a trvanie obdobia výkrmu je povolené iba vtedy, keď sa použije jeden z pojmov uvedených v odseku 1a pre prípad veku, ktorý nie je nižší než vek uvedený v prílohe IV b), c) alebo d). Toto ustanovenie však neplatí v prípade zvierat patriacich do štvrtej zarážky bodu 1 a) článku 1.

▼B

3. Tieto ustanovenia sa uplatňujú bez toho, aby boli dotknuté národné technické opatrenia, ktoré sú prísnejšie než minimálne požiadavky uvedené v prílohe IV a ktoré sú uplatniteľné len v prípade výrobcov príslušného členského štátu za predpokladu, že sú v súlade s právom spoločenstva a spoločnými obchodnými normami pre hydínové mäso.

4. Národné opatrenia uvedené v odseku 3 sa oznámia Komisii.

5. Členský štát kedykoľvek na žiadosť Komisie poskytne všetky potrebné informácie na posúdenie súladu opatrení uvedených v tomto článku s právom spoločenstva a so spoločnými obchodnými normami pre hydínové mäso.

Článok 11

1. Bitúnky oprávnené používať pojmy uvedené v článku 10 sa osobitne registrujú. Vedú samostatný záznam podľa typu hospodárenia:

- o názvoch a adresách producentov tejto hydiny, ktorí sa po kontrole príslušným orgánom členského štátu zaregistrujú,
- na žiadosť tohto orgánu o počte kusov hydiny na producenta za jeden turnus,

▼M12

- o počte a celkovej živej hmotnosti a hmotnosti trupov tejto dodanej a opracovanej hydiny,
- o podrobnostiach predaja vrátane názvov a adries kupujúcich najmenej za 6 mesiacov po odoslaní.

2. Uvedení výrobcovia budú následne podrobení pravidelným kontrolám. Títo vedú najmenej šesť mesiacov po odoslaní aktuálne záznamy o počte kusov podľa typu hydínového systému, v ktorých je uvedený aj počet predaných kusov a mená a adresy kupujúcich a množstvá a zdroj dodávok krmív.

Výrobcovia, ktorí využívajú systémy voľného výbehu, vedú okrem toho aj záznamy o dátume, keď bolo úžitkové vtáctvo po prvýkrát vypustené do voľného výbehu.

2a. Výrobcovia a dodávatelia krmív vedú najmenej 6 mesiacov po odoslaní záznamy, ktorými preukazujú, že zloženie krmiva dodaného výrobcom uvedeným v článku 10 ods. 1 písm. a) je v súlade s uvádzanými údajmi o kŕmení.

2b. Liahne vedú najmenej šesť mesiacov po dodaní záznamy o plemenách úžitkového vtáctva uznaných za pomaly rastúce, ktoré dodali výrobcom uvedeným v článku 10 ods. 1 písm. d) a e).

▼B

3. Pravidelné kontroly dodržiavania článkov 10 a 11 sa vykonávajú:
- na farme: najmenej jedenkrát za turnus,

▼M12

- výrobca a dodávateľ krmív: najmenej raz za rok,

▼B

- na bitútku: najmenej štyrikrát ročne,
 - v liahni: v prípade typov hospodárenia uvedených v článku 10 (1) d) a e) najmenej jedenkrát ročne.
4. Každý členský štát poskytne ostatným členským štátom a Komisii do 1. júla 1991 zoznam schválených bitútkov registrovaných podľa odseku 1 s uvedením názvu, adresy a čísla prideleného každému z nich. Každá zmena tohto zoznamu sa oznámi ostatným členským štátom a Komisii na začiatku každého štvrtého kalendárneho roka.

Článok 12

V prípade dozoru nad údajom o používanom type hospodárenia, uvedenom v článku 5 (6) druhý odsek nariadenia (EHS) č. 1906/90, orgány určené členskými štátmi musia spĺňať kritériá ustanovené európskou normou č. En/45011 z 26. júna 1989 a ako také sú autorizované a kontrolované príslušnými orgánmi dotknutého členského štátu.

Článok 13

Na hydinovom mäse dovážanom z tretích krajín môže byť uvedený jeden alebo viac nepovinných údajov určených v článkoch 9 a 10, ak je k nemu pripojené osvedčenie vydané príslušným orgánom krajiny pôvodu, ktoré potvrdzuje, že dané výrobky spĺňajú príslušné ustanovenia tohto nariadenia.

Na žiadosť tretej krajiny Komisia zostaví zoznam takýchto orgánov.

▼M12**▼M4***Článok 14a*

1. Bez toho, aby boli dotknuté odseky 6 a 10, sa môžu mrazené a hlboko zmrazené kurčatá predávať prostredníctvom podnikania alebo obchodu v rámci spoločenstva iba vtedy, keď obsah vody nepresahuje technicky nevyhnutné hodnoty určené metódou analýzy opísanou v prílohe V (odkvapkávací metóda) alebo v prílohe VI (chemická metóda).

2. Príslušné orgány určené každým členským štátom zabezpečia, aby bitútky prijali všetky opatrenia potrebné na plnenie ustanovení odseku 1, najmä aby:

- odoberali vzorky na účely sledovania absorpcie vody v priebehu chladenia a obsahu vody v mrazených alebo hlboko zmrazených kurčatách,
- zaznamenávali výsledky kontrol a uchovávali ich jeden rok,
- označili každú dávku takým spôsobom, aby bolo možné zistiť dátum jej výroby; táto značka sa musí uvádzať v zázname o výrobe.

3. V bitútkoch sa najmenej raz za každé ►**M11** osem ◀ hodiny pracovného času vykonávajú pravidelné kontroly v súlade s prílohou VII o absorbovanej vode alebo kontroly v súlade s prílohou V.

Keď sa pri týchto kontrolách zistí, že množstvo absorbovanej vody je väčšie než celkový obsah vody povolený na základe podmienok tohto nariadenia, pričom sa zohľadní voda absorbovaná v trupoch v priebehu tých etáp spracovania, ktoré nepodliehajú kontrole a v každom prípade vtedy, keď je množstvo absorbovanej vody väčšie než hodnoty uvedené v bode 9 prílohy VII alebo v bode 7 prílohy V, bitúnok ihneď vykoná potrebné technické úpravy procesu.

▼ **M4**

4. Vo všetkých prípadoch uvedených v druhom pododseku odseku 3 a v každom prípade najmenej raz za ►**M8** každé dva mesiace ◀ sa konajú kontroly obsahu vody v mrazených a hlboko zmrazených kurčatách, uvedené v odseku 1, formou odberu vzoriek z každého bitúnku podľa príloh V alebo VI, ktoré vyberie príslušný orgán členského štátu. Tieto kontroly sa nevykonávajú na trupoch, pre ktoré sa príslušnému orgánu poskytne vierohodný dôkaz, že sú určené výhradne na vývoz.

5. Kontroly uvedené v odsekoch 3 a 4 vykonávajú príslušné orgány, alebo sa vykonávajú na ich zodpovednosť. Príslušné orgány môžu v osobitných prípadoch v danom bitúnku prísnejšie uplatniť ustanovenia odseku 3, najmä bodov 1 a 9 prílohy VII a odseku 4, ak sa to ukáže potrebným na zabezpečenie súladu s celkovým obsahom vody povoleným na základe tohto nariadenia.

▼ **M8**

Vo všetkých prípadoch, keď sa usúdi, že dávka mrazených alebo hlboko zmrazených kurčiat nie je v súlade s týmto nariadením, pokračujú v testovaní pri minimálnej frekvencii kontrol uvedenej v odseku 4 iba vtedy, ak výsledky troch za sebou nasledujúcich kontrol podľa prílohy V alebo prílohy VI, ktoré sa vykonajú odobratím vzoriek z výroby z troch rôznych dní počas najviac štyroch týždňov, boli negatívne. Náklady na tieto kontroly zaplatí príslušný bitúnok.

▼ **M12**

5a. Ak v prípade vzduchového chladenia ukazujú výsledky kontrol uvedených v odsekoch 3 a 4 počas šiestich mesiacov zhodu s kritériami stanovenými v prílohách V až VII, je možné znížiť frekvenciu kontrol uvedených v odseku 3 na raz za mesiac. Po každom prípade nesplnenia kritérií stanovených v týchto prílohách sa kontroly obnovia tak, ako je uvedené v odseku 3.

6. Ak výsledok kontrol uvedených v odseku 4 prevyšuje povolené limity, príslušná dávka sa považuje za dávku, ktorá nie je v súlade s týmto nariadením. V tom prípade však môže príslušný bitúnok požiadať o vykonanie kontrolnej analýzy v referenčnom laboratóriu členského štátu pomocou metódy, ktorú vyberie príslušný orgán toho členského štátu. Náklady na túto kontrolnú analýzu znáša držiteľ tejto dávky.

▼ **M4**

7. Keď sa, v prípade potreby aj po vykonaní tejto kontrolnej analýzy, príslušná dávka považuje za dávku, ktorá nie je v súlade s týmto nariadením, príslušný orgán prijme všetky potrebné opatrenia, na základe ktorých sa predaj tejto dávky v rámci spoločenstva povolí iba pod podmienkou, že bitúnok pod dohľadom príslušného orgánu označí jednotlivé aj hromadné balenia príslušných trupov páskou alebo štítkom, na ktorom uvedie veľkým tlačným písmom červenej farby aspoň jednu z týchto foriem textu:

▼ **M13**

- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK
- Water content exceeds EEK limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE

▼ M13

- Watergehalte hoger danhet EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- Cudzia voda v hydinovom mäse EEK limit
- Vsebnost vode presega EES omejitvev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ M4

Dávka uvedená v prvom pododseku zostane pod dohľadom príslušného orgánu dovtedy, kým sa s ňou nenaloží v súlade s odsekom, alebo kým sa nezlikviduje. Ak sa príslušnému orgánu preukáže, že dávka uvedená v prvom pododseku sa má vyviezť, príslušný orgán prijme všetky opatrenia potrebné na to, aby zabránil predaju príslušnej dávky v rámci spoločenstva. Formy textu ustanovené v prvom odseku sa vyznačia na nápadnom mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné a nezmazateľné. Nesmú byť žiadnym spôsobom skryté, nezreteľné alebo prerušené iným písomným alebo obrazovým materiálom. Písmená musia byť aspoň 1 cm vysoké na jednotlivom balení a 2 cm vysoké na hromadnom balení.

8. Ak má členský štát určenia vážne dôvody pre podozrenie z porušenia požiadaviek, môže vykonať nediskriminačné náhodné kontroly mrazených alebo hlboko zmrazených kurčiat, aby overil, že dodávka spĺňa požiadavky tohto článku.

9. Kontroly uvedené v odseku 8 sa vykonávajú na mieste určenia tovaru alebo na inom vhodnom mieste za predpokladu, že sa nevyberie miesto na hranici a jeho výberom sa čo najmenej naruší trasa tovaru, a že po odbere vhodnej vzorky môže tovar normálnym spôsobom pokračovať do svojho miesta určenia. Príslušné výrobky sa však nesmú predat konečnému spotrebiteľovi, kým nebude k dispozícii výsledok kontroly.

Tieto kontroly sa vykonávajú čo najskôr tak, aby zbytočne nezdržovali uvádzanie výrobkov na trh, alebo aby nespôsobovali oneskorenia, ktoré by mohli zhoršiť kvalitu výrobkov.

Výsledky týchto kontrol a všetky následné rozhodnutia a dôvody pre ich prijatie sa najneskôr dva pracovné dni po odbere vzoriek oznámia odosielateľovi, príjemcovi alebo ich zástupcom. Rozhodnutia, ktoré prijal príslušný orgán členského štátu určenia a dôvody pre tieto rozhodnutia, sa oznámia príslušnému orgánu členského štátu odosielateľa.

Ak o to požiada odosielateľ alebo jeho zástupca, uvedené rozhodnutia a dôvody sa mu pošlú písomne spolu s podrobnosťami o právach na odvolanie, ktoré má podľa práva platného v členskom štáte určenia a o platnom postupe a lehotách.

▼ M12

10. Ak výsledok kontrol uvedených v odseku 8 prevyšuje povolené limity, môže držiteľ príslušnej dávky požiadať o vykonanie kontrolnej analýzy v jednom z referenčných laboratórií uvedených v prílohe VIII pomocou rovnakej metódy, aká bola použitá pri počiatočnom teste. Náklady, ktoré spôsobí táto kontrolná analýza, znáša držiteľ tejto dávky. Úlohy a kompetencie referenčných laboratórií sú ustanovené v prílohe IX.

▼ M4

11. Ak sa po kontrole vykonanej v súlade s odsekmi 8 a 9 a, v prípade žiadosti, po kontrolnej analýze zistí, že mrazené alebo hlboko zmrazené kurčatá nespĺňajú požiadavky tohto článku, príslušný orgán členského štátu určenia uplatní postupy ustanovené v odseku 7.

12. V prípadoch ustanovených v odsekoch 10 a 11 sa príslušný orgán členského štátu určenia bezodkladne spojí s príslušnými orgánmi členského štátu odosielateľa. Príslušné orgány členského štátu odosielateľa prijímú všetky potrebné opatrenia a oznámia príslušnému orgánu členského štátu určenia povahu vykonaných kontrol, prijaté rozhodnutia a dôvody pre tieto rozhodnutia.

▼ M4

Ak kontroly uvedené v odsekoch 8 a 10 ukazujú na prípady opakovaného porušovania požiadaviek alebo ak sa z pohľadu členského štátu odosielateľa tieto kontroly vykonávajú bez dostatočného zdôvodnenia, príslušné orgány dotknutých členských štátov informujú Komisiu.

Komisia môže v rozsahu potrebnom na zabezpečenie jednotného uplatňovania tohto nariadenia alebo na žiadosť príslušného orgánu členského štátu určenia a pri zohľadnení povahy prípadov porušenia požiadaviek:

- vyslať misiu odborníkov do príslušného podniku a v súčinnosti s príslušnými vnútroštátnymi orgánmi vykonať kontroly na mieste; alebo
- požiadať príslušný orgán členského štátu odosielateľa, aby zintenzívil odber vzoriek z výrobkov príslušného podniku a podľa potreby uplatnil postihy v súlade s článkom 10 nariadenia (EHS) č. 1906/90.

Komisia informuje členské štáty o svojich zisteniach. Členské štáty, na území ktorých sa vykonáva kontrola, poskytnú odborníkom všetku pomoc potrebnú na plnenie ich úloh.

Členský štát odosielateľa musí na žiadosť členského štátu určenia až do oznámenia zistení Komisie zintenzívniť kontroly výrobkov pochádzajúcich z príslušného podniku.

Ak sa prijímajú opatrenia na riešenie týchto prípadov porušenia požiadaviek na strane podniku, Komisia vyúčtuje príslušnému podniku všetky výdavky spôsobené uplatňovaním zarážok tretieho pododseku.

▼ M8

12a. Príslušné orgány členských štátov okamžite informujú dotyčné národné referenčné laboratórium o výsledkoch kontrol, ktoré vykonali sami alebo za výkon ktorých niesli zodpovednosť.

Národné referenčné laboratória každých šesť mesiacov odovzdávajú tieto údaje referenčnému laboratóriu spoločenstva na účel ďalšieho vyhodnotenia a prediskutovania s národnými referenčnými laboratóriami najmenej jedenkrát ročne. Výsledky sa predložia riadiacemu výboru na posúdenie v súlade s článkom 18 nariadenia (EHS) č. 2777/75.

▼ M11

13. Členské štáty prijímajú praktické opatrenia pre kontroly ustanovené v tomto článku na všetkých stupňoch obchodovania vrátane kontrol dovozov z tretích krajín v čase colného vybavovania v súlade s prílohami V a VI. O týchto opatreniach informujú ostatné členské štáty a Komisiu do 1. septembra 2000. Akékoľvek relevantné zmeny sa okamžite oznámia ostatným členským štátom a Komisii.

▼ M5

14. Spoločenstvo poskytne finančnú pomoc laboratóriu „Het Spelderholt“, stredisko pre výskum hydiny a informačné služby, Beekbergen, Holandsko, vo výške najviac 75 000 ECU na obdobie troch rokov na dokončenie úloh uvedených v prílohe IX odsek 1.

Finančná pomoc sa referenčnému laboratóriu zaplatí v súlade s podmienkami zmluvy uzavretej medzi Komisiou, konajúcou v mene Európskeho spoločenstva, a laboratóriom.

Generálny riaditeľ generálneho riaditeľstva pre poľnohospodárstvo je oprávnený podpísať zmluvu v mene Komisie.

▼ M11*Článok 14b*

1. Je možné obchodovať s nasledujúcimi čerstvými, mrazenými alebo rýchlo mrazenými hydinovými kusmi prostredníctvom obchodnej činnosti alebo výmeny v rámci spoločenstva iba vtedy, ak obsah vody nepresahuje technicky nevyhnutné hodnoty stanovené prostredníctvom metódy analýzy popísanej v prílohe VIa (chemická metóda):

▼ M11

- a) filety z kuracích prs, s alebo bez vidlicovej kosti, bez kože;
- b) kuracie prsia, s kožou;
- c) horné časti kuracích stehien, dolné časti kuracích stehien, celé stehná, stehná s časťou chrbta, štvrtky s celými stehnami, s kožou;
- d) filety z morčacích prs, bez kože;
- e) morčacie prsia, s kožou;
- f) horné časti morčacích stehien, dolné časti kuracích stehien, celé stehná, s kožou;
- g) vykostené mäso z celého morčacieho stehna, bez kože.

2. Príslušné orgány vytvorené v každom členskom štáte zaistia, že bitúanky a závody pre porcovanie (dorábku) mäsa bez ohľadu na to, či sú spojené s bitúnkami, alebo nie, prijímú všetky opatrenia, ktoré sú potrebné pre zaistenie súladu s ustanoveniami odseku 1 a najmä to, aby:

▼ M12

- pravidelné kontroly množstva absorbovanej vody sa vykonávajú na bitúnkach v súlade s článkom 14a ods. 3 aj v prípade trupov kurčiat a moriakov určených na výrobu čerstvých, mrazených a hlboko zmrazených častí uvedených v odseku 1. Tieto kontroly sa vykonávajú najmenej raz za osemhodinový pracovný čas. V prípade vzduchového chladenia trupov moriakov sa však pravidelné kontroly množstva absorbovanej vody nemusia vykonávať. Limitné hodnoty určené v prílohe VII ods. 9 sa vzťahujú aj na trupy moriakov,

▼ M11

- sa výsledky kontroly zaznamenali a uchovali po dobu jedného roka,
- sa každá séria označila takým spôsobom, aby bolo možné identifikovať dátum jej výroby; toto označenie série sa musí objaviť v zázname o výrobe.

▼ M12

Ak v prípade vzduchového chladenia kurčiat výsledky kontrol uvedených v prvej zarážke a v odseku 3 ukazujú počas šiestich mesiacov zhodu s kritériami ustanovenými v prílohách V až VII, je možné znížiť frekvenciu kontrol uvedených v prvej zarážke na raz za mesiac. Po každom prípade nesplnenia kritérií ustanovených v prílohách V až VII sa kontroly obnovia tak, ako je uvedené v prvej zarážke.

▼ M11

3. Kontroly týkajúce sa obsahu vody uvedené v odseku 1 sa vykonávajú aspoň každé tri mesiace pomocou výberu vzoriek mrazených a rýchlo mrazených hydínových kusov z každého závodu pre porcovanie (dorábku) mäsa, ktorý produkuje takéto kusy, podľa prílohy VIa. Tieto kontroly sa nevykonávajú u tých hydínových kusov, u ktorých existuje doklad, ktorý je dostatočný pre príslušný orgán, že sú určené výlučne na vývoz.

▼ M12

Po roku plnenia kritérií ustanovených v prílohe VIa v príslušnej deliacej prevádzke sa frekvencia testov zníži na raz za šesť mesiacov. Po každom prípade nesplnenia týchto kritérií sa kontroly obnovia tak, ako je uvedené v prvom pododseku.

▼ M11

4. Odseky 5 až 13 článku 14a sa vzťahujú, *mutatis mutandis*, na hydínové kusy uvedené v odseku 1.

▼ M1*Článok 15*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 20. júna 1991.

Bude sa uplatňovať od 1. júla 1991.

Článok 8 sa bude uplatňovať od 1. marca 1992 v prípade dovozov z tretích krajín.

▼ M1

Do ►**M2** 31. marca 1992 ◀ môžu však prevádzkovatelia baliť výrobky, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, do obalových materiálov, na ktorých sú uvedené údaje ustanovené v legislatíve spoločenstva alebo vo vnútroštátnej legislatíve platnej pred nadobudnutím účinnosti tohto nariadenia. Tieto výrobky sa potom môžu uvádzať na trh až do 31. decembra 1992.

▼ B

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

ČLÁNOK 1 ODS. 1 – NÁZVY JATOČNEJ HYDINY

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte- kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετανοί και κότες (κρεατο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, „Broiler”	Cālis, broilers
2.	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	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.	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kuke- pojad	Νεοσσός, πετα- νάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cāļītis
5.	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλο- πούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachne, (Mladá) Pižmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barba- rieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskus- part, (noor), (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρ βαριάς, (νεαρές) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard”	(Jauna) pīle, pīlēns, (Jauna) <i>Muskuss</i> pīle, (Jauna) <i>Mullard</i> pīle
2.	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berbe- rand Mulardand	Ente, Barbarie- ente Mulardente	Part, muskus- part, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra „mulard”	Pīle, <i>Muskuss</i> pīle, <i>Mullard</i> pīle
1.	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χιγνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns

▼M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
2.	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vīstīņa
2.	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vīstīņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznivaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep-ofstoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kaňa	Tupp, höna, gryteller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Kuriatko	Miad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge han	Młody kogut	Galo jovem	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsénye péz-makacsa, Pecsénye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira(fellus ta' papra), papra muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard” eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	(Mladá kačica), kačiatko, (Mladá) pyžmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (Mlada) - muškatna raca, (Mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) mýskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) mýskand

▼M13

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, Muskusinė antis, Mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, Muškatna rasa, Mulard rasa	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žasiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wizža (žghira fl-eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wizža	Gans	Geś	Ganso adulto	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

ČLÁNOK 1 ODS. 2 – NÁZVY ČASTÍ HYDINY

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Cuartos traseros unidos	Neoddelená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Muslo γ contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Charto 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	Cāļa kāja ar muguras daļu

▼M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
g)	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Alas unidas	Neoddelená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	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)	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirazené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max.3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	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”)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Piles krūtiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Półwka	Metade	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Štvrt'ka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

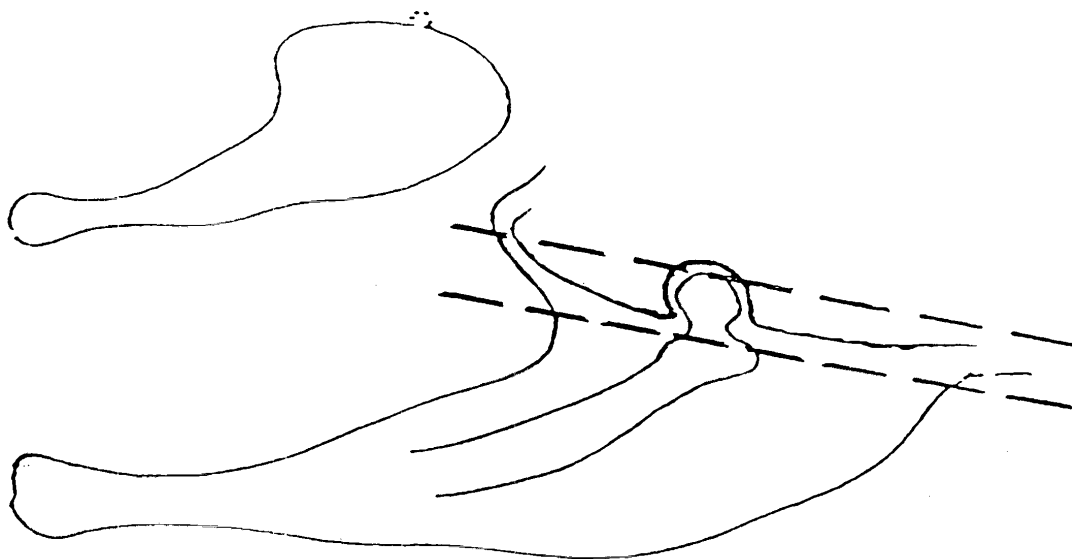
▼M13

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achtérkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännēs	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaras dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigiega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-bicca ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-bicca t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Gewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Gwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiini toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	Mellfilė	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafile'	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilė szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Hydínový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafile' soli-sluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ **M4***PRÍLOHA I A*

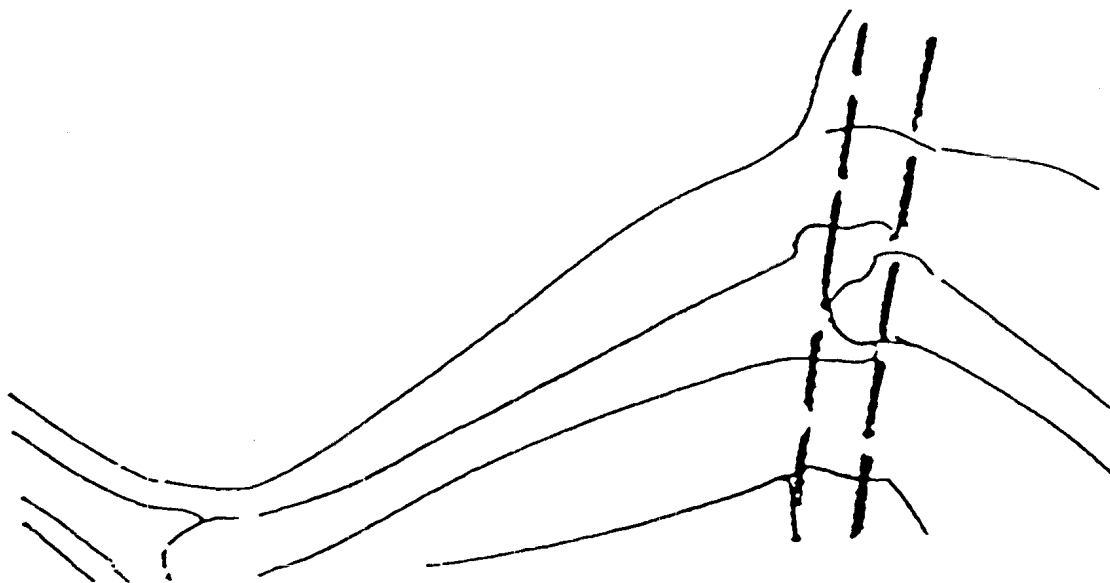
Rez oddelujúci horné stehno/stehno od chrbta

— vymedzenie bederného kľbu



Rez oddelujúci horné stehno od dolného stehna

— vymedzenie kolenného kľbu



ČLÁNOK 9 – METÓDY CHLADENIA

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à lair	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Refrigeración por immersion	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajahdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Luchtspoeikoe-ling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijähdytys	Vattenkylning

ANNEX III

ARTICLE 10(1) – TYPES OF FARMING

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Alimentado con... %Oca engordada con avena	Krmena (čím)... % (čeho)... krmená ovšem	Fodret med... % Husa Havrefodret gås	Mast mit... %... Hafermastgans	Söödetud... mis sisaldab... %... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με... %... Χήνα που παχάινεται με βρώμη	Fed with... % of... Oats fed goose	Alimenté avec... % de... Oie nourrie à lavoine	Alimentato con il... % di... Oca ingrassata con avena	Barība ar... %... ar auzām barotas zosis
b)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti”)
c)	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditsiooniline Vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élève en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Granja de cría en libertad	Volný výběh - úplná volnost	Frilands... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung	Täieliku liikumis-vabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range – total freedom	Fermier-élève en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta... %... Avižomis penėtos žąsys	%-ban... -val etetettZabbal etetett liba	Mitmugha b'... % ta'... Wiżża mitmug'a bil-? afur	Gevoed met... %... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem... %... tucz owsiany (gęsi).	Alimentado com... % de... Ganso engordado com aveia	Kfmené... %... husi kfmené ovsom	Krmljeno s/z... %gos krmljena z ovšem	Ruokittu... %... Kauralla ruokittu hanhi	Utfödrad med... %... Havreutfödrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvar-tuose)	Istállóban külter-jesen tartott	Mrobbija gewwa: sistema estensiva	Scharrel... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção exten-siva em interior	Extenzívne v halách	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen siskasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel... met uitloop	Chów wybie-gowy	Produção em semiliberdade	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång till utomhus vistelse

▼ **M13**

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
d)	Tradiciškai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizzjo- nali	Boeren- scharrel... met uitloopHoeve... met uitloop	Tradycyjny chów wybie- gowy	Produção ao ar livre	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utom- husvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra íjree range) - liberta totali	Boeren- scharrel... met vrije uitloop- Hoeve... met vrije uitloop	Chów wybie- gowy bez ogra- niczeń	Produção em liberdade	Chované na paši	Prosta reja - neomejen izpust	Vapaa kasvatus	<i>Uppfödd i full frihe.</i>

▼ **M4**

PRÍLOHA IV

▼ **M14**

Podmienky uvedené v článku 10 sú tieto:

▼ **M12**

a) *Kŕmený... %...*

▼ **M4**

Odkazy na tieto konkrétne kŕmne zložky sa môžu uvádzať, iba ak:

- v prípade obilnín tvoria v priebehu väčšej časti obdobia výkrmu najmenej 65 % hmotnosti daného zloženia krmiva, ktoré môže podľa výrobu obsahovať najviac 15 % obilniny; ak sa uvádza odkaz na jednu osobitnú obilninu, táto obilnina tvorí najmenej 35 % použitého zloženia krmiva a najmenej 50 % v prípade kukurice,
- v prípade strukovín alebo zeleniny tvoria v priebehu väčšej časti obdobia výkrmu najmenej 5 % hmotnosti daného zloženia krmiva,
- v prípade mliečnych výrobkov tvoria v priebehu záverečnej etapy najmenej 5 % hmotnosti daného zloženia krmiva.

Pojem „hus kŕmená ovsom“ sa však môže používať v prípade, že husi sú v priebehu záverečnej trojtýždňovej etapy kŕmené najmenej 500 g ovsa denne.

b) *„Chov tradičným spôsobom v halách“ („halový chov“)*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

- zaťaženosť chovu na m² podlahovej plochy nepresahuje v prípade:

▼ **M12**

- kurčatá, mladé kohúty, kapúny: 15 kusov, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,

▼ **M4**

- kačíc, perličiek, moriakov: 25 kg živej hmotnosti,
- husí: 15 kg živej hmotnosti,
- vtáky sa zabíjajú v prípade:
 - kurčiat vo veku 56 dní alebo neskôr,
 - moriakov vo veku 70 dní alebo neskôr,
 - husí vo veku 112 dní alebo neskôr,
 - pekingských kačíc: vo veku 49 dní alebo neskôr,
 - pižmových kačíc: vo veku 70 dní alebo neskôr u samíc, vo veku 84 dní alebo neskôr u samcov,
 - samíc mulardov: vo veku 65 dní alebo neskôr,
 - perličiek: vo veku 82 dní alebo neskôr,

▼ **M11**

- mladé husi (húsatá): 60 dní a viac,

▼ **M12**

- mladé kohúty: 90 dní alebo neskôr,
- kapúny: 140 dní alebo neskôr.

▼ **M4**

c) *Chov vo voľnom výbehu*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

- zaťaženosť chovu v hale a vek pri zabíí je v súlade s limitmi určenými v bode b) okrem kurčiat, v prípade ktorých sa môže zaťaženosť chovu zvýšiť na 13, ale najviac na 27,5 kg živej hmotnosti na m² a kapúnov, v prípade ktorých nesmie zaťaženosť chovu presiahnuť 7,5 m² a môže byť najviac 27,5 kg živej hmotnosti na m²,
- vtáky mali v priebehu aspoň polovice svojho života v dennom čase nepretržitý prístup k výbehu na čerstvom vzduchu obsahujúcim plochu pokrytú hlavne vegetáciou s rozlohou najmenej:
 - 1 m² na kurča alebo perličku

▼ **M9**

- 2 m² na kačicu alebo na kapúna

▼ **M4**

- 4 m² na moriaka alebo hus.

▼ M4

V prípade perličiek môžu byť výbehy na čerstvom vzduchu nahradené kurínom s bidlami s podlahovou plochou rovnajúcou sa najmenej podlahovej ploche haly a s výškou najmenej 2 m. Na jedného vtáka sú k dispozícii bidlá s celkovou dĺžkou najmenej 10 cm (hala a kurín),

- zloženie krmiva používaného v etape výkrmu obsahuje najmenej 70 % obilnín,
- hala je vybavená bidlami s kombinovanou dĺžkou rovnajúcou sa najmenej 4 m na 100 m² podlahovej plochy haly.

d) *Chov tradičným spôsobom na paši*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

- zaťaženosť halového chovu na m² nepresahuje v prípade:
 - kurčiat: 12, ale najviac 25 kg živej hmotnosti, v prípade pohyblivých hál s podlahovou plochou nepresahujúcou 150 m², ktoré zostávajú cez noc otvorené, sa však môže zaťaženosť chovu zvýšiť na 20, ale najviac 40 kg živej hmotnosti na m²,
 - kapúnov: 6,25 (do veku 91 dní: 12), ale najviac 35 kg živej hmotnosti,
 - pižmových kačíc a pekingských kačíc: 8 samcov, ale najviac 35 kg živej hmotnosti, 10 samíc, ale najviac 25 kg živej hmotnosti,
 - mulardov: 8, ale najviac 35 kg živej hmotnosti,

▼ M12

- perličky: 13, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,

▼ M4

- moriakov: 6,25 (do veku siedmich týždňov: 10), ale najviac 35 kg živej hmotnosti,
- husí: 5 (do veku šiestich týždňov: 10), 3 počas troch posledných týždňov výkrmu, ak sa chovajú v uzavretom priestore, ale najviac 30 kg živej hmotnosti,
- celková využiteľná plocha hál na každom jednom výrobnom mieste nepresahuje 1 600 m²,
- v žiadnej hale sa nechová viac než:
 - 4 800 kurčiat,
 - 5 200 perličiek,
 - 4 000 samíc mularda alebo pekingskej kačice alebo 3 200 samcov mularda alebo pekingskej kačice alebo 3 200 mulardov,
 - 2 500 kapúnov, husí a moriakov,
- hala je vybavená bidlami s kombinovanou dĺžkou rovnajúcou sa najmenej 4 m na 100 m² podlahovej plochy haly,
- existuje nepretržitý prístup k výbehom na čerstvom vzduchu v dennom čase od veku:
 - šiestich týždňov v prípade kurčiat a kapúnov,
 - ôsmich týždňov v prípade kačíc, husí, perličiek a moriakov,
- výbehy na čerstvom vzduchu obsahujú plochu pokrytú hlavne vegetáciou s rozlohou najmenej:
 - 2 m² na kurča alebo pižmovú alebo pekingskú kačicu alebo perličku,
 - 3 m² na mularda,
 - 4 m² na kapúna od veku 92 dní (2 m² do 91. dňa veku),
 - 6 m² na moriaka,
 - 10 m² na hus.

V prípade perličiek môžu byť výbehy na čerstvom vzduchu nahradené kurínom s bidlami s podlahovou plochou najmenej dvakrát väčšou než podlahová plocha haly a s výškou najmenej 2 m. Na jedného vtáka sú k dispozícii bidlá s celkovou dĺžkou najmenej 10 cm (hala a kurín),

- kŕmené vtáky sú plemena uznaného ako pomaly rastúce,
- zloženie krmiva používaného v etape výkrmu obsahuje najmenej 70 % obilnín,
- minimálny vek pri zabití je:
 - 81 dní v prípade kurčiat,
 - 150 dní v prípade kapúnov,
 - 49 dní v prípade pekingských kačíc,
 - 70 dní v prípade samíc pižmovej kačice,

▼ **M4**

- 84 dní v prípade samcov pižmovej kačice,
- 92 dní v prípade mulardov,
- 94 dní v prípade perličiek,

▼ **M12**

- 140 dní pre moriakov a husí predávané vcelku na pečenie,
- 98 dní pre morky určené na delenie,
- 126 dní pre moriakov určených na delenie,

▼ **M4**

- 95 dní v prípade husí určených na výkrm a prípravu „magretu”,

▼ **M11**

- 60 dní u mladých husí (húsat),
- záverečná etapa výkrmu v uzavretom priestore:
- v prípade kurčiat po 90 dňoch veku: 15 dní,

▼ **M9**

- štyri týždne pri kapúnoch,

▼ **M4**

- v prípade husí a mulardov, určených na výkrm a magret, po 70 dňoch veku: 4 týždne.

e) *Chov vo voľnom výbehu – úplná voľnosť*

Používanie tohto pojmu vyžaduje zhodu s kritériami ustanovenými v bode d) okrem toho, že vtáky majú v dennom čase nepretržitý prístup k výbehu na čerstvom vzduchu s neobmedzenou plochou.

▼ **M14**

V prípade obmedzenia, vrátane veterinárneho obmedzenia, prijatého na základe práva Spoločenstva s cieľom ochrániť verejné zdravie a zdravie zvierat, ktorým sa zamedzí prístupu hydiny k voľnému výbehu, hydina chovaná podľa spôsobov chovu opísaných v prvom pododseku písmenách c), d) a e) s výnimkou perličiek chovaných vo voliérach sa môže aj naďalej uvádzať na trh s uvedením osobitného odkazu na spôsob chovu počas trvania obmedzenia, avšak v žiadnom prípade nie dlhšie ako dvanásť týždňov.

▼ **M4***PRÍLOHA V***STANOVENIE STRÁT PRI ROZMRAZENÍ****(Odkvapkávaci test)**1. *Predmet a rozsah pôsobnosti*

Táto metóda sa používa na stanovenie množstva vody stratenej z mrazených alebo hlboko zmrazených kurčiat v priebehu rozmrazovania. Ak táto strata odkvapkaním vyjadrená v percentách hmotnosti trupu (vrátane všetkých jedlých drobov obsiahnutých v balíčku) presahuje limitnú hodnotu stanovenú v odseku 7, usudzuje sa, že počas spracovania bolo absorbované nadmerné množstvo vody.

2. *Definícia*

Strata odkvapkaním stanovená touto metódou sa vyjadruje vo forme percent celkovej hmotnosti mrazeného alebo hlboko zmrazeného trupu vrátane jedlých drobov.

3. *Zásada*

Mrazený alebo hlboko zmrazený trup vrátane priložených jedlých drobov sa nechá rozmraziť v riadených podmienkach, ktoré umožňujú vypočítať hmotnosť stratenej vody.

4. *Prístrojové vybavenie*

- 4.1. Váhy schopné vážiť do 5 kg s presnosťou vyššou než približne 1 g.
- 4.2. Plastové vrecká dostatočne veľké na to, aby sa do nich zmestil trup s prostriedkom na bezpečné upevnenie vrečka.
- 4.3. Termostaticky regulovaný vodný kúpeľ so zariadením schopným držať trupy tak, ako je opísané v bodoch 5.5 a 5.6. Vodný kúpeľ obsahuje objem vody najmenej osemkrát väčší než objem hydiny, ktorá sa testuje, a je schopný udržiavať vodu na teplote 42 plus alebo mínus 2 °C.
- 4.4. Filtračný papier alebo hárky iného savého papiera.

5. *Metóda*

- 5.1. Z množstva hydiny, ktoré sa podrobuje testu, sa náhodne vyberie dvadsať trupov. Dovtedy, kým sa každý z trupov podrobí testu opísanému v bodoch 5.2 až 5.11, udržiavajú sa na teplote najviac - 18 °C.
- 5.2. Vonkajší povrch balíčka sa poutiera a odstráni sa z neho povrchový ľad a voda. Balíček a jeho obsah sa odváži s presnosťou na najbližší gram: táto hmotnosť sa označí M_0 .
- 5.3. Trup spolu so všetkými jedlými drobami, ktoré sa predávajú spolu s ním, sa vyberie z vonkajšieho obalu, ktorý sa vysuší a odváži sa s presnosťou na najbližší gram: táto hmotnosť sa označí M_1 .
- 5.4. Hmotnosť mrazeného trupu a drobov sa vypočíta odčítaním M_1 od M_0 .
- 5.5. Trup vrátane jedlých drobov sa vloží do pevného vodotesného plastového vrečka tak, aby brušná dutina smerovala k uzavretému koncu vrečka. Vrečko musí mať dostatočnú dĺžku, ktorá zabezpečí, že ho možno bezpečne upevniť, keď je vo vodnom kúpeli, ale nesmie byť príliš široké, aby neumožňovalo trupu posunúť sa zo zvislej polohy.
- 5.6. Tá časť vrečka, ktorá obsahuje trup a jedlé droby, sa úplne ponorí do vodného kúpeľa a zostane otvorená, aby mohlo uniknúť čo najviac vzduchu. Drží sa zvisle, podľa potreby pomocou vodiacich tyčí alebo závaží navyše vložených do vrečka, tak, aby doňho nemohla vniknúť voda z kúpeľa. Jednotlivé vrecká sa navzájom nedotýkajú.
- 5.7. Vrečko sa ponechá vo vodnom kúpeli, ktorého celý objem sa udržiava na teplote 42 °C plus alebo mínus 2 °C, pričom vreckom sa stále pohybuje alebo sa stále mieša voda dovtedy, kým tepelný stred trupu (najhlbšia časť prsného svalu v blízkosti prsnej kosti, v prípade kurčiat bez drobov, alebo stred drobov v prípade kurčiat s drobami) nedosiahne teplotu najmenej 4 °C nameranú v dvoch náhodne vybraných trupoch. Trupy by nemali zostať vo vodnom kúpeli dlhšie než je potrebné na dosiahnutie teploty 4 °C. Potrebný čas ponorenia trupov skladovaných pri teplote - 18 °C je rádovo:

▼ **M4**

Hmotnostná trieda (g)	Hmotnosť trupu ± droby (g)	Približný čas ponorenia v minútach	
		Kurčatá bez drobov	Kurčatá s drobmami
< 800	< 825	77	92
850	825 – 874	82	97
900	875 – 924	85	100
950	925 – 974	88	103
1 000	975 – 1 024	92	107
1 050	1 025 – 1 074	95	110
1 100	1 050 – 1 149	98	113
1 200	1 150 – 1 249	105	120
1 300	1 250 – 1 349	111	126
1 400	1 350 – 1 449	118	133

Ďalej je potrebné pridať sedem minút na každých ďalších 100 g hmotnosti. Ak navrhovaný čas ponorenia uplynie bez toho, aby bola v dvoch kontrolovaných trupoch dosiahnutá teplota plus 4 °C, pokračuje sa v procese rozmrazovania dovtedy, kým teplota v ich tepelných stredoch skutočne nedosiahne plus 4 °C.

- 5.8. Vrečko a jeho obsah sa vyberie z vodného kúpeľa; spodok vrečka sa prepichne a všetka voda, ktorá vznikla pri rozmrazovaní, sa nechá vytiecť. Vrečko a jeho obsah sa nechajú odkvapkať jednu hodinu pri teplote okolia od plus 18 °C do plus 25 °C.
- 5.9. Rozmrazený trup sa vyberie z vrečka a balíček obsahujúci droby (ak je vložený) sa vyberie z brušnej dutiny. Trup sa zvnútra i zvonka vysuší filtračným papierom alebo hárkami savého papiera. Vrečko obsahujúce droby sa prepichne a po odtčení všetkej vody sa vrečko a rozmrazené droby tiež čo najstarostlivejšie vysušia.
- 5.10. Celková hmotnosť rozmrazeného trupu, drobov a vrečka sa určí s presnosťou na najbližší gram a označí sa M₂.
- 5.11. Hmotnosť balíčka, ktorý obsahuje droby, sa určí s presnosťou na najbližší gram a označí sa M₃.
6. *Výpočet výsledku*

Množstvo vody stratenej v priebehu rozmrazovania vyjadrené ako percento hmotnosti mrazeného alebo hlboko zmrazeného trupu (vrátane drobov) je dané vzorcom:

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

7. *Výhodnotenie výsledku*

Ak priemerná hodnota straty vody v priebehu rozmrazovania 20 trupov vo vzorke presiahne ďalej uvedené percentá, konštatuje sa, že množstvo vody, ktoré bolo absorbované počas spracovania, prekračuje limitnú hodnotu.

Počet percent je rovný v prípade:

- vzduchového chladenia: 1,5 %,
- chladenia sprejovaním: 3,3 %,
- chladenia ponorením: 5,1 %.

▼ **M4***PRÍLOHA VI***STANOVENIE CELKOVÉHO OBSAHU VODY V KURČATÁCH****(Chemický test)**1. *Predmet a rozsah pôsobnosti*

Táto metóda sa používa na stanovenie celkového obsahu vody v mrazených a hlboko zmrazených kurčatách. Súčasťou tejto metódy je stanovenie obsahu vody a bielkovín vo vzorkách odobratých z homogenizovaného hydínového trupu. Stanovený celkový obsah vody sa porovná s limitnou hodnotou danou vzorcami uvedenými v odseku 6.4 a určí sa, či bolo počas spracovania absorbované nadmerné množstvo vody alebo nie. Ak má analytik podozrenie na prítomnosť akejkoľvek látky, ktorá môže rušiť hodnotenie, je na ňom, aby prijal potrebné bezpečnostné opatrenia.

2. *Definície*

„Trup“: hydínový trup s kosťami, chrupavkami a drobkami, ktoré prípadne môžu byť obsiahnuté v trupe.

„Droby“: pečeň, srdce, žalúdok a krk.

3. *Zásada*

Obsah vody a bielkovín sa stanovuje v súlade s uznávanými metódami ISO (International Organization for Standardization – Medzinárodná organizácia pre normalizáciu) alebo inými metódami alebo analýzami, ktoré schválila Rada.

Najvyšší povolený celkový obsah vody v trupe sa stanoví z obsahu bielkovín v trupe, ktorý je možné dať do súvislosti s obsahom fyziologickej vody.

4. *Prístrojové vybavenie a činidlá*

- 4.1. Váhy na váženie trupu a obalov, schopné vážiť s presnosťou vyššou než ± 1 g.
- 4.2. Sekera na mäso alebo píla na rezanie trupov na kusy vhodnej veľkosti pre použitie mlynčeka na mäso.
- 4.3. Mlynček na mäso a miešač určené na veľké zaťaženie a schopné homogenizovať kusy úplne zmrazenej hydiny.

Poznámka:

Neodporúča sa žiaden špeciálny mlynček na mäso. Mal by mať dostatočný výkon na to, aby pomlel mrazené alebo hlboko zmrazené mäso a kosti a vytvoril homogénnu zmes zodpovedajúcu zmesi získanej mlynčekom na mäso vybaveným diskom s otvormi priemeru 4 mm.

- 4.4. Prístrojové vybavenie stanovené v norme ISO 1442 určené na stanovenie obsahu vody.
- 4.5. Prístrojové vybavenie stanovené v norme ISO 937 určené na stanovenie obsahu bielkovín.

5. *Postup*

- 5.1. Z množstva hydiny, ktoré sa má skontrolovať, sa náhodne vyberie sedem trupov a v každom prípade sa udržiavajú zmrazené dovtedy, kým sa nezačne analýza v súlade s 5.2 až 5.6.

Je možné vykonať ju ako analýzu každého zo siedmich trupov alebo ako analýzu vzorky zloženej zo siedmich trupov.

- 5.2. S prípravou sa začne do hodiny od vyloženia trupov z mrazničky.

- 5.3.
 - a) Vonkajší povrch balíčka sa poutiera a odstráni sa z neho povrchový ľad a voda. Každý trup sa odváži a zbaví sa všetkého obalového materiálu. Po rozrezaní trupu na menšie kusy sa odstráni všetok obalový materiál z jedlých drobov a ľad primrznutý k trupu, určí sa hmotnosť trupu s presnosťou na najbližší gram po odčítaní hmotnosti všetkého odstráneného obalového materiálu a označí sa „P₁”.
 - b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí celková hmotnosť siedmich trupov pripravených v súlade s 5.3 a) a označí sa „P₇”.

▼ **M4**

- 5.4. a) Celý trup, ktorého hmotnosť je P_1 , sa zomelie na mlynčeku uvedenom v 4.3 (a podľa potreby aj zamieša pomocou miešača) tak, aby vznikol homogénny materiál, z ktorého sa môže odobrať vzorka reprezentatívna pre každý trup.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa všetkých 7 trupov, ktorých hmotnosť je P_7 , zomelie na mlynčeku uvedenom v 4.3 (a podľa potreby aj zamieša pomocou miešača) tak, aby vznikol homogénny materiál, z ktorého sa môžu odobrať dve vzorky reprezentatívne pre sedem trupov.
- Tieto dve vzorky sa analyzujú tak, ako je opísané v 5.5 a 5.6.
- 5.5. Odoberie sa vzorka homogenizovaného materiálu a ihneď sa použije na stanovenie obsahu vody v súlade s normou ISO 1442, pričom výsledkom je hodnota obsahu vody v tvare „a %”.
- 5.6. Vzorka homogenizovaného materiálu sa tiež odoberie a ihneď použije na stanovenie obsahu dusíka v súlade s normou ISO 937. Táto hodnota obsahu dusíka sa vynásobením koeficientom 6,25 prevedie na hodnotu obsahu dusíkatých látok v tvare „b %”.
6. *Výpočet výsledkov*
- 6.1. a) Hmotnosť vody (W) v každom trupe sa vypočíta zo vzorca $aP_1/100$ a hmotnosť bielkovín (RP) zo vzorca $bP_1/100$, pričom obidve hodnoty sú vyjadrené v gramoch.
- Určia sa súčty hmotností vody (W_7) a hmotností bielkovín (RP_7) obsiahnutých v siedmich analyzovaných trupoch.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí priemerný obsah vody a bielkovín z dvoch analyzovaných vzoriek v tvare a %, resp. b %. Hmotnosť vody (W_7) v siedmich trupoch sa vypočíta zo vzorca $aP_7/100$ a hmotnosť bielkovín (RP_7) zo vzorca $bP_7/100$, pričom obidve hodnoty sú vyjadrené v gramoch.
- 6.2. Vypočíta sa priemerná hmotnosť vody (W_A) a bielkovín (RP_A) vydelením W_7 , resp. RP_7 siedmimi.
- 6.3. Teoretický obsah fyziologickej vody v gramoch stanovený touto metódou sa môže vypočítavať z tohto vzorca:
- kurčatá: $3,53 \times RP_A + 23$
- 6.4. a) Vzduchové chladenie
- Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje až 2 % ⁽¹⁾, najvyšší povolený limit celkového obsahu vody (W_G) v gramoch stanovený touto metódou sa vypočíta z tohto vzorca (vrátane intervalu spoľahlivosti):
- kurčatá: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.
- b) Chladenie sprejovaním
- Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje až 4,5 % ⁽¹⁾, najvyšší povolený limit celkového obsahu vody (W_G) v gramoch stanovený touto metódou sa vypočíta z tohto vzorca (vrátane intervalu spoľahlivosti):
- kurčatá: $W_G = 3,79 \times RP + 42$.
- c) Chladenie ponorením
- Za predpokladu, že minimálna technicky nevyhnutná absorpcia vody v priebehu prípravy sa rovná 7 % ⁽¹⁾, najvyšší povolený limit celkového obsahu vody (W_G) v gramoch stanovený touto metódou sa vypočíta z tohto vzorca (vrátane intervalu spoľahlivosti):
- kurčatá: $W_G = 3,93 \times RP + 42$.
- 6.5. Ak priemerná hodnota obsahu vody (W_A) v siedmich trupoch vypočítaná podľa 6.2 nepresiahne hodnotu vypočítanú v 6.4 (W_G), množstvo hydiny, ktoré bolo podrobené kontrole, sa považuje za spĺňajúce normu.

⁽¹⁾ Vypočítané na základe trupu, ktorý neobsahuje absorbovanú vonkajšiu vodu.

▼ **M11***PRÍLOHA VIa***STANOVENIE CELKOVÉHO OBSAHU VODY V HYDINOVÝCH KUSOCH****(Chemický test)****1. Predmet a rozsah**

Táto metóda sa používa na stanovenie celkového obsahu vody v určitých hydínových kusoch. Metóda zahŕňa stanovenie obsahu vody a bielkovín vo vzorkách z homogenizovaných hydínových kusov. Celkový obsah vody tak, ako sa stanoví, sa porovná s limitnou hodnotou danou formulami uvedenými v odseku 6.4, aby sa stanovilo, či sa ubrala alebo neubrala nadbytočná voda počas spracovania. Ak sa analytik obáva prítomnosti akejkoľvek látky, ktorá môže prekážať odhadu, vykoná nevyhnutné predbežné bezpečnostné opatrenia.

2. Definície a postupy výberu vzoriek▼ **M12**

Definície uvedené v článku 1 ods. 2 sa vzťahujú na časti hydiny uvedené v článku 14 b. Vzorové veľkosti by mali byť aspoň takéto:

- kuracie prsia: polovica prs,
- filé z kuracích prs: polovica prs s kosťou bez kože,
- morčacie prsia, filé z morčacích prs a stehno s kosťou: porcie s hmotnosťou asi 100 g,
- ostatné časti: podľa definície v článku 1 ods. 2.

▼ **M11**

V prípade mrazených alebo rýchlo mrazených produktov s veľkým objemom (kusy, ktoré nie sú jednotlivé zabalené) sa môžu veľké balenia, z ktorých sa majú vybrať vzorky, udržiavať pri teplote 0 °C, až kým sa nevyberú jednotlivé kusy.

3. Princíp

Obsah vody a bielkovín sa určí v súlade s uznávanými ISO (International Organisation for Standardisation) metódami alebo inými metódami alebo analýzou schválenou radou.

Najvyšší povolený celkový obsah vody v hydínových kusoch sa odhadne na základe obsahu bielkovín v kusoch, ktorý sa môže vzťahovať na fyziologický obsah vody.

4. Prístroje a roztoky

- 4.1. Váhy pre váženie kusov a obalov, schopné vážiť s presnosťou lepšou než ± 1 g.
- 4.2. Sekera alebo píla na mäso na krájanie hydiny na kúsky primeranej veľkosti pre mlynček na mäso.
- 4.3. Výkonný mlecí stroj a miešač schopný homogenizovať hydínové kusy alebo ich časti.

Poznámka:

Neodporúča sa žiaden špeciálny mlecí stroj. Mal by mať dostatočnú silu aj na pomletie mrazeného alebo rýchlo mrazeného mäsa a kostí, aby bolo možné vyrobiť homogénnu zmes zodpovedajúcu tej, ktorá sa získa z mlecieho stroja s kotúčom s otvormi s priemerom 4 mm.

4.4. Prístroje špecifikované v ISO 1442, pre stanovenie obsahu vody.

4.5. Prístroje špecifikované v ISO 937, pre stanovenie obsahu bielkovín.

5. Postup

- 5.1. Z určitého množstva hydínových kusov, ktoré sa má skontrolovať, sa náhodne vyberie päť kusov a v každom prípade sa udržiavajú mrazené alebo chladené, kým nezačne analýza v súlade s bodmi 5.2 až 5.6.

Vzorky mrazených alebo rýchlo mrazených produktov s veľkým objemom uvedené v bode 2 možno udržiavať pri teplote 0 °C, kým nezačne analýza.

Môže sa vykonávať buď ako analýza každého z piatich kusov, alebo ako analýza kombinovanej vzorky piatich kusov.

▼ **M11**

- 5.2. Príprava sa začne do jednej hodiny po vybratí kusov z mrazničky alebo chladničky.
- 5.3. a) Vonkajšok obalu sa utrie, aby sa odstránil povrchový ľad a voda. Každý kus sa odváži a odstráni sa z neho akýkoľvek obalový materiál. Po rozrezaní kusov na menšie kúsky sa stanoví hmotnosť hydínového kusa so zaokrúhlením na najbližší gram po odpočítaní hmotnosti akéhokoľvek odstráneného obalového materiálu, čím dostaneme „P₁”.
- b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa stanoví celková hmotnosť piatich kusov, pripravených v súlade s 5.3 a), čím dostaneme „P₅”.
- 5.4. a) Celý kus, hmotnosť ktorého je P₁, sa pomelie v mlecí stroji tak, ako je uvedené v bode 4.3 (a, ak je to nevyhnutné, zmieša sa pomocou mixéra), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého možno vybrať typickú vzorku.
- b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa všetkých päť kusov, ktorých hmotnosť je P₅, pomelie v mlecí stroji tak, ako je to špecifikované v bode 4.3 (a, ak je to nevyhnutné, zmieša sa pomocou mixéra), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého potom možno vybrať dve typické vzorky týchto piatich kusov.
- Dve vzorky je potrebné analyzovať tak, ako je to popísané v bodoch 5.5 až 5.6.
- 5.5. Vzorka homogenizovaného materiálu sa vyberie a použije bezprostredne pre stanovenie obsahu vody v súlade s ISO 1442, čím získame obsah vody „a %”.
- 5.6. Vzorka homogenizovaného materiálu sa taktiež vyberie a použije bezprostredne pre stanovenie obsahu dusíka v súlade s ISO 937. Tento obsah dusíka sa prepočíta na približný obsah bielkovín „b %” vynásobením činiteľom 6,25.

6. Výpočet výsledkov

- 6.1. a) Hmotnosť vody (W) v každom kuse bude daná $aP_1/100$ a hmotnosť bielkovín (RP) $BP_1/100$, pričom obe sú vyjadrené v gramoch.
- Stanoví sa celková hmotnosť vody (W₅) a celková hmotnosť bielkovín (RP₅) v analyzovaných piatich kusoch.
- b) V prípade analýzy kombinovanej vzorky sa priemerný obsah vody a bielkovín z dvoch analyzovaných vzoriek stanoví tak, aby sme dostali a % a potom b %. Hmotnosť vody (W₅) v piatich kusoch je daná pomocou $aP_5/100$ a hmotnosť bielkovín (RP₅) pomocou $bP_5/100$, pričom obe je potrebné vyjadriť v gramoch.
- 6.2. Priemerná hmotnosť vody (W_A) a bielkovín (RP_A) sa vypočíta delením W₅ a RP₅ piatimi.
- 6.3. Priemerný fyziologický pomer W/RP stanovený touto metódou je takýto:
- filety z kuracích prsí: $3,19 \pm 0,12$
 - kuracie stehná a štvrtky stehien: $3,78 \pm 0,19$
 - filety z morčacích prsí: $3,05 \pm 0,15$
 - morčacie stehná: $3,58 \pm 0,15$
 - vykostené mäso z morčacích stehien: $3,65 \pm 0,17$
- 6.4. Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovaný počas prípravy je až 2 %, 4 % alebo 6 % ⁽¹⁾, v závislosti na type produktov a metód chladenia (mrazenia), ktoré sa použili, najvyšší povolený pomer W/RP, určený touto metódou, je takýto:

	Vzduchom chladené	Chladené vzduchový- m sprejom	Chladené ponorom
Filety z kuracích prsí; bez kože	3,40	3,40	3,40
Kuracie prsia; s kožou	3,40	3,50	3,60
Horné časti kuracích stehien, dolné časti kuracích stehien, stehná, stehná s časťou chrbta, štvrtky stehien, s kožou	4,05	4,15	4,30

⁽¹⁾ Vypočítané na základe kusa, bez absorbovanej vonkajšej vody. U filiet (bez kože) a vykosteného morčacieho stehna sú to 2 % pre každú z metód chladenia.

▼ **M11**

	Vzduchom chladené	Chladené vzduchový- m sprejom	Chladené ponorom
Filety z morčacích prs, bez kože	3,40	3,40	3,40
Morčacie prsia, s kožou	3,40	3,50	3,60
Horné časti morčacích stehien, dolné časti kuracích stehien, stehná, s kožou;	3,80	3,90	4,05
Vykostené mäso z morčacieho stehna, bez kože	3,95	6,95	3,95

Ak priemerný pomer W_A/RP_A piatich kusov vypočítaný z hodnôt uvedených v bode 6.2 nepresahuje pomer uvedený v bode 6.4, možno množstvo hydinových kusov podliehajúce kontrole považovať za štandard.

▼ **M4***PRÍLOHA VII***Kontrola absorpcie vody vo výrobnom podniku**▼ **M11**

1. Najmenej raz za pracovnú dobu v trvaní ôsmich hodín: vybrať náhodne 25 trupov hydiny z pitvacej linky bezprostredne po vypitvaní a odstránení vnútorností a tuku a pred prvým následným umytím.

▼ **M4**

2. Podľa potreby odrežte krk, ale kožu z krku ponechajte na trupe.
3. Každý trup jednotlivo označte. Odvážte každý trup a zaznamenajte jeho hmotnosť s presnosťou na najbližší gram.
4. Znovu zaveste testovacie trupy na pitevnú linku a nechajte ich prejsť normálnymi procesmi umývania, chladenia, odkvapkania atď.
5. Na konci odkvapkávacej linky označené trupy zveste a nenechajte ich odkvapkať dlhší čas než je normálne povolené pre hydinu z množstva, z ktorého bola odobratá vzorka.
6. Vzorka pozostáva z prvých 20 vybraných trupov. Znova ich odvážte. Zaznamenajte ich hmotnosti s presnosťou na najbližší gram vedľa hmotností zaznamenaných pri prvom vážení. Test sa vyhlási za neplatný, ak sa vyberie menej než 20 označených trupov.
7. Odstráňte zo vzorky trupov identifikačné označenie a nechajte ich prejsť normálnymi baliacimi operáciami.
8. Stanovte percento absorpcie vlhkosti odčítaním celkovej hmotnosti týchto istých trupov po umytí, ochladení a odkvapkaní od ich počiatočnej hmotnosti a podelením tohto rozdielu počiatočnou hmotnosťou a vynásobením 100.

▼ **M11**

- 8a. Namiesto ručného váženia, ako je popísané v bodoch 1 až 8, je možné použiť pre stanovenie percenta absorpcie vlhkosti automatické vážiace linky u rovnakého počtu trupov hydiny a podľa rovnakých zásad za predpokladu, že automatická vážiaca linka je schválená vopred na tento účel príslušným orgánom.

▼ **M4**

9. Výsledok nesmie presiahnuť ďalej uvedené percentá počiatočnej hmotnosti trupov alebo žiadnu inú číselnú hodnotu, ktorá predstavuje súlad s maximálnym celkovým obsahom vonkajšej vody.

— vzduchové chladenie:	0,1%,
— chladenie sprejovaním:	2,0%,
— chladenie ponorením:	4,5%.

▼ **M13***ANNEX VIII***LIST OF REFERENCE LABORATORIES****Community reference laboratory:**

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
The Netherlands

Belgium

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren”
Universiteit Gent
Salisburylaan133
B-9820 Merelbeke

Czech Republic

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

Denmark

Fødevaredirektoratets Laboratorium
Afdeling for Levnedsmiddelkemi
FødevareregionRin gsted
Søndervang 4
DK-4100 Ringsted

Germany

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
EC-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Estonia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu

Greece

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

Spain

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

France

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

Ireland

National Food Centre
Teagasc

▼ M13

Dunsinea
Castleknock
Dublin 15

Italy

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

Cyprus

Agricultural Laboratory
Department of Agriculture
Louis Akritas Ave; 14
Lefcosia (Nicosia)

Latvia

Pārtikas un veterinārā dienesta
Valsts veterinārmedicīnas diagnostikas centrs
Leļupes iela 3
Rīga, LV-1076, Latvija

Lithuania

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J. Kairiūkščio g. 10
Vilnius

Luxembourg

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

Hungary

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

Malta**Netherlands**

TNO Voeding
Utrechtseweg 48
3704 HE Zeist
Postbus 3603700 AJ Zeist

Austria

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

Poland

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

Portugal

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

Slovenia

Univerza v Ljubljani
Veterinarska fakulteta

▼ **M13**

Nacionalni veterinarski inštitut
Gerbičeva 60
1115 Ljubljana

Slovakia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava

Finland

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

Sweden

Statens livsmedelsverk
Box 622
S-75126 Uppsala

United Kingdom

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York YO4 1LZ
United Kingdom.

▼ **M4***PRÍLOHA IX***Právomoci a úlohy referenčného laboratória spoločenstva**

1. Referenčné laboratórium spoločenstva uvedené v prílohe VIII je zodpovedné za plnenie týchto úloh:
 - poskytovanie informácií národným referenčným laboratóriám o analytických metódach a porovnávacích testoch týkajúcich sa obsahu vody v hydínovom mäse,
 - koordinácia uplatňovania metód uvedených v prvej zarážke tohto bodu v národných referenčných laboratóriách najmä organizovaním porovnávacích testov,
 - koordinácia vývoja nových analytických metód a informovanie národných referenčných laboratórií o pokroku dosahovanom v tejto oblasti,
 - poskytovanie vedeckej a technickej pomoci komisii, najmä v prípadoch, keď sú výsledky analýz medzi členskými štátmi spochybňované.
2. Referenčné laboratórium spoločenstva spĺňa tieto pracovné podmienky:
 - pracovníci sú kvalifikovaní a majú dostatočné znalosti o technikách uplatňovaných pri analýze obsahu vody,
 - má k dispozícii zariadenia a látky potrebné na plnenie úloh ustanovených v bode 1,
 - má vytvorenú primeranú administratívnu štruktúru,
 - pracovníci zachovávajú dôvernú povahu určitých predmetov, výsledkov a správ,
 - dodržiavajú sa zásady medzinárodne uznávanej dobrej laboratórnej praxe.

Úlohy národných referenčných laboratórií

Národné referenčné laboratóriá uvedené v prílohe VIII sú zodpovedné za plnenie týchto úloh:

- koordinácia činností národných laboratórií zodpovedných za analýzy obsahu vody v hydínovom mäse,
- pomoc príslušnému orgánu v členskom štáte pri organizovaní systému sledovania obsahu vody v hydínovom mäse,
- organizácia porovnávacích testov medzi rôznymi národnými laboratóriami uvedenými v prvej zarážke tohto bodu,
- zabezpečovanie šírenia informácií, ktoré poskytuje referenčné laboratórium spoločenstva príslušnému orgánu v príslušnom členskom štáte a národným laboratóriám uvedeným v prvej zarážke tohto bodu,
- spolupráca s referenčným laboratóriom spoločenstva.