

Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

- **B** **NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 543/2008**
zo 16. júna 2008,
ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o
obchodných normách pre hydinové mäso
 (Ú. v. EÚ L 157, 17.6.2008, s. 46)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
► <u>M1</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 936/2008 z 24. septembra 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Nariadenie Komisie (ES) č. 508/2009 z 15. júna 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 557/2010 z 24. júna 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 576/2011 zo 16. júna 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 652/2012 z 13. júla 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 1239/2012 z 19. decembra 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Nariadenie Komisie (EÚ) č. 519/2013 z 21. februára 2013	L 158	74	10.6.2013

Opravené a doplnené:

- **C1** Korigendum, Ú. v. EÚ L 8, 13.1.2009, s. 33 (543/2008)
 ► **C2** Korigendum, Ú. v. EÚ L 102, 23.4.2018, s. 95 (652/2012)

▼B**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 543/2008****zo 16. júna 2008,****ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o obchodných normách pre hydinové mäso***Článok 1*

Výrobky uvedené v článku 121 písm. e) bode ii) nariadenia (ES) č. 1234/2007 sa definujú takto:

1. Jatočná hydina**a) KURA DOMÁCA (*Gallus domesticus*)**

- kurča (brojler): vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
- kohút, sliepka: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný),
- kapún: chirurgicky vykastrovaný kohút pred dosiahnutím pohlavnej dospelosti a zabitý vo veku najmenej 140 dní, po kastrácii sa kapúni musia vykrmovať najmenej 77 dní,
- kurčiatka: 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 „kurčiatka“, ak ich vek pri zabití nepresahuje 28 dní. Na overenie veku pri zabití môžu uplatniť členské štáty ustanovenia článku 12,
- mladý kohút: kurací samec znáškových plemien, ktorého hrot hrudnej kosti je pevný, ale nie úplne osifikovaný a ktorého vek pri zabití je najmenej 90 dní;

b) MORKY (*Meleagris gallopavo dom.*)

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

c) KAČICE (druhu *Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), mulardy (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- (mladá) kačica alebo káča, (mladá) pižmová kačica, (mladý) mulard: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
- kačica, pižmová kačica, mulard: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný);

▼ Bd) HUSI (*Anser 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 účely tohto nariadenia sa varianty pojmov použitých v písmenách a) až e) vzťahujúce sa na pohlavie považujú za ich ekvivalenty.

2. Diely hydiny

- a) polená hydina: polovica jatočného tela rozrezaného pozdĺžne stredom hrudnej kosti a chrbtice;
- b) štvrťka: zadná alebo predná štvrťka získaná priečnym rezom z polovičky;
- c) neoddelené zadné štvrťky: obidve stehnové štvrťky 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) hydínové stehno: stehnová kosť, holenná kosť a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Rezy sa musia viesť cez kĺby;
- f) kuracie stehno s panvou: hmotnosť chrbta nepresahuje 25 % hmotnosti celého kusu;
- g) horné hydínové stehno: stehnová kosť s okolitým svalstvom. Rezy sa musia viesť cez kĺby;
- h) dolné hydínové stehno: holenná a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Rezy sa musia viesť cez kĺby;
- i) hydínové krídlo: ramenná, vretenná a laktová kosť s okolitým svalstvom. V prípade krídel z moriek sa môže ramenná, vretenná alebo laktová kosť s okolitým svalstvom predávať samostatne. Hrot krídla vrátane karpálnych kostí sa môže, ale nemusí odstrániť. Rezy sa musia viesť cez kĺby;

▼B

- j) neoddelené hydínové krídla: obidve krídla spojené časťou chrbta, pričom hmotnosť časti chrbta nesmie presahovať 45 % hmotnosti celého dielu;
- k) hydínový rezeň: celé prsia alebo polovica z prs, vykostené, t. j. bez hrudnej kosti a rebier. V prípade prs z moriek môže rezeň pozostávať len z hlbokého prsného svalu;
- l) hydínový rezeň s kosťou: rezeň bez kože s kľúčnou kosťou a chrupavkou hrudnej kosti, pričom hmotnosť kľúčnej kosti a chrupavky nesmie presahovať 3 % hmotnosti dielu;
- m) magret: filé z prs kačíc a husí uvedených v bode 3, ktoré obsahuje kožu a podkožný tuk pokrývajúci prsný sval bez hlbokého pektorálneho svalu;
- n) vykostené morčacie stehno: morčacie horné stehno a/alebo dolné stehno, vykostené, t. j. bez stehennej kosti, holennej kosti a predkolennej kosti, celé alebo nakrájané na kocky alebo rezané na pásy.

Pre výrobky uvedené v písmenách e), g) a h) znenie „rezy sa musia viesť cez kĺby“ znamená, že rezy sa vedú medzi dvoma čiarami vymedzujúcimi kĺby tak, ako je vyznačené na grafickom zobrazení v prílohe II.

Výrobky uvedené v písmenách d) až k) je možné upraviť s kožou alebo bez kože. Ak výrobky uvedené v písmenách d) až j) kožu neobsahujú alebo ak výrobok uvedený v písmene k) kožu obsahuje, informácia o tom sa uvedie na štítku v zmysle článku 1 ods. 3 písm. a) smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES ⁽¹⁾.

3. Pečeň z kŕmnych husí a kačíc

Pečene z husí alebo kačíc z druhov *Cairina muschata* alebo *Cairina muschata x Anas platyrachos*, ktoré boli kŕmené takým spôsobom, že sa dosiahla tuková hypertrofia pečenej buniek.

Vtáky, z ktorých tieto pečene pochádzajú, musia byť úplne vykrvené a pečene musia mať jednotnú farbu.

Pečene musia mať nasledujúcu hmotnosť:

— čistá hmotnosť pečeni z kŕmnych kačíc je najmenej 300 g,

— čistá hmotnosť pečeni z kŕmnych husí je najmenej 400 g.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 109, 6.5.2000, s. 29.

▼B*Článok 2*

Na účely tohto nariadenia:

- a) „jatočné telo“ je celé telo hydiny druhov uvedených v článku 1 bode 1 po vykrcení, ošklbaní a vypitvaní. Odstránenie obličiek je však voliteľné. Vypitvané jatočné telo sa môže upraviť pre predaj s drobami alebo bez nich, čím sa rozumie srdce, pečeň, svalnatý žalúdok a krk, vložené do brušnej dutiny;
- b) „hydínové diely“ znamenajú hydínové mäso, ktoré je vzhľadom na svoju veľkosť a vlastností svalového tkaniva identifikovateľné ako získané z príslušných častí jatočného tela;
- c) „spotrebiteľsky balené hydínové mäso“ je hydínové mäso upravené v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 1 ods. 3 písm. b) smernice 2000/13/ES;
- d) „hydínové mäso nebalené“ je hydínové mäso, ktoré sa ponúka na predaj konečnému zákazníkovi bez hotového balenia alebo sa balí na predajných miestach na žiadosť zákazníka;
- e) „predaj“ znamená uchovávanie alebo vystavenie s cieľom predaja, ponúkajúce na predaj, predaj, dodávku alebo každú inú formu predaja;
- f) „dávka“ znamená hydínové mäso rovnakého druhu a typu, rovnakej triedy, rovnakého produkčného cyklu, z toho istého bitúnku alebo rozrabkárne, ktoré sa nachádzajú na rovnakom mieste a v ktorých sa má vykonať kontrola. Na účely ustanovení článku 9 a príloh V a VI dávka pozostáva iba zo spotrebiteľských balení rovnakej kategórie menovitej hmotnosti.

Článok 3

1. Aby sa jatočná hydina mohla predávať, musia byť jatočné telá upravené v súlade s ustanoveniami tohto nariadenia v jednej z nasledujúcich foriem:

— čiastočne vypitvaná (bez čriev),

— s drobami,

— bez drobov.

Môže sa pridať pojem „vypitvaná“.

2. Čiastočne vypitvaná hydina znamená jatočné telá hydiny, z ktorých sa neoddelili srdce, pečeň, pľúca, svalnatý žalúdok, hrvoľ ani obličky.

3. Ak hlava nie je odstránená, môže pri všetkých úpravách jatočných tiel ostať na jatočnom tele priedušnica, hrtan a hrvoľ.

▼B

4. Droby pozostávajú len z nasledujúcich častí:

Srdce, krk, svalnatý žalúdok a pečeň a všetky ostatné časti, ktoré sú na trhu, pre ktorý je výrobok určený na konečnú spotrebu, považované za jedlé. Pečeň musí byť bez žlčnikov, svalnatý žalúdok musí byť bez zrohovatenej 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 štítku.

5. Okrem súladu s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými v súlade so smernicou 2000/13/ES sa na sprievodných obchodných dokumentoch uvedú tieto doplňujúce označenia v zmysle článku 13 ods. 1 písm. b) uvedenej smernice:

- a) kategória uvedená v bode III 1 časti B prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007;
- b) stav, v ktorom sa hydínové mäso predáva v súlade s bodom III 2 časti B prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007, a odporúčaná teplota pri skladovaní.

Článok 4

1. Výrobky zahrnuté týmto nariadením v zmysle článku 3 ods. 1 bode 1 smernice 2000/13/ES sa predávajú pod názvami, ktoré sú vymenované v článku 1 tohto nariadenia a pod zodpovedajúcimi pojmami v ostatných jazykoch Spoločenstva uvedenými v prílohe I k tomuto nariadeniu spresnenými v prípade:

- celých jatočných tiel odkazom na jednu z foriem úprav ustanovených v článku 3 ods. 1 tohto nariadenia,
- dielov hydiny odkazom na príslušný druh.

2. Názvy uvedené v článku 1 bodoch 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 bodoch 1 a 2 alebo s údajmi ustanovenými v článku 11.

Článok 5

1. Okrem výrobkov definovaných v článku 1 možno v Spoločenstve predávať výrobky len pod názvami, ktoré závažným spôsobom nezavádzajú spotrebiteľa tým, že spôsobujú zámenu s výrobkami uvedenými v článku 1 alebo s údajmi ustanovenými v článku 11.

2. Okrem súladu s vnútroštátnymi právnymi predpismi prijatými v súlade so smernicou 2000/13/ES musí byť označovanie, úprava hydínového mäsa, ako aj reklama na hydínové mäso určené pre konečného spotrebiteľa v súlade s dodatočnými požiadavkami ustanovenými v odsekoch 3 a 4 tohto článku.

▼B

3. V prípade čerstvého hydínového mäsa sa dátum „minimálnej trvanlivosti“ nahrádza dátumom „najneskoršej spotreby“ v súlade s článkom 10 smernice 2000/13/ES.

4. V prípade spotrebiteľsky baleného hydínového mäsa sa na spotrebiteľskom obale alebo na pripevnenom štítku musí uviesť:

a) kategória uvedená v časti B bode III 1 prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007;

b) v prípade čerstvého hydínového mäsa celková cena a cena za jednotku hmotnosti v etape maloobchodného predaja;

c) v súlade s časťou B bodom III 2 prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 stav, v ktorom sa hydínové mäso predáva, a odporúčaná teplota pri skladovaní;

d) číslo schválenia bitútku alebo rozrábkarne, ktoré sa udelilo v súlade s článkom 4 ods. 2 písm. d) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽¹⁾, okrem prípadu, keď sa rozrábka a vykostenie robia v mieste predaja;

e) v prípade hydínového mäsa dovážaného z tretích krajín označenie krajiny pôvodu.

5. Ak sa hydínové mäso predáva spotrebiteľsky nebalené, okrem prípadov, keď sa rozrábanie a vykostovanie vykonáva v mieste predaja, ako je stanovené v článku 4 ods. 2 písm. d) nariadenia (ES) č. 853/2004, pokiaľ sa takéto rozrábanie a vykostovanie vykonáva na žiadosť spotrebiteľa a v jeho prítomnosti, článok 14 smernice 2000/13/ES sa uplatňuje na údaje uvedené v odseku 4.

6. V prípade dodávok do rozrabkárni alebo spracovateľských podnikov nie je odchylné od článku 3 ods. 5 a ods. 2 až 5 tohto článku potrebné hydínové mäso deliť do tried alebo vyznačovať doplňujúce údaje uvedené v daných článkoch.

Článok 6

Na mrazené hydínové mäso definované v časti B bode II 3 prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 sa vzťahujú nasledujúce dodatočné ustanovenia.

Teplota mrazeného hydínového mäsa, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, musí byť stabilná a udržiavaná vo všetkých bodoch výrobu na -12 °C alebo menej s niekoľkými možnými krátkymi vzostupnými výkyvmi nepresahujúcimi 3 °C . Tieto povolené odchýlky teploty výrobu sa povoľujú v súlade so správnou skladovacou a distribučnou praxou počas miestnej distribúcie a v maloobchodných výkladoch.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

▼B*Článok 7*

1. Jatočné telá hydiny a diely hydiny spravované týmto nariadením musia spĺňať nasledujúce minimálne požiadavky pre zaradenie do tried A a B, čiže musia byť:

- a) neporušené, pri zohľadnení úpravy;
- b) čisté bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt alebo krvi;
- c) bez cudzieho zápachu;
- d) bez viditeľných krvavých škvŕn, pričom malé a nenápadné krvavé škvŕny sú prípustné;
- e) bez zlomených kostí prečnievajúcich cez kožu;
- f) bez výskytu pomliaždenín.

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

2. Aby sa jatočná hydina alebo diely hydiny mohli zaradiť do triedy A, musia navyše spĺňať nasledujúce podmienky:

- a) majú dobrú mäsitosť. 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 dovolená hrubšia vrstva tuku. Na celých jatočných telách husí je mierna až hrubá vrstva tuku;
- b) na prsiach, stehnách, chrbte, päťových kĺboch a hrotoch krídel sa môže ojedinele vyskytovať drobné perie, pisky (konce brkového peria) a štetinové perie (*filoplumae*). V prípade kohútov a sliepok, kačíc, moriek a husí sa ojedinele môže vyskytovať drobné perie aj na iných častiach jatočného tela;
- c) dovolené je určité poškodenie, pomliaždenie a zmeny sfarbenia za predpokladu, že nie sú početné, sú malého rozsahu a nenápadné a nevyskytujú sa na prsiach ani na stehnách. Hroty krídel môžu byť odstránené. Hroty krídel a folikulov môžu byť mierne sčervenané;
- d) v prípade mrazenej alebo hlboko zmrazenej hydiny nesmú byť viditeľné žiadne známky po vysušení mrazom ⁽¹⁾ okrem náhodných, malých a nenápadných známok, ak sa nevyskytujú na prsiach ani na stehnách.

⁽¹⁾ Vysušenie ľadom: (v zmysle zhoršenia kvality) viac alebo menej lokalizované a nezvratné vysušenie kože alebo mäsa, ktoré sa môže prejaviť zmenami ovplyvňujúcimi:

- pôvodnú farbu (ktorá väčšinou vybledne) alebo
- chuť a vôňu (strata chuti alebo zatuchnutie), alebo
- konzistenciu (suchá, špongiovitá).

▼B*Článok 8*

1. Akékoľvek rozhodnutie vyplývajúce z porušenia článkov 1, 3 a 7 sa môže prijímať iba pre celú dávku, ktorá bola skontrolovaná v súlade s ustanoveniami tohto článku.

2. Vzorka pozostávajúca z nasledujúcich množstiev rôznych výrobkov uvedených v článku 1 sa náhodne odoberie z každej dávky určenej na kontrolu v bitúnkoch, rozrabkárňach, veľkoobchodných a maloobchodných skladoch alebo v každej inej fáze predaja vrátane prepravy alebo, v prípade dovozu z tretích krajín, počas colného vybavovania:

Veľkosť dávky (ks)	Veľkosť vzorky (ks)	Prípustný počet nevyhovujúcich kusov	
		Celkový počet	Pre článok 1 body 1 ⁽¹⁾ a 3 a článok 7 ods.1
1	2	3	4
100 až 500	30	5	2
501 až 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Prípustný počet nevyhovujúcich kusov v rámci každého druhu, nie od jedného druhu k druhému.

3. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy A je celkový prípustný počet nevyhovujúcich kusov uvedený v stĺpci 3 tabuľky v odseku 2. Tieto nevyhovujúce kusy môžu v prípade hydínových rezňov zahŕňať rezne s obsahom až 2 % hmotnosti chrupavky (pružný hrot hrudnej kosti).

Počet kusov, ktoré nespĺňajú ustanovenia článku 1 bodov 1 a 3 a článku 7 ods. 1, však nesmie presiahnuť číselné hodnoty stanovené v stĺpci 4 tabuľky uvedenej v odseku 2.

Pokiaľ ide o bod 3 článku 1, nie je prípustný žiadny nevyhovujúci kus, ak nemá hmotnosť najmenej 240 g v prípade kačacích pečení a najmenej 385 g v prípade husacích pečení.

4. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy B sa prípustný počet nevyhovujúcich kusov zdvojnásobí.

5. Keď sa počas kontroly zistí, že dávka nespĺňa kritériá kvality, kontrolný orgán zakáže jej predaj, alebo ak dávka pochádza z tretej krajiny, zakáže jej dovoz, pokiaľ sa nepredloží dôkaz o jej uvedení do súladu s požiadavkami uvedenými v článkoch 1 a 7.

▼B*Článok 9*

1. Mrazené alebo hlboko zmrazené hydínové mäso spotrebiteľsky balené v zmysle článku 2 smernice 76/211/EHS sa môže klasifikovať podľa hmotnostnej kategórie v súlade s časťou B bodom III 3 prílohy XIV k nariadeniu (ES) č. 1234/2007 ako:

- spotrebiteľské balenia obsahujúce jedno jatočné telo hydiny alebo
- spotrebiteľské balenia obsahujúce jeden diel hydiny alebo niekoľko dielov hydiny toho istého typu a druhu, ako sú definované v článku 1.

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

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

a) jatočné telá:

- s hmotnosťou < 1 100 g: triedy po 50 g (1 050 – 1 000 – 950 atď.),
- s hmotnosťou 1 100 g až < 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.);

b) 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 nasledujúce podmienky:

- a) skutočný obsah nesmie byť v priemere nižší ako menovitá hmotnosť;
- b) podiel spotrebiteľských balení so zápornou odchýlkou väčšou, ako je maximálna prípustná záporná odchýlka ustanovená v odseku 9, musí byť v dávkach spotrebiteľských balení dostatočne nízky, aby spĺňali požiadavky kontrol definovaných v odseku 10;
- c) spotrebiteľské balenie s väčšou zápornou odchýlkou, ako je dvojnásobok maximálnej prípustnej zápornej odchýlky ustanovenej v odseku 9, sa nesmie predávať.

Na účely uplatňovania tohto nariadenia sa ustanovujú definície menovitej hmotnosti, skutočného obsahu a zápornej odchýlky, ako sú ustanovené v prílohe I k smernici 76/211/EHS.

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

▼ B

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

- kontrola skutočného obsahu každého spotrebiteľského balenia vo vzorke,
- kontrola priemerných skutočných obsahov spotrebiteľských balení vo vzorke.

Dávka spotrebiteľských balení sa pokladá za vyhovujúcu, ak výsledky týchto dvoch kontrol spĺňajú kritériá na prijatie definované 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 veľkosť 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 spotrebiteľských balení.

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

Veľkosť dávky (ks)	Veľkosť vzorky (ks)
100 – 500	30
501 – 3 200	50
> 3 200	80

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

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

▼ M1*(v gramoch)*

Menovitá hmotnosť	Maximálna prípustná záporná odchýlka	
	jatočné telá	diely
menej ako 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 a viac	100	50

▼ B

10. Na účely kontroly skutočného obsahu každého spotrebiteľského balenia vo vzorke sa najnižší prípustný obsah vypočíta tak, že sa od menovitej hmotnosti spotrebiteľského balenia odpočíta maximálna prípustná odchýlka zodpovedajúca tejto hmotnosti.

▼B

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

Dávka spotrebiteľských balení sa považuje vyhovujúcu, ak je počet nevyhovujúcich kusov nájdených vo vzorke nižší alebo rovnaký, ako je kritérium na prijatie v súlade s nižšie uvedenou tabuľkou. Ak je počet nevyhovujúcich kusov rovnaký alebo väčší, ako je kritérium na zamietnutie, dávka sa zamietá.

Veľkosť vzorky (ks)	Počet nevyhovujúcich kusov	
	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 (ks)	Kritérium na prijatie priemerného skutočného obsahu
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} = priemerná hodnota skutočných obsahov spotrebiteľských balení,

Q_n = menovitá hmotnosť 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 ustanovenia smernice Rady 80/181/EHS ⁽¹⁾ oprávňujú použiť doplňujúce označenia, môže sa k označeniu menovitej hmotnosti spotrebiteľských balení, na ktoré sa vzťahuje tento článok, pripojiť doplňujúce označenie.

13. Pokiaľ ide o hydínové mäso, ktoré sa do Spojeného kráľovstva dováža z ostatných členských štátov, kontroly sa vykonávajú náhodne, a nie na hraniciach.

Článok 10

Údaj o použití jednej z nižšie definovaných metód chladenia a zodpovedajúce pojmy v ostatných jazykoch Spoločenstva vymedzené v prílohe III sa môžu uviesť na štítku v zmysle článku 1 ods. 3 písm. a) smernice 2000/13/ES:

- chladenie vzduchom: schladzovanie jatočných tiel hydiny prúdom studeného vzduchu,
- chladenie sprejovaním: schladzovanie jatočných tiel hydiny prúdom studeného vzduchu, do ktorého sa rozptyľuje vodná hmla alebo do ktorého sa rozstrekujú drobné kvapky vody,

(¹) Ú. v. ES L 39, 15.2.1980, s. 40.

▼B

— chladenie vo vode: schladzovanie jatočných tiel hydiny v nádržiach s vodou alebo v nádržiach s ľadom a vodou v súlade s protiprúdovým procesom.

Článok 11

1. Pri uvádzaní typov chovu s výnimkou organického alebo biologického chovu sa v označení na štítku v zmysle článku 1 ods. 3 písm. a) smernice 2000/13/ES nemôžu uvádzať žiadne iné pojmy iba tie, ktoré sú ustanovené ďalej, a im zodpovedajúce pojmy v iných jazykoch Spoločenstva uvedené v prílohe IV (okrem toho sa môžu uvádzať iba vtedy, keď sú splnené príslušné podmienky ustanovené v prílohe V k tomuto nariadeniu):

- a) „kŕmené ... % ...“;
- b) „chované na hlbkej podstielke (chov v hale)“;
- c) „výbehový chov (chov v exteriéri)“;
- d) „chované navoľno“;
- e) „úplne voľný chov“.

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

Keď je na štítku na mäso pochádzajúce z kŕmnych kačíc alebo husí chovaných na pečene uvedený údaj o chove navoľno [písmená c), d) a e)], musí na ňom byť uvedený aj údaj „pochádza z kŕmnych husí a kačíc chovaných na pečeň“.

2. Uvedenie veku vtákov pri zabití alebo dĺžky obdobia výkrmu sa povoľuje len pri použití jedného z pojmov uvedených v odseku 1 a týka sa veku, ktorý nie je nižší ako údaj uvedený v prílohe V písm. b), c) alebo d). Toto ustanovenie sa však neuplatňuje v prípade zvierat, na ktoré sa vzťahuje článok 1 bod 1 písm. a) štvrtá zarážka.

3. Odseky 1 a 2 sa uplatňujú bez toho, aby boli dotknuté vnútroštátne technické opatrenia, ktoré sú prísnejšie než minimálne požiadavky uvedené v prílohe V 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. Vnútroštátne 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 12

1. Bitúnky oprávnené používať pojmy vymedzené v článku 11 musia byť osobitne schválené. Vedú samostatný záznam podľa spôsobu chovu:

- a) o názvoch a adresách producentov tejto hydiny, ktorí musia byť po kontrole príslušným orgánom členského štátu zaregistrovaní;

▼ B

- b) na žiadosť uvedeného orgánu o počte kusov hydiny na každého producenta za jeden turnus;
- c) o počte a celkovej živej hmotnosti alebo hmotnosti jatočných tiel tejto dodanej a spracovanej hydiny;
- d) o podrobnostiach predaja vrátane názvov a adries kupujúcich počas obdobia najmenej 6 mesiacov po dodaní.

2. Producenti uvedení v odseku 1 budú následne podrobení pravidelným kontrolám. Najmenej 6 mesiacov po dodaní musia títo producenti viesť aktuálne záznamy o počte kusov podľa typov chovu, v ktorých je uvedený aj počet predaných kusov a mená a adresy kupujúcich a množstvá a meno dodávateľa krmív.

Producenti, ktorí využívajú chov navoľno, sú okrem toho povinní viesť aj záznamy o dátume, kedy bolo úžitkové vtáctvo po prvý raz vypustené von.

3. Výrobcovia a dodávatelia krmív vedú najmenej 6 mesiacov po dodaní záznamy, ktorými preukazujú, že zloženie krmiva dodaného producentom pre typ chovu uvedený v článku 11 ods. 1 písm. a) je v súlade s uvádzanými údajmi o kŕmení.

4. Liahne vedú najmenej 6 mesiacov po dodaní záznamy o plemenách vtákov uznaných za pomaly rastúce, ktoré dodali producentom pre typy chovu uvedené v článku 11 ods. 1 písm. d) a e).

5. Pravidelné kontroly dodržiavania článku 11 a odsekov 1 až 4 tohto článku sa vykonávajú:

- a) na farme: najmenej jedenkrát za turnus;
- b) u výrobcu a dodávateľa krmív: najmenej raz za rok;
- c) na bitúnku: najmenej štyrikrát ročne;
- d) v liahni: v prípade typov chovu uvedených v článku 11 ods. 1 písm. d) a e) najmenej jedenkrát ročne.

▼ M3

6. Každý členský štát sprístupní všetkými vhodnými prostriedkami vrátane uverejnenia na internete ostatným členským štátom a Komisii aktuálny zoznam schválených bitúnkov registrovaných v súlade s odsekom 1, pričom sa uvedie ich názov, adresa a číslo pridelené každému z nich.

▼ B*Článok 13*

V prípade kontroly údajov o používanom type chovu uvedenom v článku 121 písm. e) nariadenia (ES) č. 1234/2007 orgány určené členskými štátmi musia spĺňať kritériá definované v európskej norme č. EN/45011 z 26. júna 1989 a ako také musia byť schválené a kontrolované príslušným orgánom dotknutého členského štátu.

▼B*Článok 14*

Na hydinovom mäse dovážanom z tretích krajín môže byť uvedený jeden alebo viac nepovinných údajov ustanovených v článkoch 10 a 11, 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.

Článok 15

1. Bez toho, aby bol dotknutý článok 16 ods. 5 a článok 17 ods. 3, 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 analytickou metódou opísanou v prílohe VI (odkvapkávací test) alebo v prílohe VII (chemický test).

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

— odoberali vzorky na účely sledovania absorpcie vody v priebehu chladenia a obsahu vody v mrazených alebo hlboko zmrazených kurčatách,

— sa výsledky kontroly zaznamenali a uchovali počas jedného roka,

— sa každá dávka označila takým spôsobom, aby bolo možné identifikovať dátum jej výroby. Toto označenie dávky sa musí uviesť v zázname o výrobe.

Článok 16

1. V bitúankoch sa najmenej raz za každých osem hodín pracovného času vykonávajú pravidelné kontroly absorbovanej vody v súlade s prílohou IX alebo v súlade s prílohou VI.

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 jatočnej hydine v priebehu tých etáp spracovania, ktoré nepodliehajú kontrole, a v každom prípade vtedy, keď je množstvo absorbovanej vody väčšie než hodnoty uvedené v prílohe IX bode 10 alebo v prílohe VI bode 7, bitúanky ihneď vykonajú potrebné technické opatrenia v systéme prípravy.

2. Vo všetkých prípadoch uvedených v odseku 1 druhom pododseku a v každom prípade najmenej raz za každé dva mesiace sa vykonávajú kontroly obsahu vody v mrazených a hlboko zmrazených kurčatách uvedeného v článku 15 ods. 1 formou odberu vzoriek z každého bitúanku v súlade s prílohou VI alebo prílohou VII, ktoré vyberie príslušný orgán členského štátu. Tieto kontroly sa nevykonávajú na tej jatočnej hydine, pre ktorú sa príslušnému orgánu poskytne vierohodný dôkaz, že je určená výhradne na vývoz.

▼B

3. Kontroly uvedené v odsekoch 1 a 2 vykonávajú príslušné orgány alebo sa vykonávajú na ich zodpovednosť. Príslušné orgány môžu v osobitných prípadoch v danom bitúnku sprisniť ustanovenia odseku 1, a najmä prílohy IX bodov 1 a 10 a odseku 2 tohto článku, ak sa to ukáže potrebným na zabezpečenie súladu s celkovým obsahom vody povoleným na základe tohto nariadenia.

Vo všetkých prípadoch, keď sa usúdi, že dávka mrazených alebo hlboko zmrazených kurčiat nie je v súlade s týmto nariadením, pokračujú príslušné orgány v testovaní pri minimálnej frekvencii kontrol uvedenej v odseku 2 až vtedy, ak výsledky troch za sebou nasledujúcich kontrol podľa prílohy VI alebo prílohy VII, ktoré sa vykonajú odobratím vzoriek z výroby z troch rôznych dní počas obdobia najviac štyroch týždňov, boli negatívne. Náklady na tieto kontroly zaplatí príslušný bitúnok.

4. Ak v prípade chladenia vzduchom ukazujú výsledky kontrol uvedených v odsekoch 1 a 2 počas šiestich mesiacov zhodu s kritériami stanovenými v prílohách VI až IX, je možné znížiť frekvenciu kontrol uvedených v odseku 1 na jednu kontrolu za mesiac. V prípade nesplnenia kritérií stanovených v uvedených prílohách sa kontroly obnovia tak, ako je ustanovené v odseku 1.

5. Ak výsledok kontrol uvedených v odseku 2 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 tohto členského štátu. Náklady na túto kontrolnú analýzu znáša držiteľ tejto dávky.

6. 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 vhodné 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 jatočných tiel hydiny páskou alebo štítkom, na ktorom uvedie veľkým tlačeným písmom červenej farby aspoň jeden z textov uvedených v prílohe X.

Dávka uvedená v prvom pododseku zostane pod dohľadom príslušného orgánu dovtedy, kým sa s ňou nenaloží v súlade s ustanoveniami tohto odseku alebo pokiaľ sa s ňou nenaloží inak. Ak sa príslušnému orgánu preukáže, že dávka uvedená v prvom pododseku je určená na vývoz, príslušný orgán prijme všetky opatrenia potrebné na to, aby zabránil predaju príslušnej dávky v rámci Spoločenstva.

Texty uvedené v prvom pododseku 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 mať aspoň 1 cm na jednotlivom balení a 2 cm na hromadnom balení.

▼ B*Článok 17*

1. 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 dávka spĺňa podmienky ustanovené v článkoch 15 a 16.

2. Kontroly uvedené v odseku 1 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 miesta svojho určenia. Príslušné výrobky sa však nesmú predať konečnému spotrebiteľovi, kým nebude k dispozícii výsledok kontroly.

Tieto kontroly sa vykonávajú čo najrýchlešie, aby zbytočne nezdržovali predaj výrobkov alebo aby nespôsobovali oneskorenia, ktoré by mohli zhoršiť kvalitu výrobkov.

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

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

3. Ak výsledok kontrol uvedených v odseku 1 preyšuje povolené limity, môže držiteľ príslušnej dávky požiadať o vykonanie kontrolnej analýzy v jednom z referenčných laboratórií uvedených v prílohe XI pomocou rovnakej metódy, aká bola použitá pri prvej analýze. Náklady spojené s touto kontrolnou analýzou znáša držiteľ príslušnej dávky. Úlohy a právomoci referenčných laboratórií sú spresnené v prílohe XII.

4. Ak sa po kontrole vykonanej v súlade s ustanoveniami odsekov 1 a 2 a prípadne po kontrolnej analýze zistí, že mrazené alebo hlboko zmrazené kurčatá nespĺňajú ustanovenia článkov 15 a 16, príslušný orgán členského štátu určenia uplatní postupy uvedené v článku 16 ods. 6.

5. V prípadoch ustanovených v odsekoch 3 a 4 sa príslušný orgán členského štátu určenia bezodkladne spojí s príslušnými orgánmi členského štátu odosielaťeľa. Príslušné orgány členského štátu odosielaťeľa prijímú všetky potrebné opatrenia a oznámia príslušnému orgánu členského štátu určenia povahu vykonaných kontrol, prijaté rozhodnutia a dôvody pre tieto rozhodnutia.

Ak kontroly ustanovené v odsekoch 1 a 3 poukážu na prípady opakovaného porušovania požiadaviek alebo ak sa z pohľadu členského štátu odosielaťeľa tieto kontroly vykonávajú bez dostatočného zdôvodnenia, príslušné orgány dotknutých členských štátov o tom informujú Komisiu.

▼ B

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 sankcie v súlade s ustanoveniami článku 194 nariadenia (ES) č. 1234/2007.

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

Členský štát odosielateľa na žiadosť členského štátu určenia až do oznámenia záverov Komisie zintenzívni kontroly výrobkov pochádzajúcich z príslušného podniku.

Keď sa prijímajú tieto opatrenia na riešenie prípadov opakovaného porušovania požiadaviek zo strany podniku, Komisia vyúčtuje príslušnému podniku všetky výdavky spojené s uplatňovaním ustanovení zarážok tretieho pododseku.

Článok 18

1. Príslušné orgány členských štátov okamžite informujú príslušné vnútroštátne referenčné laboratórium o výsledkoch kontrol uvedených v článkoch 15, 16 a 17, ktoré vykonali samy alebo za výkon ktorých niesli zodpovednosť.

▼ M3

Vnútroštátne referenčné laboratória oznámia Komisii každý rok do 30. júna výsledky kontrol uvedených v prvom pododseku. Tieto výsledky sa predložia na posúdenie riadiacemu výboru podľa článku 195 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1234/2007.

▼ B

2. Členské štáty prijímajú podrobné praktické pravidlá pre kontroly ustanovené v článkoch 15, 16 a 17 vo všetkých etapách predaja vrátane kontrol dovozov z tretích krajín v čase colného vybavovania v súlade s prílohami VI a VII. O týchto podrobných pravidlách informujú ostatné členské štáty a Komisiu. Akékoľvek zmeny a doplnenia týchto podrobných pravidiel sa okamžite oznámia ostatným členským štátom a Komisii.

Článok 19

Výbor odborníkov pre kontrolu obsahu vody v hydínovom mäse pôsobí ako koordinačný orgán pre testovacie činnosti vnútroštátnych referenčných laboratórií. Tvoria ho predstavitelia Komisie a vnútroštátnych referenčných laboratórií. Úloha výboru a vnútroštátnych referenčných laboratórií, ako aj organizačná štruktúra výboru sú ustanovené v prílohe XII.

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

▼B

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

Článok 20

1. Nižšie uvedené čerstvé, mrazené alebo hlboko zmrazené hydínové diely sa môžu prostredníctvom podnikania alebo obchodu predávať v rámci Spoločenstva iba vtedy, ak obsah vody nepresahuje technicky nevyhnutné hodnoty stanovené prostredníctvom analytickej metódy opísanej v prílohe VIII (chemický test):

- a) hydínový rezeň, s kľúčnou kosťou alebo bez nej, bez kože;
- b) kuracie prsia, s kožou;
- c) horné kuracie stehno, dolné kuracie stehno, celé kuracie stehno, kuracie stehno s panvou, zadná kuracia štvrtka, s kožou;
- d) morčací rezeň, bez kože;
- e) morčacie prsia, s kožou;
- f) horné morčacie stehno, dolné morčacie stehno, celé morčacie stehno, s kožou;
- g) vykostené morčacie stehno, bez kože.

2. Príslušné orgány vymenované v každom členskom štáte zaistia, že bitúanky a rozrabkárne bez ohľadu na to, či sú spojené s bitúankami alebo nie, prijímú všetky opatrenia, ktoré sú potrebné na dodržanie ustanovení odseku 1, a najmä to, aby sa:

- a) pravidelné kontroly množstva absorbovanej vody vykonávané na bitúankoch v súlade s článkom 16 ods. 1 rozšírili aj na jatočné telá kurčiat a moriek určených na výrobu čerstvých, mrazených a hlboko zmrazených dielov uvedených v odseku 1 tohto článku. Tieto kontroly sa vykonávajú najmenej raz za osemhodinový pracovný čas. V prípade chladenia jatočných tiel moriek vzduchom sa však kontroly množstva absorbovanej vody nemusia vykonávať pravidelne. Limitné hodnoty uvedené v prílohe IX bode 10 sa vzťahujú aj na trupy moriakov;
- b) výsledky kontrol zaznamenali a uchovali počas jedného roka;
- c) každá dávka označila takým spôsobom, aby bolo možné identifikovať dátum jej výroby. Toto označenie dávky sa musí uviesť v zázname o výrobe.

Ak v prípade chladenia kurčiat vzduchom výsledky kontrol uvedených v písmene a) a v odseku 3 ukazujú počas obdobia šiestich mesiacov zhodu s kritériami ustanovenými v prílohách VI až IX, je možné znížiť frekvenciu kontrol uvedených v písmene a) na jednu kontrolu za mesiac. Prípadné nesplnenie kritérií ustanovených v prílohách VI až IX vedie k obnoveniu kontrol tak, ako je to ustanovené v písmene a).

3. Kontroly týkajúce sa obsahu vody uvedeného v odseku 1 sa vykonávajú aspoň každé tri mesiace pomocou výberu vzoriek mrazených a hlboko zmrazených dielov hydiny z každej rozrabkárne, ktorá produkuje takéto diely v súlade ustanoveniami prílohy VIII. Tieto kontroly sa nevykonávajú pri tých dieloch hydiny, v prípade ktorých existuje dôkaz, ktorý je dostatočný pre príslušný orgán, že sú určené výlučne na vývoz.

▼B

Ak rozrabkárň plní kritériá uvedené v prílohe VIII počas obdobia jedného roka, frekvencia kontrol sa zníži na jednu kontrolu za šesť mesiacov. V prípade nesplnenia týchto kritérií sa kontroly obnovia tak, ako je uvedené v prvom pododseku.

4. Článok 16 ods. 3 až 6 a články 17 a 18 sa vzťahujú *mutatis mutandis* na hydinové diely uvedené v odseku 1 tohto článku.

▼M3*Článok 20a*

Oznámenia Komisii uvedené v článku 11 ods. 4 a ods. 5, článku 17 ods. 5, článku 18 ods. 1 a ods. 2 tohto nariadenia sa podávajú podľa nariadenia Komisie (ES) č. 792/2009 ⁽¹⁾.

▼B*Článok 21*

Nariadenie (EHS) č. 1538/91 sa zrušuje s účinnosťou od 1. júla 2008.

Odkazy na zrušené nariadenie a na nariadenie (EHS) č. 1906/90 sa chápu ako odkazy na toto nariadenie a majú sa interpretovať v súlade s korelačnou tabuľkou uvedenou v prílohe XIII.

Článok 22

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. júla 2008.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 228, 1.9.2009, s. 3.

Článok 1 bod 1 – Názvy jatočnej hydiny

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slag- tekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κόττες (κρεατο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broi- ler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	Πετεινοί και κόττες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kuke- rojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Trut- hahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλιοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Trut- hahn	Kalkun	Γάλιοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) пятица, пате (млада) мускусна пятица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berbe- riand (Ung) mular- dand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mular- dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskus- part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπά- κια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard ◀	(Giovane) anatra (Gio- vane) Anatra muta (Gio- vane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberriand Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mular-dente	Part, muskuspart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskus-pīle, <i>Mulard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perle-høne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep-of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	► C2 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin</i> (<i>coquelet</i>) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialtal kakas ◀	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsa, (fiatal) pészmakacsa, (fiatal) Mulard-kacsa ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „ <i>Mulard</i> “-eend	(Młoda) kaczk tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	► C2 Kacsa, pészmakacsa, Mulard-kacsa ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> “-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mular-dand, myskand
1.	Žašiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizza	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis višiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

▼ M5

Článok 1 bod 2 – Názvy dielov hydiny

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► M7 Polovica ◀	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► M7 Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► M7 Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(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	► M7 Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► M7 Batak sa zabatkom ◀	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	► M7 Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	► M7 Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
(h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► M7 Batak ◀	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► M7 Krilo ◀	Ala	Spārns
(j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► M7 Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(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	► M7 File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(l)	Филе от гърдите с «ядеца»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	► M7 File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(m)	Нетлъсто 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» vōi «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► M7 Magret ◀	Magret, maigret	Magret, maigret
(n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	► M7 Meso purečih bataka i zabataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusė	► C2 Fél ◀	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	► C2 Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Össze-függő combnegyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljänes	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkecomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	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	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
(g)	Šlaunėlė	► C2 Felsőcomb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsócomb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (dru-mstick)	Onderpoot, onderdij (Dru-mstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Össze-függő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ **M5**

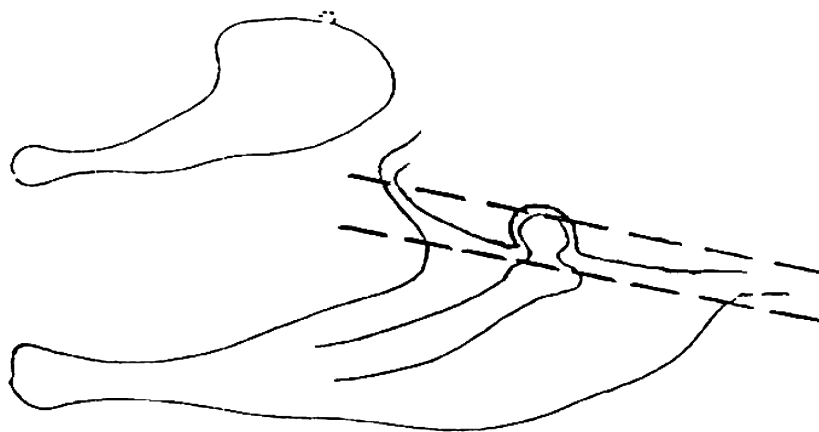
	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kuļšelių mėsa	► C2 Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desos- sada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkon- kött av klubba

▼B

PRÍLOHA II

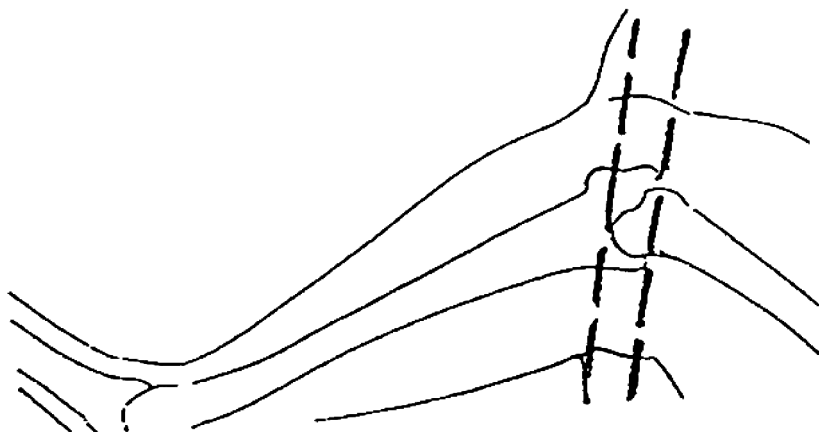
Rez oddelujúci horné stehno/stehno od chrbta

— vymedzenie bederného kĺbu



Rez oddelujúci horné stehno od dolného stehna

— vymedzenie kolenného kĺbu



Článok 10 – Metódy chladenia

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykø- ling	Luft-Sprühkü- hlung	Õhkpiiserdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par aspersion ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffredda- mento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане через потопяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnings- køling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzdu- chom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjääh- dytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítés hűtés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

Článok 11 ods. 1 – Typy chovu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	►M7 hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Haferma-stgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινετα με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	►M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	►M7 Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	►M7 Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	►M7 Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	►M7 Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizza mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... husi krmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås	

▼ C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradišikiai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

▼B*PRÍLOHA V*

Podmienky uvedené v článku 11 sú tieto:

a) *Kŕmené ... % ...*

Nižšie uvedené konkrétne zložky kŕmnych zmesí sa môžu uvádzať:

- v prípade obilnín, iba ak tvoria najmenej 65 % hmotnosti použitého zloženia krmiva počas najdlhšej časti obdobia výkrmu. Toto krmivo nemôže obsahovať viac ako 15 % vedľajších produktov zo spracovania obilnín. Ak sa však uvádza odkaz na jednu osobitnú obilninu, táto obilnina musí tvoriť najmenej 35 % použitého zloženia krmiva a najmenej 50 % v prípade kukurice,
- v prípade strukovín alebo zeleniny, iba ak v priebehu najdlhšej časti obdobia výkrmu tvoria najmenej 5 % hmotnosti použitého zloženia krmiva,
- v prípade mliečnych výrobkov, iba ak v priebehu záverečnej časti výkrmu tvoria najmenej 5 % hmotnosti použitého zloženia krmiva.

Pojem „hus kŕmená ovsom“ sa však môže používať v prípade, že husi sú v priebehu záverečného trojtýždňového obdobia kŕmené krmivom obsahujúcim najmenej 500 g ovsa denne.

b) *Chované na hlbkej podstielke (chov v hale)*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

i) zaťaženosť chovu na m² podlahovej plochy v hale nepresahuje v prípade:

- kurčiat, mladých kohútov, kapúnov: 15 kusov, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,
- kačíc, perličiek a moriakov: 25 kg živej hmotnosti,
- husí: 15 kg živej hmotnosti;

ii) sa vtáky zabíjajú vo veku:

- kurčatá: 56 dní alebo neskôr,
- morcky: 70 dní alebo neskôr,
- husi: 112 dní alebo neskôr,
- pekinské kačice: 49 dní alebo neskôr,
- pižmové kačice: 70 dní alebo neskôr v prípade samíc, 84 dní alebo neskôr v prípade samcov,
- samice mulardov: 65 dní alebo neskôr,
- perličky: 82 dní alebo neskôr,
- mladé husi (húsatá): 60 dní alebo neskôr,
- mladé kohúty: 90 dní alebo neskôr,
- kapúny: 140 dní alebo neskôr.

▼Bc) *Výbehový chov*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

- i) zaťaženosť chovu v hale a vek pri zabití neprekračujú limity určené v písmene 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 na m² a môže byť najviac 27,5 kg živej hmotnosti na m²;
- ii) vtáky mali v priebehu aspoň polovice svojho života počas dňa nepretržitý prístup k vonkajším výbehom pokrytým hlavne vegetáciou s rozlohou najmenej:
 - 1 m² na kurča alebo perličku,
 - 2 m² na kačicu alebo na kapúna,
 - 4 m² na moriaka alebo hus.

V prípade perličiek možno vonkajšie výbehy nahradiť kurínom s bidlami, ktorého podlahová plocha je minimálne tak veľká ako podlahová plocha haly a ktorého výška je najmenej 2 m. Bidlo poskytuje každému vtákovi priestor s celkovou dĺžkou minimálne 10 cm (hala a kurín s bidlami);

- iii) zloženie krmiva používaného v etape výkrmu obsahuje najmenej 70 % obilnín;
- iv) ak má hala výstupné otvory, ktorých celková dĺžka je minimálne 4 m na 100 m² plochy budovy.

d) *Chované navoľno*

Tento pojem sa môže použiť, iba ak:

- i) zaťaženosť chovu v hale na m² podlahy nepresahuje v prípade:
 - kurčiat: 12 kusov, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti. V prípade mobilných kurínov s maximálnou plochou podlahy do 150 m², ktoré zostávajú v noci otvorené, sa však zaťaženosť môže zvýšiť na 20 kusov, ale nie viac než 40 kg živej hmotnosti na m²,
 - kapúnov: 6,25 kusov (do veku 91 dní: 12 kusov), ale najviac 35 kg živej hmotnosti,
 - pižmových kačíc a pekinských kačíc: 8 samcov, ale najviac 35 kg živej hmotnosti, 10 samíc, ale najviac 25 kg živej hmotnosti,
 - mulardov: 8 kusov, ale nie viac než 35 kg živej hmotnosti,
 - perličiek: 13 kusov, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,
 - moriakov: 6,25 kusov (do veku 7 týždňov: 10 kusov), ale najviac 35 kg živej hmotnosti,
 - husí: 5 kusov (do veku 6 týždňov 10 kusov), 3 kusy počas troch posledných týždňov výkrmu, ak sa chovajú v uzavretom priestore, ale najviac 30 kg živej hmotnosti;
- ii) celková využiteľná plocha hál na každom jednom výrobnom mieste nepresahuje 1 600 m²;

▼B

- iii) v žiadnej hale sa nechová viac než:
- 4 800 kurčiat,
 - 5 200 perličiek,
 - 4 000 samíc pižmovej alebo pekínskej kačice alebo 3 200 samcov pižmovej alebo pekínskej kačice alebo 3 200 mulardov,
 - 2 500 kapúnov, husí a moriek;
- iv) hala je vybavená výstupnými otvormi s celkovou dĺžkou rovnajúcou sa najmenej 4 m na 100 m² podlahovej plochy haly;
- v) hydina má nepretržitý prístup k vonkajšiemu výbehu počas dňa od veku:
- šiestich týždňov v prípade kurčiat a kapúnov,
 - ôsmich týždňov v prípade kačíc, husí, perličiek a moriek;
- vi) vonkajší výbeh obsahuje plochu pokrytú hlavne vegetáciou s rozlohou najmenej:
- 2 m² na kurča, pižmovú alebo pekínsku kačicu alebo na perličku,
 - 3 m² na mularda,
 - 4 m² na kapúna od veku 92 dní (2 m² do 91. dňa veku),
 - 6 m² na morku,
 - 10 m² na hus.
- V prípade perličiek možno vonkajšie výbehy nahradiť kurínom s bidlami, ktorého podlahová plocha je minimálne tak veľká ako podlahová plocha haly a ktorého výška je najmenej 2 m. Bidlo poskytuje každému vtákovi priestor s celkovou dĺžkou minimálne 10 cm (kurník s bidlami).
- vii) kŕmené vtáky patria k plemenu uznanému ako pomaly rastúce;
- viii) zloženie krmiva používaného v období výkrmu obsahuje najmenej 70 % obilnín;
- ix) minimálny vek pri zabití je:
- 81 dní v prípade kurčiat,
 - 150 dní v prípade kapúnov,
 - 49 dní v prípade pekínskych kačíc,
 - 70 dní v prípade samíc pižmovej kačice,
 - 84 dní v prípade samcov pižmovej kačice,
 - 92 dní v prípade mulardov,
 - 94 dní v prípade perličiek,
 - 140 dní v prípade moriek a moriakov a husí predávaných vcelku na pečenie,
 - 98 dní v prípade moriek určených na delenie,
 - 126 dní v prípade moriakov určených na delenie,
 - 95 dní v prípade kŕmnych husí určených na prípravu pečene a na prípravu magretu,
 - 60 dní v prípade mladých husí a húsat;

▼B

x) záverečná etapa výkrmu v uzavretom priestore je:

- v prípade kurčiat po 90 dňoch veku: 15 dní,
- štyri týždne pri kapúnoch,
- v prípade husí a mulardov po 70 dňoch veku, ak sú chované na prípravu pečene a magretu: 4 týždne.

e) *Úplne voľný chov*

Používanie tohto pojmu vyžaduje splnenie rovnakých kritérií, ako sú kritériá definované v písmene d), okrem toho, že vtáky majú počas dňa nepretržitý prístup k vonkajšiemu výbehu s neobmedzenou plochou.

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



PRÍLOHA VI

STANOVENIE STRÁT VODY PRI ROZMRAZENÍ

(Odkvapkávací test)

1. *Predmet a rozsah pôsobnosti*

Táto metóda sa používa na stanovenie množstva vody uvoľnenej z mrazených alebo hlboko zmrazených kurčiat v priebehu rozmrazovania. Ak toto množstvo vody uvoľnenej odkvapkaním vyjadrené v percentách hmotností jatočného tela (vrátane všetkých jedlých drobov obsiahnutých v balíčku) presahuje limitnú hodnotu stanovenú v bode 7, usudzuje sa, že počas spracovania jatočné telo absorbovalo nadmerné množstvo vody.

2. *Definícia*

Strata odkvapkaním stanovená touto metódou sa vyjadruje v percentách v pomere k celkovej hmotnosti mrazeného alebo hlboko zmrazeného jatočného tela vrátane jedlých drobov.

3. *Zásada*

Mrazené alebo hlboko zmrazené jatočné telo, prípadne aj 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 minimálne na 1 g.
- 4.2. Plastové vrecká umožňujúce bezpečné upevnenie, dostatočne veľké na to, aby sa do nich zmestilo jatočné telo.
- 4.3. Termostaticky regulovaný vodný kúpeľ so zariadením schopným držať jatočné telá tak, ako je opísané v bodoch 5.5 a 5.6. Vodný kúpeľ obsahuje objem vody najmenej osemkrát väčší, než je objem hydiny, ktorá sa testuje, a môže udržiavať vodu na teplote $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.
- 4.4. Filtračný papier alebo hárký iného savého papiera.

5. *Metóda*

- 5.1. Z množstva hydiny, ktoré sa podrobuje testu, sa náhodne vyberie dvadsať jatočných tiel. Kým sa každé z jatočných tiel podrobí testu opísanému v bodoch 5.2 až 5.11, udržiavajú sa na teplote najviac -18 °C .
- 5.2. Vonkajšok obalu sa utrie, aby sa odstránil povrchový ľad a voda. Balíček a jeho obsah sa odváži s presnosťou na najbližší gram: táto hmotnosť sa označí ako M_0 .
- 5.3. Jatočné telo a prípadne aj jedlé droby, ak sa predávajú spolu s jatočným telom, sa vyberú z obalu. Obal sa vysuší a odváži s presnosťou na najbližší gram: táto hmotnosť sa označí ako M_1 .
- 5.4. Hmotnosť mrazeného jatočného tela a drobov sa vypočíta odčítaním M_1 od M_0 .
- 5.5. Jatočné telo vrátane jedlých drobov sa vloží do pevného vodotesného plastového vrecka tak, aby brušná dutina smerovala k spodnému uzavretému koncu vrecka. Vrečko musí mať dostatočnú dĺžku, ktorá zabezpečí, že ho možno bezpečne upevniť vo vodnom kúpeli, ale nesmie byť príliš široké, aby sa jatočné telo nemohlo posunúť zo zvislej polohy.

▼ B

- 5.6. Tá časť vrecka, ktorá obsahuje jatočné telo a jedlé droby, sa úplne ponorí do vodného kúpeľa a vrecko zostane otvorené, aby mohlo uniknúť čo najviac vzduchu. Udržiava sa vo zvislej polohe, podľa potreby pomocou vodiacich tyčí alebo závaží vložených do vrecka tak, aby doň nemohla vniknúť voda z kúpeľa. Jednotlivé vrecká sa navzájom nesmú nedotýkať.
- 5.7. Vrecko sa ponechá vo vodnom kúpeli, ktorého konštantná teplota sa udržiava na $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, pričom vreckom sa stále pohybuje alebo sa stále mieša voda dovtedy, kým tepelný stred jatočného tela (najhlbšia časť prsného svalu v blízkosti prsnej kosti v prípade kurčiat bez drobov alebo stred drobov v prípade kurčiat s drobami) nedosiahne teplotu najmenej $+4\text{ °C}$ nameranú v dvoch náhodne vybraných jatočných telách. Jatočné telá nemôžu zostať vo vode dlhšie, ako je potrebné na dosiahnutie teploty $+4\text{ °C}$. Potrebný čas ponorenia jatočných tiel skladovaných pri teplote -18 °C je rádovo:

Hmotnostná trieda (g)	Hmotnosť jatočného tela + droby (g)	Približný čas ponorenia v minútach	
		Kurčatá bez drobov	Kurčatá s drobmi
< 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

Pri vyššej hmotnosti ako 1 400 gramov je potrebné pridať 7 minút na každých ďalších začatých 100 g hmotnosti. Ak navrhovaný čas ponorenia uplynie bez toho, aby bola v dvoch kontrolovaných jatočných telách dosiahnutá teplota $+4\text{ °C}$, pokračuje sa v procese rozmrazovania dovtedy, kým teplota v ich tepelných stredoch skutočne nedosiahne $+4\text{ °C}$.

- 5.8. Vrecko a jeho obsah sa vyberie z vodného kúpeľa, spodok vrecka sa prepichne a všetka voda, ktorá vznikla pri rozmrazovaní, sa nechá vytiecť. Vrecko a jeho obsah sa nechajú odkvapkávať jednu hodinu pri teplote okolia od $+18\text{ °C}$ do $+25\text{ °C}$.
- 5.9. Rozmrazený trup sa vyberie z vrecka a balíček obsahujúci droby (ak je vložený) sa vyberie z brušnej dutiny. Jatočné telo sa zvnútra i zvonka vysuší filtračným papierom alebo hárkami savého papiera. Vrecko obsahujúce droby sa prepichne a po odtčení všetkej vody sa vrecko a rozmrazené droby tiež čo najstarostlivejšie vysušia.
- 5.10. Celková hmotnosť rozmrazeného jatočného tela, drobov a obalu sa určí s presnosťou na najbližší gram a označí sa ako M_2 .
- 5.11. Hmotnosť balíčka, ktorý obsahoval droby, sa určí s presnosťou na najbližší gram a označí sa ako M_3 .

▼ B6. *Výpočet výsledku*

Množstvo vody uvoľnenej v priebehu rozmrazovania vyjadrené ako percento hmotnosti mrazeného alebo hlboko zmrazeného jatočného tela (vrátane drobov) sa vypočíta pomocou vzorca:

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

▼ M67. *Vyhodnotenie výsledku*

Ak priemerná hodnota straty vody v priebehu rozmrazovania 20 jatočných tiel presiahne nižšie uvedené percentá, usudzuje sa, že množstvo vody, ktoré bolo absorbované počas spracovania, prekračuje prípustný limit.

Tieto hodnoty sú v prípade:

chladenia vzduchom: 1,5 %;

chladenia sprejovaním: 3,3 %;

chladenia vo vode: 5,1 %.

iných metód chladenia alebo kombinácie dvoch alebo viacerých metód vymedzených v článku 10: 1,5 %.

*PRÍLOHA VII***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 homogenizovaných jatočných tiel tejto hydiny. Celkový obsah takto stanovenej vody sa tak, ako sa stanoví, porovná s limitnou hodnotou vypočítanou pomocou vzorcov uvedených v bode 6.4., aby sa stanovilo, či jatočné telo absorbovalo počas spracovania nadmerné množstvo vody alebo nie. Ak sa osoba, ktorá robí analýzu, obáva prítomnosti akejkoľvek látky, ktorá by mohla ovplyvniť odhad, musí vykonať nevyhnutné predbežné bezpečnostné opatrenia.

2. *Definície*

„Jatočné telo“: jatočné telo hydiny s kosťami, chrupavkami a drobami, ktoré prípadne môžu byť pridané.

„Droby“: srdce, pečeň, krk a žalúdok.

3. *Zásada*

Obsah vody a bielkovín sa určí podľa metód opísaných v normách ISO (International Organisation for Standardisation) alebo podľa iných analytických metód schválených Radou.

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

4. *Prístroje a činidlá*

- 4.1. Váhy na váženie jatočných tiel a obalov, schopné vážiť s prenosnosťou na minimálne 1 g.
- 4.2. Sekera na mäso alebo píla na rezanie jatočných tiel na kusy môže byť súčasťou mlecieho stroja.
- 4.3. Výkonný mlecí stroj a miešač schopný homogenizovať celé kusy zmrazenej alebo hlboko zmrazenej hydiny.

Poznámka:

Neodporúča sa žiaden špeciálny mlecí stroj. Mal by mať dostatočný výkon na to, aby pomlel mrazené alebo hlboko zmrazené mäso a kosti, aby bolo možné vytvoriť homogénne vzorky zodpovedajúce vzorkám, ktoré možno získať mlecím strojom s kotúčom s otvormi s priemerom 4 mm.

- 4.4. Na stanovenie obsahu vody podľa normy ISO 1442, prístroje špecifikované touto metódou.
- 4.5. Na stanovenie obsahu bielkovín podľa normy ISO 937, prístroje špecifikované touto metódou.

▼ B5. *Postup*

- 5.1. Z množstva hydiny, ktoré sa má skontrolovať, sa náhodne vyberie sedem jatočných tiel a tie sa udržiavajú zmrazené dovtedy, kým sa nezačne analýza uvedená v bodoch 5.2. až 5.6.

Je možné vykonať ju ako analýzu každého zo siedmich jatočných tiel samostatne alebo ako analýzu vzorky zloženej zo siedmich jatočných tiel.

- 5.2. S prípravou sa začne do hodiny od vyloženia jatočných tiel z mrazničky.
- 5.3. a) Vonkajšok obalu sa utrie, aby sa odstránil povrchový ľad a voda. Každé jatočné telo sa odváži a vyberie sa z obalového materiálu. Po rozrezaní jatočného tela na malé kusy sa odstráni všetok obalový materiál z jedlých drobov. Celková hmotnosť jatočného tela vrátane jedlých drobov a ľad primrznutý k jatočnému telu sa určí s presnosťou na najbližší gram po odčítaní hmotnosti všetkého odstráneného obalového materiálu a označí sa ako P_1 .
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí celková hmotnosť siedmich jatočných tiel pripravených v súlade s bodom 5.3. písm. a) a označí sa ako P_7 .
- 5.4. a) Celé jatočné telo, ktorého hmotnosť je P_1 , sa zomelie v mlecí stroji uvedenom v bode 4.3. (a podľa potreby aj zamieša pomocou miešača) tak, aby sa získal homogénny materiál, z ktorého sa môže odobrať reprezentatívna vzorka pre každé jatočné telo.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa všetkých sedem jatočných tiel, ktorých hmotnosť je P_7 , zomelie v mlecí stroji uvedenom v bode 4.3. (a podľa potreby aj zamieša pomocou miešača) tak, aby vznikol homogénny materiál, z ktorého sa môžu odobrať dve reprezentatívne vzorky pre sedem trupov. Obe vzorky je potrebné analyzovať tak, ako je to opísané v bodoch 5.5. a 5.6.
- 5.5. Odoberie sa vzorka homogenizovaného materiálu a bezprostredne sa použije na stanovenie obsahu vody podľa metódy popísanej v norme ISO 1442, čím sa získa obsah vody (a %).
- 5.6. Odoberie sa tiež vzorka homogenizovaného materiálu a bezprostredne sa použije na stanovenie obsahu dusíka podľa metódy popísanej v norme ISO 937. Tento obsah dusíka sa prepočíta na obsah surových bielkovín (b %) vynásobením činiteľom 6,25.

▼ M66. *Výpočet výsledkov*

- 6.1. a) Hmotnosť vody (W) obsiahnutá v každom jatočnom tele 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) siedmich analyzovaných jatočných tiel.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí priemerný obsah vody (a %) a bielkovín (b %) z oboch analyzovaných vzoriek. Hmotnosť vody (W_7) v siedmich jatočných telách 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. Priemerná hmotnosť vody (W_A) a bielkovín (RP_A) sa vypočíta vydelením W_7 a RP_7 siedmimi.
- 6.3. Teoretický obsah fyziologickej vody v gramoch stanovený touto metódou sa môže vypočítať podľa tohto vzorca:

pre kurčatá: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ M6

6.4. a) Chladienie vzduchom

Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje 2 %⁽¹⁾, najvyšší prípustný limit celkového obsahu vody (W_G) vyjadrený v gramoch stanovený touto metódou (vrátane intervalu spoľahlivosti) sa vypočíta podľa tohto vzorca:

$$\text{pre kurčatá: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

b) Chladienie sprejovaním

Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje 4,5 %⁽¹⁾, najvyšší prípustný limit celkového obsahu vody (W_G) vyjadrený v gramoch stanovený touto metódou (vrátane intervalu spoľahlivosti) sa vypočíta podľa tohto vzorca:

$$\text{pre kurčatá: } W_G = 3,79 \times RP_A + 42.$$

c) Chladienie vo vode

Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje 7 %⁽¹⁾, najvyšší prípustný limit celkového obsahu vody (W_G) v gramoch stanovený touto metódou sa vypočíta podľa tohto vzorca (vrátane intervalu spoľahlivosti):

$$\text{pre kurčatá: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

d) Iné metódy chladienia alebo kombinácie dvoch alebo viacerých metód vymedzených v článku 10

Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej v priebehu prípravy predstavuje 2 %⁽¹⁾, najvyšší prípustný limit celkového obsahu vody (W_G) vyjadrený v gramoch stanovený touto metódou (vrátane intervalu spoľahlivosti) sa vypočíta podľa tohto vzorca:

$$\text{pre kurčatá: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

6.5. Ak priemerná hodnota obsahu vody (W_A) v siedmich jatočných telách vypočítaná podľa bodu 6.2 nepresiahne hodnotu uvedenú v bode 6.4 (W_G), hydina, ktorá bola podrobená kontrole, sa považuje za vyhovujúcu.

⁽¹⁾ Vypočítaný na základe jatočného tela s vynímaním absorbovanej vonkajšej vody.

▼ B*PRÍLOHA VIII***STANOVENIE CELKOVÉHO OBSAHU VODY V DIELOCH HYDINY****(Chemický test)**1. *Predmet a rozsah pôsobnosti*

Táto metóda sa používa na stanovenie celkového obsahu vody v určitých dieloch hydiny. Metóda zahŕňa stanovenie obsahu vody a bielkovín vo vzorkách z homogenizovaných dielov hydiny. Celkový takto stanovený obsah vody sa porovná s limitnou hodnotou vypočítanou podľa vzorcov uvedených v bode 6.4. aby sa stanovilo, či počas spracovania došlo k nadmernej absorpcii vody alebo nie. Ak sa osoba, ktorá vykonáva analýzu, obáva prítomnosti akejkoľvek látky, ktorá by mohla ovplyvniť odhad, musí vykonať nevyhnutné predbežné bezpečnostné opatrenia.

2. *Definície a postupy výberu vzoriek*

Definície uvedené v článku 1 bode 2 sa vzťahujú na diely hydiny uvedené v článku 20. Minimálna veľkosť vzoriek je takáto:

— kuracie prsia: polovica prs,

— rezne z kuracích prs: polovica vykostených prs, bez kože,

— morčacie prsia, rezne z morčacích prs a vykostené morčacie stehno: diely s hmotnosťou asi 100 g,

— ostatné časti: podľa definície v článku 1 bode 2.

V prípade voľne uložených mrazených alebo hlboko zmrazených produktov (kusy, ktoré nie sú jednotlivo zabalené) sa môžu veľké balenia, z ktorých sa vyberajú vzorky, udržiavať pri teplote 0 °C, až kým sa nevyberú jednotlivé kusy.

3. *Zásada*

Obsah vody a bielkovín sa určí podľa metód opísaných v normách ISO (International Organisation for Standardisation) alebo podľa iných analytických metód schválených Radou.

Najvyšší povolený celkový obsah vody v dieloch hydiny sa určí na základe obsahu bielkovín v kusoch, ktorý sa môže vzťahovať na obsah fyziologickej vody.

4. *Prístroje a činidlá*

4.1. Váhy na váženie dielov a obalov, schopné vážiť s presnosťou minimálne na 1 g.

4.2. Sekera na mäso alebo píla na rezanie dielov na kusy môže byť súčasťou mlecieho stroja.

▼ B

- 4.3. Výkonný mlecí prístroj a miešač schopný homogenizovať diely hydiny alebo ich kusy.

Poznámka:

Neodporúča sa žiaden špeciálny mlecí prístroj. Mal by mať dostatočný výkon na to, aby pomlel mrazené alebo hlboko zmrazené mäso a kosti, aby bolo možné získať homogénne vzorky zodpovedajúce vzorkám, ktoré možno získať mlecím strojom s kotúčom s otvormi s priemerom 4 mm.

- 4.4. Na stanovenie obsahu vody podľa normy ISO 1442, prístroje špecifikované touto metódou.
- 4.5. Na stanovenie obsahu bielkovín podľa normy ISO 937, prístroje špecifikované touto metódou.

5. *Postup*

- 5.1. Z množstva hydiny, ktoré sa má skontrolovať, sa náhodne vyberie päť dielov a tie sa udržiavajú chladené alebo zmrazené, kým sa nezačne analýza v súlade s bodmi 5.2. až 5.6.

Vzorky voľne uložených mrazených alebo hlboko zmrazených produktov vo veľkých baleniach uvedené v bode 2 možno udržiavať pri teplote 0 °C, kým sa nezačne analýza.

Môže sa vykonávať buď ako analýza každého z piatich dielov hydiny samostatne, alebo ako analýza vzorky zloženej z piatich dielov.

- 5.2. Príprava sa začne do jednej hodiny po vybratí dielov hydiny z mrazničky alebo chladničky.
- 5.3. a) Vonkajšok obalu sa utrie, aby sa odstránil povrchový ľad a voda. Každý diel sa odváži a odstráni sa z neho akýkoľvek obalový materiál. Po rozrezaní dielov na kúsky sa stanoví hmotnosť dielu hydiny s presnosťou na najbližší gram po odpočítaní hmotnosti všetkého odstráneného obalového materiálu a označí sa ako P₁.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí celková hmotnosť piatich dielov pripravených v súlade s bodom 5.3. písm. a) a označí sa ako P₅.
- 5.4. a) Celý kus, ktorého hmotnosť je P₁, sa zomelie v mlecí stroji uvedenom v bode 4.3. (a podľa potreby sa aj zamieša pomocou miešača), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého sa môže odobrať reprezentatívna vzorka každého kusu.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa všetkých piatich dielov hydiny, ktorých hmotnosť je P₅, zomelie v mlecí stroji uvedenom v bode 4.3. (a podľa potreby sa aj zamieša pomocou miešača), aby sa získal homogénny materiál, z ktorého sa môžu odobrať dve typické vzorky týchto piatich dielov.

Obe vzorky je potrebné analyzovať tak, ako je to opísané v bodoch 5.5. a 5.6.

- 5.5. Odoberie sa vzorka homogenizovaného materiálu a bezprostredne sa použije na stanovenie obsahu vody podľa metódy popísanej v norme ISO 1442, čím sa získa obsah vody (a %).
- 5.6. Odoberie sa tiež vzorka homogenizovaného materiálu a bezprostredne sa použije na stanovenie obsahu dusíka podľa metódy opísanej v norme ISO 937. Tento obsah dusíka sa prepočíta na obsah surových bielkovín (b %) vynásobením činiteľom 6,25.

▼ **M6**

6. *Výpočet výsledkov*
- 6.1. a) Hmotnosť vody (W) obsiahnutá v každom diele sa vypočíta zo vzorca $aP_1/100$ a hmotnosť bielkovín (RP) zo vzorca $bP_1/100$, pričom obidve hodnoty sú vyjadrené v gramoch.
- Stanoví sa celková hmotnosť vody (W_5) a celková hmotnosť bielkovín (RP_5) v analyzovaných piatich dieloch.
- b) V prípade analýzy zloženej vzorky sa určí priemerný obsah vody (a %) a bielkovín (b %) z oboch analyzovaných vzoriek. Hmotnosť vody (W_5) v piatich dieloch sa vypočíta zo vzorca $aP_5/100$ a hmotnosť bielkovín (RP_5) zo vzorca $bP_5/100$, pričom obidve hodnoty sú vyjadrené v gramoch.
- 6.2. Priemerná hmotnosť vody (W_A) a bielkovín (RP_A) sa vypočíta vydelením W_5 a RP_5 piatimi.
- 6.3. Teoretický priemerný pomer W/RP stanovený touto metódou je pre:
- rezne z kuracích pŕs a kuracie prsia: $3,19 \pm 0,12$;
- kuracie stehná a zadné kuracie štvrtky: $3,78 \pm 0,19$;
- rezne z morčacích pŕs a morčacie prsia: $3,05 \pm 0,15$;
- morčacie stehná: $3,58 \pm 0,15$;
- vykostené mäso z morčacieho stehna: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Za predpokladu, že minimálny technicky nevyhnutný obsah vody absorbovanej počas prípravy je 2 %, 4 % alebo 6 %⁽¹⁾ v závislosti od typu produktov a použitých metód chladenia, najvyšší prípustný pomer W/RP, určený touto metódou, je:

	Chladienie vzduchom	Chladienie sprejovaním	Chladienie vo vode
rezne z kuracích pŕs a kuracie prsia, bez kože	3,40	3,40	3,40
kuracie prsia, s kožou	3,40	3,50	3,60
kuracie horné stehno, dolné stehno, stehno, stehná s panvou, zadná štvrtka, s kožou	4,05	4,15	4,30
rezne z morčacích pŕs a morčacie prsia, bez kože	3,40	3,40	3,40
morčacie prsia, s kožou	3,40	3,50	3,60
morčacie horné stehno, dolné stehno, stehno, s kožou	3,80	3,90	4,05
vykostené morčacie stehno, bez kože	3,95	3,95	3,95

V prípade iných metód chladenia alebo kombinácii dvoch či viacerých metód vymedzených v článku 10 sa nevyhnutný obsah vody odhaduje do 2 % a najvyššie prípustné pomery W/PR zodpovedajú tým, ktoré sú v uvedenej tabuľke stanovené pre metódu chladenia vzduchom.

Ak priemerný pomer W_A/RP_A piatich dielov hydiny vypočítaný z hodnôt uvedených v bode 6.2 nepresahuje pomery stanovené v bode 6.4, hydina, ktorá bola podrobená kontrole, sa považuje za vyhovujúcu.

⁽¹⁾ Vypočítaný na základe dielu s vyňatím absorbovanej vonkajšej vody. V prípade rezňov (bez kože) a vykosteného morčacieho stehna sú to 2 % pre každú z metód chladenia.

▼B

PRÍLOHA IX

KONTROLA ABSORPCIE VODY VO VÝROBNOM PODNIKU**(Testy v bitúnkoch)**

1. Najmenej raz za osemhodinovú pracovnú dobu:
vybrať náhodne 25 jatočných tiel hydiny z pitvacej linky bezprostredne po vypitvaní a odstránení vnútorností a tuku a pred prvým umytím.
2. Podľa potreby odrezat' krk, ale kožu z krku ponechať na jatočnom tele.
3. Každé jatočné telo jednotlivo označiť. Odvážiť každé jatočné telo a zaznamenať jeho hmotnosť s presnosťou na najbližší gram.
4. Znovu zavesiť jatočné telá, ktoré podliehajú kontrole, na pitevnú linku a nechať ich prejsť normálnymi procesmi umývania, chladenia, odkvapkania atď.
5. Na konci odkvapkávacej linky označené jatočné telá zvesiť a nenechať ich odkvapkať dlhší čas, než je normálne bežné pre hydinu z dávky, z ktorej bola odobratá vzorka.
6. Vzorka pozostáva z prvých 20 vybraných jatočných tiel. Tieto jatočné telá sa znova odvážia. Zaznamenať ich hmotnosti s presnosťou na najbližší gram vedľa hmotností zaznamenaných pri prvom vážení. Ak sa vyberie menej než 20 označených jatočných tiel, test je neplatný.
7. Odstrániť zo vzorky jatočných tiel identifikačné označenie a nechať ich prejsť zvyčajnými postupmi balenia.
8. Stanoviť percento absorpcie vody odčítaním celkovej hmotnosti týchto istých jatočných tiel po umytí, ochladení a odkvapkaní od ich hmotnosti pred umytím a vydelením tohto rozdielu počiatočnou hmotnosťou a vynásobením 100.
9. Namiesto ručného váženia podľa bodov 1 až 8 možno na stanovenie percenta absorpcie vody použiť automatické vážiace linky pri rovnakom počte jatočných tiel a podľa rovnakých zásad za predpokladu, že automatické vážiace linky boli schválené na tento účel príslušným orgánom.
10. Výsledok nesmie presiahnuť nasledujúce percentá počiatočnej hmotnosti jatočných tiel alebo žiadnu inú číselnú hodnotu, ktorá umožňuje dodržať maximálny celkový obsah vonkajšej vody:

— chladenie vzduchom:	0 %,
— chladenie sprejovaním:	2 %,
— chladenie vo vode:	4,5 %.

▼M6

11. V prípadoch, keď sa jatočné telá chladia inou metódou alebo kombináciou dvoch alebo viacerých metód vymedzených v článku 10, maximálny percentuálny obsah vody nepresiahne 0 % pôvodnej hmotnosti jatočného tela.

▼B

PRÍLOHA X

ÚDAJE UVEDENÉ V ČLÁNKU 16 ODS. 6

- v *bulharčine*: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- v *španielčine*: Contenido en agua superior al límite CE
- v *češtine*: Obsah vody překračuje limit ES
- v *dánčine*: Vandindhold overstiger EF-Normen
- v *nemčine*: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- v *estónčine*: Veesisaldus ületab EÜ normi
- v *gréčtine*: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- v *angličtine*: Water content exceeds EC limit
- vo *francúzštine*: Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- v *chorvátčine*: Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- v *taliančine*: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- v *lotyštine*: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- v *litovčine*: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- v *maďarčine*: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- v *maltčine*: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- v *holandčine*: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- v *poľštine*: Zawartość wody przekracza normę WE
- v *portugalčine*: Teor de água superior ao limite CE
- v *rumunčine*: Conținutul de apă depășește limita CE
- v *slovenčine*: Obsah vody presahuje limit ES
- v *slovinčine*: Vsebnost vode presega ES omejitev
- vo *finčine*: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- vo *švédštine*: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***PRÍLOHA XI***ZOZNAM VNÚTROŠTÁTNYCH REFERENČNÝCH LABORATÓRIÍ****Belgicko**

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

Bulharsko

Национален диагностичен научно-изследователски ветеринарно-медицински институт
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
бул. „Пенчо Славейков“ 15
(15, Pencho Slaveikov str.)
1606 София
(1606 Sofia)
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Česká republika

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

Dánsko

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted
DANMARK

Nemecko

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch -
(Department of Safety and Quality of Meat)
E.-C.-Baumann-Str. 20
95326 Kulmbach
DEUTSCHLAND

Estónsko

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu
EESTI/ESTONIA

Írsko

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
Dublin 15
ÉIRE

▼ M4**Grécko**

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

Španielsko

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

Francúzsko

SCL Laboratoire de Montpellier
parc Euromédecine
205, rue de la Croix-Verte
34196 Montpellier Cedex 5
FRANCE

Taliansko

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti
agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone N. 29
41100 Modena
ITALIA

Cyprus

Analytical Laboratories Section
Department of Agriculture
Ministry of agriculture, Natural Resources and Environment
Loukis Akritas Ave
1412 Nicosia
CYPRUS

Lotyšsko

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts
Lejupes iela 3,
Rīga, LV-1076
LATVIJA

Litva

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas
J. Kairiūkščio g. 10
LT-08409 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Luxembursko

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
1911 Luxembourg
LUXEMBOURG

Mad'arsko

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybizton-
sági Igazgatóság
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81
1465
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

▼ M6**Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
MALTA

▼ M4**Holandsko**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Wageningen University and Research Centre
Akkermaalsbos 2, gebouw 123
6708 WB Wageningen
NEDERLAND

Rakúsko

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
1226 Wien
ÖSTERREICH

Poľsko

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

Portugalsko

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

Rumunsko

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

Slovinsko

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

Slovensko

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Fínsko

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki
SUOMI/FINLAND

▼ **M4**

Švédsko

Livsmedelsverket
Box 622
SE-75126 Uppsala
SVERIGE

Spojené kráľovstvo

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
UNITED KINGDOM

▼ B*PRÍLOHA XII***Úlohy a organizačná štruktúra výboru odborníkov na monitorovanie obsahu vody v hydínovom mäse**

Výbor odborníkov uvedený v článku 19 je zodpovedný za plnenie týchto úloh:

- a) poskytuje vnútroštátnym referenčným laboratóriám informácie o analytických metódach a porovnávacích testoch týkajúcich sa obsahu vody v hydínovom mäse;
- b) koordinuje používanie metód uvedených v písmene a) vnútroštátnymi referenčnými laboratóriami organizovaním porovnávacích testov, a najmä skúšok spôsobilosti;
- c) podporuje vnútroštátne referenčné laboratóriá pri skúškach spôsobilosti poskytovaním vedeckej podpory pri vyhodnocovaní štatistických údajov a pri vypracovávaní správ;
- d) koordinuje vývoj nových analytických metód a informuje národné referenčné laboratóriá o pokroku dosiahnutom v tejto oblasti;
- e) poskytuje vedeckú a technickú pomoc Komisii, najmä v prípadoch, keď sú výsledky analýz členskými štátmi spochybňované.

Výbor odborníkov uvedený v článku 19 je organizovaný takto:

Výbor odborníkov na monitorovanie obsahu vody v hydínovom mäse tvoria zástupcovia Inštitútu pre referenčné materiály a miery (IRMM) Spoločného výskumného centra (JRC), Generálneho riaditeľstva pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka a troch vnútroštátnych referenčných laboratórií. Predstaviteľ IRMM je predsedom výboru a na princípe rotácie vymenúva vnútroštátne referenčné laboratóriá. Orgány členských štátov zodpovedné za vybrané vnútroštátne referenčné laboratórium následne vymenujú jednotlivých odborníkov na monitorovanie obsahu vody v potravinách za zástupcov vo výbore. Na základe rotácie sa zúčastnené vnútroštátne referenčné laboratórium nahrádza každý rok iným tak, aby sa zabezpečil určitý stupeň kontinuity v práci výboru. Náklady, ktoré vzniknú odborníkom členských štátov a/alebo národným referenčným laboratóriám pri výkone činnosti podľa tejto časti tejto prílohy, hradia príslušné členské štáty.

Úlohy vnútroštátnych referenčných laboratórií

Vnútroštátne referenčné laboratóriá uvedené v prílohe XI plnia tieto úlohy:

- a) koordinujú činnosti národných laboratórií zodpovedných za analýzy obsahu vody v hydínovom mäse;
- b) pomáhajú príslušným orgánom v členskom štáte organizovať systém monitorovania obsahu vody v hydínovom mäse;
- c) zúčastňujú sa na porovnávacom testovaní (skúšky spôsobilosti) medzi rôznymi vnútroštátnymi laboratóriami uvedenými v písmene a);
- d) zabezpečujú, že informácie poskytnuté výboru odborníkov sa dostanú k príslušnému orgánu daného členského štátu a k vnútroštátnym laboratóriám uvedeným v písmene a);
- e) spolupracujú s výborom odborníkov a v prípade vymenovania sa zapoja do práce výboru odborníkov, pripravujú potrebné skúšobné vzorky vrátane skúšok homogenity a zabezpečujú ich vhodnú prepravu.

▼ M3



PRÍLOHA XIII

Tabuľka zhody

nariadenie (EHS) č. 1906/90	nariadenie (EHS) č. 1538/91	toto nariadenie
	článok 1	článok 1
	článok 1a úvodná veta	článok 2 úvodná veta
článok 2 body 2, 3 a 4		článok 2 písm. a), b) a c)
článok 2 bod 8		článok 2 písm. d)
	článok 1a prvá a druhá zarážka	článok 2 písm. e) a f)
	článok 2	článok 3 ods. 1 až 4
článok 4		článok 3 ods. 5
	článok 3	článok 4
	článok 4	článok 5 ods. 1
článok 5 ods. 1 až 4		článok 5 ods. 2 až 5
článok 6		článok 5 ods. 6
	článok 5	článok 6
	článok 6 ods. 1 úvodná veta	článok 7 ods. 1 úvodná veta
	článok 6 ods. 1 prvá až šiesta zarážka	článok 7 ods. 1 písm. a) až f)
	článok 6 ods. 2 úvodná veta	článok 7 ods. 2 úvodná veta
	článok 6 ods. 2 prvá až štvrtá zarážka	článok 7 ods. 2 písm. a) až d)
	článok 7 ods. 1	článok 8 ods. 1
	článok 7 ods. 3	článok 8 ods. 2
	článok 7 ods. 4	článok 8 ods. 3
	článok 7 ods. 5	článok 8 ods. 4
	článok 7 ods. 6	článok 8 ods. 5
	článok 8 ods. 1	článok 9 ods. 1
	článok 8 ods. 2	článok 9 ods. 2
	článok 8 ods. 3 úvodná veta	článok 9 ods. 3 úvodná veta
	článok 8 ods. 3 prvá zarážka	článok 9 ods. 3 písm. a)
	článok 8 ods. 3 druhá zarážka	článok 9 ods. 3 písm. b)
	článok 8 ods. 4 prvý pododsek úvodná veta	článok 9 ods. 4 prvý pododsek úvodná veta
	článok 8 ods. 4 prvý pododsek prvá až tretia zarážka	článok 9 ods. 4 prvý pododsek písm. a) až c)

▼B

nariadenie (EHS) č. 1906/90	nariadenie (EHS) č. 1538/91	toto nariadenie
	článok 8 ods. 4 druhý pododsek	článok 9 ods. 4 druhý pododsek
	článok 8 ods. 5 až 12	článok 9 ods. 5 až 12
	článok 8 ods. 13 prvý pododsek	—
	článok 8 ods. 13 druhý pododsek	článok 9 ods. 13
	článok 9	článok 10
	článok 10	článok 11
	článok 11 ods. 1 úvodná veta	článok 12 ods. 1 úvodná veta
	článok 11 ods. 1 prvá až štvrtá zarážka	článok 12 ods. 1 písm. a) až d)
	článok 11 ods. 2	článok 12 ods. 2
	článok 11 ods. 2a	článok 12 ods. 3
	článok 11 ods. 2b	článok 12 ods. 4
	článok 11 ods. 3 úvodná veta	článok 12 ods. 5 úvodná veta
	článok 11 ods. 3 prvá až štvrtá zarážka	článok 12 ods. 5 písm. a) až d)
	článok 11 ods. 4	článok 12 ods. 6
	článok 12	článok 13
	článok 13	článok 14
	článok 14a ods. 1 a 2	článok 15
	článok 14a ods. 3 až 5	článok 16 ods. 1 až 3
	článok 14a ods. 5a	článok 16 ods. 4
	článok 14a ods. 6	článok 16 ods. 5
	článok 14a ods. 7 prvý pododsek úvodná veta	článok 16 ods. 6 prvý pododsek
	článok 14a ods. 7 prvý pododsek zarážky	príloha X
	článok 14a ods. 7 druhý a tretí pododsek	článok 16 ods. 6 druhý a tretí pododsek
	článok 14a ods. 8 až 12	článok 17 ods. 1 až 5
	článok 14a ods. 12a	článok 18 ods. 1
	článok 14a ods. 13	článok 18 ods. 2
	článok 14a ods. 14	článok 19
	článok 14b ods. 1	článok 20 ods. 1

▼ **B**

nariadenie (EHS) č. 1906/90	nariadenie (EHS) č. 1538/91	toto nariadenie
	článok 14b ods. 2 prvý pododsek úvodná veta	článok 20 ods. 2 prvý pododsek úvodná veta
	článok 14b ods. 2 prvý pododsek prvá až tretia zarážka	článok 20 ods. 2 prvý pododsek písm. a) až c)
	článok 14b ods. 2 druhý pododsek	článok 20 ods. 2 druhý pododsek
	článok 14 b ods. 3 a 4	článok 20 ods. 3 a 4
	článok 15	—
	—	článok 21
	—	článok 22
	príloha I	príloha I
	príloha Ia	príloha II
	príloha II	príloha III
	príloha III	príloha IV
	príloha IV	príloha V
	príloha V	príloha VI
	príloha VI	príloha VII
	príloha VIa	príloha VIII
	príloha VII	príloha IX
	príloha VIII	príloha XI
	príloha IX	príloha XII
	—	príloha XIII