

31991R1538

7.6.1991

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 143/11

NARIADENIE KOMISIE (EHS) č. 1538/91**z 5. júna 1991,****ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia (EHS) č. 1906/90 o určitých obchodných normách pre hydinové mäso**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

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

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

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

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

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

keďže ustanovenia tohto nariadenia a najmä tie, ktoré sa týkajú dozoru a uplatňovania ustanovení, sa musia uplatňovať jednotne

v celom spoločenstve; keďže jednotné musia byť aj prijaté podrobné pravidlá; keďže je preto potrebné ustanoviť spoločné opatrenia týkajúce sa postupov pri odbere vzoriek a povolených odchýlok;

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

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

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

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

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 173, 6.7.1990, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 46, 21.2.1976, s. 1.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 311, 4.11.1978, s. 21.

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

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

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

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

1. **Jatočná hydina**

- a) KURA DOMÁCA (*Gallus domesticus*)
- kurča, brojler: jedinec, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
 - kohút, sliepka alebo polievková sliepka: jedinec, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný),
 - kapún: kohút chirurgicky vykastrovaný pred dosiahnutím pohlavnej zrelosti,
 - kurčiatko: kurča, ktorého hmotnosť po zabití nepresahuje 750 g (bez drobov, hlavy a behákov);
- 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 (*Anas platyrhynchos dom., cairina muschata*)
- (mladá) kačica alebo káča, (mladá) pižmovka: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
 - kačica, pižmovka: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný);
- d) HUSI (*Anes anser dom.*)
- (mladá) hus alebo húsa: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný). Tuková vrstva na celom jatočnom tele je tenká alebo mierna; tuk mladšej husi môže mať sfarbenie podľa druhu prijímanej potravy.
 - hus: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný); tuková vrstva na celom jatočnom tele je mierna až hrubá;

- e) PERLIČKA (*Numida melagris domesticus*)
- (mladá) perlička: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je ohybný (neosifikovaný),
 - perlička: vták, ktorého koniec hrudnej kosti je pevný (osifikovaný).

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

2. **Diely hydiny**

- a) polená hydina: polovica jatočného tela rozrezaného pozdĺžne stredom hrudnej kosti a chrbtice;
- b) štvrťka: polená hydina rozdelená priečnym rezom na prsnú štvrťku a stehnovú štvrťku;
- c) neoddelené stehnové 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) stehno: stehnová kosť, holenná kosť a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením od panvy a beháka v kĺboch;
- f) kuracie stehno s časťou panvy, ktorá je k nemu pripojená, hmotnosť časti panvy nesmie presahovať 25 % hmotnosti tohto dielu;
- g) horné stehno: stehnová kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- h) dolné stehno: holenná a lýtková kosť s okolitým svalstvom. Dva diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- i) krídlo: ramenná, vretenná a laktová kosť s okolitým svalstvom. V prípade krídel z moriek sa môže ramenná alebo vretenná/laktová kosť s okolitým svalstvom predávať samostatne. Hrot krídla vrátane karpálnych kostí sa môže, ale nemusí odstrániť. Diely sa vytvoria oddelením v kĺboch;
- j) neoddelené krídla: obidve krídla spojené časťou chrbta, pričom hmotnosť časti chrbta nesmie presahovať 45 % hmotnosti celého dielu;
- k) rezeň: celé prsia alebo polovica z prs, vykostené, t.j. bez hrudnej kosti a rebier. V prípade prs z moriek môže rezeň pozostávať len z hlbokého prsného svalu;

- l) rezeň s kosťou: rezeň bez kože s kľúčnou kosťou a chrupavkou hrudnej kosti, hmotnosť kľúčnej kosti a chrupavky nesmie presahovať 3 % hmotnosti dielu.

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

Výrobky uvedené v bode d) až k) je možné upraviť s kožou alebo bez kože. Ak výrobky uvedené v bodoch d) až j) kožu neobsahujú, alebo ak výrobok uvedený v bode k) kožu obsahuje, informácia o tom sa uvedie na etikete v zmysle článku 1 (3) a) smernice Rady 79/112/EHS ⁽¹⁾.

3. Biela pečeň:

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

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

Pečene musia mať nasledovnú čistú hmotnosť:

- čistá hmotnosť bielych pečení z kačíc je najmenej 250 g,
- čistá hmotnosť bielych pečení z husí je najmenej 400 g.

Článok 2

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

- čiastočne vypitvaná (háčkovaná),
- vypitvaná, s drobkami,
- vypitvaná, bez drobov.

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

3. Ak hlava nie je odstránená, možno v jatočnom tele ponechať aj priedušnicu a pažerák pri všetkých úpravách jatočnej hydiny.

4. Droby pozostávajú z nasledovných častí:

Srdce, krk, svalnatý žalúdok a pečeň a všetky ostatné časti, ktoré sú na trhu, pre ktorý je výrobok určený na konečnú spotrebu, sú považované za jedlé. Pečene musia byť bez žĺčnikov. Žalúdky musia 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.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 33, 8.2.1979, s. 1.

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

Článok 3

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

— celých jatočných tiel odkazom na jednu z foriem úprav ustanovených v článku 2 (1),

— dielov hydiny odkazom na príslušný druh.

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

Článok 4

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

Článok 5

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

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

Článok 6

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

- neporušené, pri zohľadnení trhovej úpravy,

- čisté bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt alebo krvi,
- bez cudzieho zápachu,
- bez viditeľných krvavých škvŕn okrem malých a nenápadných krvavých škvŕn,
- bez zlomených kostí a kostí prečnievajúcich cez kožu,
- bez výskytu pomliaždenín.

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

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

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

Článok 7

1. Rozhodnutia vyplývajúce z nedodržania ustanovení článkov 1 a 6 je možné prijať len pre celú dávku, ktorá bola skontrolovaná v súlade s ustanoveniami tohto článku.

2. Dávku tvorí mäso z hydiny rovnakého typu, rovnakej triedy a rovnakého produkčného turnusu alebo z rovnakého bitútku alebo porciovej prevádzky, ktoré sa nachádza na rovnakom mieste a ktoré je určené na kontrolu.

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

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

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

Veľkosť dávky v ks	Veľkosť vzorky v ks	Prípustný počet nevyhovujúcich kusov
od 100 do 500	30	5
od 501 do 3 200	50	7
viac ako 3 200	80	10

4. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy kvality A je prípustný počet nevyhovujúcich kusov uvedený v odseku 3 povolený v prípadoch:

- a) ak ide o stehná, horné stehná, dolné stehná a krídla a rez nebol vykonaný na kĺboch;
- b) ak ide o rezeň a chrupavka (ohybný koniec hrudnej kosti) nepresahuje viac ako dve percentá jeho hmotnosti;
- c) ak sa na prsiach a stehnách vyskytujú drobné a nenápadné poškodenia, pomliaždeniny, straty farby a známky vysušenia mrazom.

5. Pri kontrole dávky hydínového mäsa triedy kvality B je prípustný počet nevyhovujúcich kusov v prípade výrobkov uvedených v odseku 4 a) a b) dvojnásobný.

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

Článok 8

1. Balené porciované mrazené alebo hlbokozmrazené hydínové mäso je možné zaradiť do tried podľa hmotnostnej kategórie podľa článku 3 (3) nariadenia (EHS) č. 1906/90 v spotrebiteľských baleniach v zmysle článku 2 smernice 76/211/EHS.

Tieto spotrebiteľské balenia môžu byť:

- balenia obsahujúce jedno hydínové jatočné telo alebo
- balenia obsahujúce jeden alebo niekoľko dielov rovnakého typu a druhu

tak, ako to ustanovuje článok 1.

2. Na všetkých spotrebiteľských baleniach sa vyžaduje uvádzať údaj o hmotnosti výrobku v súlade s odsekmi 3 a 4 nazývaný „menovitá hmotnosť“.

3. Spotrebiteľské balenia mrazeného alebo hlboko zmrazeného hydínového mäsa možno zaradiť do tried podľa kategórií menovitej hmotnosti takto:

- jatočné telá hydiny s hmotnosťou < 1 100 g: triedy po 50 g (1 100 — 1 050 — 1000 atď.),
- jatočné telá hydiny s hmotnosťou >1 100 g: triedy po 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 atď.),
- diely hydiny: 250 g — 500 g — 750 g — 1000 g — 1 500 g — 2 000 g — 2 500 g — 3 000 g — 5 000 g.

4. Spotrebiteľské balenia uvedené v odseku 1 spĺňajú nasledujúce požiadavky:

- priemer hmotností skutočného obsahu nie je nižší ako menovitá hmotnosť,
- podiel spotrebiteľských balení so zápornou odchýlkou väčšou než je prípustná záporná odchýlka stanovená v odsekoch 9 a 10 je tak nízky, aby dávky spotrebiteľských balení spĺňali požiadavky skúšok uvedených v odseku 11,
- do obehu sa neuvádza spotrebiteľské balenie s odchýlkou vyššou ako dvojnásobok prípustnej zápornej odchýlky uvedenej v odsekoch 9 a 10.

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

5. Pokiaľ ide o zodpovednosť baliča alebo dovozcu mrazeného alebo hlbokozmrazeného hydínového mäsa a o kontroly vykonávané príslušnými orgánmi, body 4, 5 a 6 prílohy I k smernici 76/211/EHS sa uplatňujú *mutatis mutandis*.

6. Kontrola spotrebiteľských balení sa vykonáva na odobratej vzorke a pozostáva z dvoch častí:

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

Dávka spotrebiteľských balení sa považuje za vyhovujúcu, ak výsledky oboch kontrol spĺňajú kritéria pre prijatie uvedené v odsekoch 11 a 12.

7. Dávka pozostáva zo všetkých spotrebiteľských balení určených na kontrolu, ktoré majú rovnakú menovitou hmotnosť, sú rovnakého typu a rovnakej výrobné série a boli balené na tom istom mieste.

Velkosť dávky je ohraničená takto:

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

8. Vzorka, ktorá pozostáva z nasledovných počtov spotrebiteľských balení, sa vytvorí náhodne z každej dávky určenej na kontrolu:

Velkosť dávky v ks	Velkosť vzorky v ks
od 100 do 500	30
od 501 do 3 200	50
>3 200	80

Pri dávkach menších ako 100 spotrebiteľských balení musí prípadná nedeštruktívna skúška v zmysle prílohy II k smernici 76/211/EHS predstavovať 100 %.

9. V prípade spotrebiteľských balení jednotlivých jatočných tiel sú povolené nasledujúce prípustné záporne odchýlky:

(v gramoch)	
Menovitá hmotnosť	Prípustná záporná odchýlka
menej ako 1 100	25
1 100 a viac	50

10. V prípade spotrebiteľských balení dielov hydiny sa uplatňujú nasledujúce prípustné záporne odchýlky:

Menovitá hmotnosť (v gramoch)	Prípustná záporná odchýlka	
	(v gramoch)	(v %)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

11. Pri kontrole skutočného obsahu každého spotrebiteľského balenia vo vzorke sa minimálny vyhovujúci obsah vypočíta odpočítaním prípustnej zápornej odchýlky pre príslušné obsahy od menovitej hmotnosti spotrebiteľského balenia.

Spotrebiteľské balenia vo vzorke, ktorých skutočný obsah je menší než skutočný vyhovujúci obsah, sa považujú za nevyhovujúce.

Dávka skontrolovaných spotrebiteľských balení sa považuje za vyhovujúcu, ak počet nevyhovujúcich kusov vo vzorke je menší, alebo sa rovná kritériu pre prijatie. Za vyradenú sa považuje vtedy, ak počet nevyhovujúcich kusov zistených vo vzorke sa rovná, alebo je vyšší než kritérium pre vyradenie:

Počet kusov vo vzorke	Počet nevyhovujúcich kusov	
	Kritérium pre prijatie	Kritérium pre vyradenie
30	2	3
50	3	4
80	5	6

12. Pri kontrole priemerných skutočných obsahov sa dávka spotrebiteľských balení považuje za vyhovujúcu, ak priemerný skutočný obsah balených porcií tvoriacich vzorku je väčší ako kritérium pre prijatie:

Veľkosť vzorky v ks	Kritérium prijatia pre priemerný skutočný obsah
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295s$

\bar{x} = priemerný skutočný obsah spotrebiteľských balení,

Q_n = menovité množstvo spotrebiteľských balení,

s = štandardná odchýlka skutočných obsahov spotrebiteľských balení v dávke.

Štandardná odchýlka sa odhaduje podľa bodu 2.3.2.2. prílohy II k smernici 76/211/EHS.

12. Uplatňujú sa ustanovenia článku 4 (4) smernice 76/211/EHS.

Článok 9

Údaj o použití jednej z nasledovných ustanovených metód chladenia a zodpovedajúce pojmy v ostatných jazykoch spoločenstva uvedené v prílohe II sa môžu uviesť na etikete v zmysle článku 1 (3) a) smernice 79/112/EHS:

— chladenie vzduchom: schladzovanie zabitej hydiny prúdom studeného vzduchu,

— chladenie sprejovaním: schladzovanie zabitej hydiny prúdom studeného vzduchu, do ktorého sa rozptyľuje vodná hmla, alebo do ktorého sa rozstrekujú drobné kvapky vody.

— chladenie vo vode: schladzovanie zabitej hydiny v nádržiach s vodou alebo v nádržiach s ľadom a vodou v súlade s protiprúdovým procesom definovaným v smernici Rady 71/118/EHS (1) príloha I kapitola V bod 28 a) a b).

Článok 10

1. Na účel uvádzania spôsobu chovu okrem ekologického alebo biologického chovu sa na etikete môžu uvádzať len nasledujúce pojmy a zodpovedajúce pojmy v ostatných jazykoch spoločenstva uvedené v prílohe III v zmysle článku 1 (3) a) smernice 79/112/EHS za splnenia príslušných podmienok uvedených v prílohe IV:

- „Kŕmené... %...“(uvedie sa druh krmiva);
- „Chov tradičným spôsobom v halách“ („Halový chov“);
- „Chov vo voľnom výbehu“;
- „Chov tradičným spôsobom na paši“;
- „Chov na paši — úplná voľnosť“.

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

2. Uvedenie veku pri zabití alebo dĺžky výkrmového obdobia sa povoľuje len pri použití jedného z pojmov uvedených v odseku 1 a týka sa veku, ktorý sa rovná, alebo je vyšší ako údaj uvedený v prílohe IV b), c) alebo d). Toto ustanovenie sa však neuplatňuje v prípade kurčiatok.

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

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

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

(1) Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23.

Článok 11

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

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

2. Dotknutí výrobcovia sa následne pravidelne kontrolujú. Vedú aktuálne záznamy o počte kusov hydiny podľa systému chovu aj s uvedením počtu predanej hydiny a názvov odberateľov.

3. Pravidelné kontroly dodržiavania článkov 10 a 11 sa vykonávajú:

- na farme: najmenej jedenkrát za turnus,
- vo výrobní krmných zmesí: najmenej jedenkrát na jednu použitú receptúru krmnej zmesi a v každom prípade najmenej jedenkrát ročne,
- na bitútku: najmenej štyrikrát ročne,
- v liahni: v prípade typov hospodárenia uvedených v článku 10 (1) d) a e) najmenej jedenkrát ročne.

4. Každý členský štát poskytne ostatným členským štátom a Komisii do 1. júla 1991 zoznam schválených bitútkov registrovaných podľa odseku 1 s uvedením názvu, adresy a čísla prideleného každému z nich. Každá zmena tohto zoznamu sa oznámi ostatným členským štátom a Komisii na začiatku každého štvrtého kalendárneho roka.

Článok 12

V prípade dozoru nad údajom o používanom type hospodárenia, uvedenom v článku 5 (6) druhý odsek nariadenia (EHS)

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

V Bruseli 5. júna 1991.

č. 1906/90, orgány určené členskými štátmi musia spĺňať kritériá ustanovené európskou normou č. En/45011 z 26. júna 1989 a ako také sú autorizované a kontrolované príslušnými orgánmi dotknutého členského štátu.

Článok 13

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

Na žiadosť tretej krajiny Komisia zostaví zoznam takýchto orgánov.

Článok 14

Názvy producentov a ostatné pojmy určené v tomto nariadení sa uvedú najmenej v jazyku alebo v jazykoch členského štátu, v ktorom sa uskutočňuje maloobchodný predaj alebo iné použitie.

Článok 15

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 20. júna 1991. Bude sa uplatňovať od 1. júla 1991. Do 31. decembra 1991 však môžu subjekty baliť výrobky, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, do obalových materiálov s uvedením údajov ustanovených v legislatíve spoločenstva alebo v národnej legislatíve, ktoré sú uplatniteľné pred nadobudnutím účinnosti tohto nariadenia. Tieto výrobky sa môžu uvádzať do obehu až do 31. decembra 1992.

Za Komisiu

Ray MAC SHARRY

člen Komisie

PRÍLOHA I

ČLÁNOK 1(1) — NÁZVY JATOČNÝCH TIEL HYDINY

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kyiling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κόρες (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, Broiler	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppe høne,	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κόρες(για δρόσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soepof stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenkuiken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	Pinto, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(junge) Pute, (junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαρός) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Aviskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie	Frühmastente Jun- gente, (junge) Flu- gente	(Ung) and (Ung) ber- berand	Pato (joven o ana- dino), pato de Berbe- ria (joven)	(Νεαρός) πάπες ή πατάκια	(Giovane) anatra (Giovana) anatra muta	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato Barbary
2.	Duck, Muscovy duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente, Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Berbe- ria	Πάπες, πάπες Βαυαρίας	Anatra Anatra muta	Eend, Eend	Pato adulto, Pato adulto Bar- bary
1.	(Young) goose, gosling	(jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (jun- ge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρός) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(jeune) pintade Pin- tadeau	(junges) Perlhuhn	(Ung) perl høne	Pintada (joven)	(Νεαρός) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avisperle høne,	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

ČLÁNOK 1(2) — NÁZVY DIELOV HYDINY

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

PRÍLOHA II

ČLÁNOK 9 — METÓDY CHLADENIA

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

PRÍLOHA III

ČLÁNOK 10(1) — TYPY HOSPODÁRENIA

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

PRÍLOHA IV

a) **Kŕmna dávka:**

Odkaz na nasledujúce špecifické zložky krmiva je možný, keď:

- v prípade obilnín predstavujú najmenej 65 % hmotnosti danej receptúry kŕmnej zmesi počas väčšej časti výkrmového obdobia, ktorá môže zahŕňať najviac 15 % vedľajších produktov zo spracovania obilnín; avšak ak sa odkazuje na jednu špecifickú obilninu, táto musí predstavovať najmenej 35 % použitej receptúry kŕmnej zmesi a najmenej 50 % v prípade kukurice,
- v prípade strukovín alebo čerstvej zeleniny predstavujú aspoň 5 % hmotnosti danej receptúry kŕmnej zmesi počas väčšej časti výkrmového obdobia,
- v prípade mliečnych výrobkov predstavujú najmenej 5 % hmotnosti danej receptúry kŕmnej zmesi počas obdobia dokrmu.

Pojem „hus kŕmená ovsom“ sa však môže použiť, keď sa husi vykrmujú počas trojtýždňového obdobia dokrmu najmenej 500 g ovsu denne.

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

Tento pojem možno použiť, keď:

- zaťaženosť na jeden štvorcový meter podlahy nepresahuje v prípade:
 - kurčiat: 12 vtákov, ale nie viac ako 25 kg živej hmotnosti,
 - kačíc, perličiek, moriek: 25 kg živej hmotnosti,
 - husí: 15 kg živej hmotnosti,
- vtáky sa zabíjajú v prípade:
 - kurčiat vo veku 56 dní alebo viac,
 - moriek vo veku 70 dní alebo viac,
 - husí vo veku 112 dní alebo viac,
 - pekingských kačíc: vo veku 49 dní alebo viac,
 - pižmových kačíc: vo veku 77 dní alebo viac, ak ide o samice,
vo veku 84 dní alebo viac, ak ide o samce,
 - perličiek: vo veku 82 dní alebo viac.

c) **Chov vo voľnom výbehu:**

Tento pojem možno použiť, keď:

- zaťaženosť v kuríne a vek pri zabití sú v súlade s obmedzeniami ustanovenými podľa b) okrem prípadu kurčiat, pri ktorých sa zaťaženosť môže zvýšiť na 13, ale nie viac než na 27,5 kg živej hmotnosti na m²,
- vtáky mali najmenej počas polovice svojho života nepretržitý denný prístup k vonkajším výbehom s plochou zväčša pokrytou vegetáciou s rozlohou najmenej:
 - 1 m² na 1 kurča alebo perličku,
 - 2 m² na 1 kačicu,
 - 4 m² na 1 morku alebo hus,
- receptúru použitej kŕmnej zmesi vo výkrmovom období predstavujú aspoň zo 70 % obilniny,
- v prípade kurčiat sa v kuríne nachádzajú bidlá kombinovanej dĺžky, ktorá je rovnaká alebo väčšia než dĺžka dlhšej strany kurína.

d) **Chov tradičným spôsobom na paši:**

Tento pojem možno použiť, keď:

- zaťaženosť kurína na m² nepresahuje v prípade:
 - kurčiat: 12, ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti; avšak v prípade mobilných kurínov s maximálnou plochou podlahy 150 m², ktoré zostávajú v noci otvorené, sa zaťaženosť môže zvýšiť na 20, ale nie viac než 40 kg živej hmotnosti na m²,
 - kapúnov: 6,25 (do 81 dní veku: 12), ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,
 - pižmových kačíc: 8 samcov, ale nie viac než 28 kg živej hmotnosti,
10 samíc, ale nie viac než 20 kg živej hmotnosti,

- perličiek: 13, ale nie viac než 20 kg živej hmotnosti,
 - moriek: šesť (do siedmich týždňov veku: 10), ale nie viac než 25 kg živej hmotnosti,
 - husí: tri, ak sú počas posledných troch týždňov výkrmového obdobia držané v kliečkach (až do siedmich týždňov veku: 10), ale nie viac než 15 kg živej hmotnosti,
 - celková použiteľná plocha kurínov na každom jednom výrobnom mieste nepresahuje 1 600 m²,
 - je v každom kuríne najviac:
 - 4 800 kurčiat,
 - 5 200 perličiek v kurínoch s prístupom k voľnému výbehu alebo 2 000 v kurínoch s bidlami,
 - 4 000 samíc pižmových kačíc alebo 3 200 samcov pižmových kačíc,
 - 2 500 kapúnov, husí a moriek,
 - jestvuje nepretržitý denný prístup k vonkajším výbehom najneskôr od veku:
 - šiestich týždňov v prípade kurčiat a kapúnov,
 - ôsmich týždňov v prípade kačíc, husí, perličiek a moriek.
 - vonkajšie výbehy pozostávajú z plochy zväčša pokrytej vegetáciou pokrývajúcou najmenej:
 - 2 m² na jedno kurča alebo kačicu alebo perličku,
 - 4 m² na jedného kapúna,
 - 6 m² na jednu morku,
 - 10 m² na jednu hus.
- V prípade perličiek je možné vonkajšie výbehy nahradiť kurínom s bidlami, ktorého plocha je najmenej dvakrát väčšia než plocha podlahy v kuríne a ktorej výška je najmenej 2 m s bidlami dlhými najmenej 10 cm na 1 vtáka.
- vykrmované vtáky sú z uznanej pomaly rastúcej línie,
 - použitá receptúra krmnej zmesi vo výkrmovom období obsahuje najmenej 70 % obilnín,
 - najnižší vek pri zabití je:
 - 81 dní pri kurčatách,
 - 150 dní pri kapúnoch,
 - 77 dní pri samiciach pižmovej kačice,
 - 84 dní pri samcoch pižmovej kačice,
 - 94 dní pri perličkách,
 - 140 dní pri morkách a husiach na pečenie,
 - 102 dní pri husiach určených na *biele pečene* a „magret“.

e) **Chov na paši — úplná voľnosť:**

Použitie tohto pojmu si vyžaduje splnenie kritérií stanovených v bode (d) okrem toho, že vtáky majú nepretržitý denný prístup k vonkajším výbehom na neohraničenú plochu.
