

To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

► **B****UREDBA KOMISIJE (ES) št. 543/2008**

z dne 16. junija 2008

o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso

(UL L 157, 17.6.2008, str. 46)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <u>M1</u>	Uredba Komisije (ES) št. 936/2008 z dne 24. septembra 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Uredba Komisije (ES) št. 508/2009 z dne 15. junija 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Uredba Komisije (EU) št. 557/2010 z dne 24. junija 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 576/2011 z dne 16. junija 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 652/2012 z dne 13. julija 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 1239/2012 z dne 19. decembra 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Uredba Komisije (EU) št. 519/2013 z dne 21. februarja 2013	L 158	74	10.6.2013

popravljena z:

- **C1** Popravek, UL L 8, 13.1.2009, str. 33 (543/2008)
- **C2** Popravek, UL L 102, 23.4.2018, str. 95 (652/2012)



UREDBA KOMISIJE (ES) št. 543/2008

z dne 16. junija 2008

o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede tržnih standardov za perutninsko meso

Člen 1

Izdelki, navedeni v členu 121(e)(ii) Uredbe (ES) št. 1234/2007, so opredeljeni, kot sledi:

1. Perutninski trupi

(a) KOKOŠI (*Gallus domesticus*)

- pitovni piščanec (brojler): perutnina, ki ima vrh grodnice upogljiv (neokostenel),
- petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje: perutnina, pri kateri je vrh grodnice otrdel (okostenel),
- kopun: kirurško kastriran petelin pred spolno zrelostjo in ob zakolu star najmanj 140 dni; po kastraciji je treba kopuna pitati najmanj 77 dni,
- mlad piščanec in mlad petelin (kokelet): piščanec, čigar trup tehta manj kot 650 g (brez drobovine, glave in spodnjega dela nog); piščanec, ki tehta od 650 g do 750 g, se lahko imenuje „mlad piščanec“, če ob zakolu ni starejši od 28 dni. Za preverjanje te starosti ob zakolu lahko države članice uporabljajo člen 12,
- mlad petelin: piščanec moškega spola iz nesnega seva, pri katerem je vrh grodnice tog, vendar še ne popolnoma okostenel, in pri katerem je starost za zakol najmanj 90 dni;

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

- (mlada) pura: perutnina, ki ima vrh grodnice upogljiv (neokostenel),
- pura: perutnina, ki ima vrh grodnice otrdel (okostenel);

(c) RACE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), mulard raca (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- (mlada) raca ali račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca: perutnina, ki ima vrh grodnice upogljiv (neokostenel),
- raca, muškatna raca, mulard raca: perutnina, ki ima vrh grodnice otrdel (okostenel);

▼B(d) GOSI (*Anser anser dom.*)

- (mlada) gos ali goska: perutnina, ki ima vrh grodnice upogljiv (neokostenel). Sloj maščobe preko celotnega trupa je tanek ali zmeren; maščoba mlade gosi je lahko barve, ki kaže na posebno prehrano,
- gos: perutnina, ki ima vrh grodnice otrdel (okostenel); zmeren do debel sloj maščobe po vsem trupu;

(e) PEGATKE (*Numida meleagris domesticus*)

- (mlada) pegatka: perutnina, ki ima vrh grodnice upogljiv (neokostenel),
- pegatka: perutnina, ki ima vrh grodnice otrdel (okostenel).

Za namene te uredbe se različice izrazov iz točk (a) do (e) v zvezi s spolom razlagajo kot enakovredne.

2. Perutninski kosi

- (a) polovica: polovica trupa, dobljena z rezom vzdolž prsnice in hrbtenice;
- (b) četrt: prednja ali zadnja četrtina, ki se ju dobi s prečnim prerezom polovice;
- (c) neločene četrti nog: obe zadnji četrtini z delom hrbta z ali brez trtice;
- (d) prsi: prsnica in rebra ali njuni deli, razdeljeni na obeh delih, skupaj z mišicami, ki ju obdajajo. Prsi so lahko pripravljene cele ali kot polovici;
- (e) bedro: stegnenica, golenica in mečnica skupaj z mišicami, ki jih obdajajo. Oba reza se naredita pri sklepih;
- (f) piščančja bedra z delom hrbta: teža hrbta ne presega 25 % teže celotnega kosa;
- (g) stegno: stegnenica skupaj z mišičjem, ki ga obdaja. Oba reza se naredita pri sklepih;
- (h) krača: golenica in mečnica skupaj z mišičjem, ki ju obdaja. Oba reza se naredita pri sklepih;
- (i) peruti: nadlahtnica, koželjnica in podlahtnica, skupaj z mišičjem, ki jih obdaja. Pri perutih puranov so nadlahtnica, koželjnica ali podlahtnica skupaj z obdajajočim mišičjem lahko ločene. Konica, vključno s krpalnimi kostmi, je lahko odstranjena ali ne. Rezi se naredijo pri sklepih;

▼B

- (j) neločene peruti: obe peruti skupaj z delom hrbta, pri čemer teža hrbta ne presega 45 % teže celega kosa;
- (k) prsni file: cele ali prerezane izkoščene prsi, tj. brez prsnice in reber. Pri prsih purana sme file vsebovati samo globinsko prsno mišico;
- (l) prsni file s prsno kostjo: prsni file brez kože, s ključnico in hrstančastim vrhom prsnice; teža ključnice in hrstanca ne presega 3 % teže kosa;
- (m) magret: prsni file rac in gosi, naveden v točki 3, s kožo, podkožno maščobo in prsno mišico brez globinske prsne mišice;
- (n) puranje bedro brez kosti: puranja stegna in/ali krače brez kosti, to je brez stegenice, golenice in mečnice, cela, narezana na kocke ali rezine.

Za izdelke iz točk (e), (g) in (h) besedilo „se rezi naredijo pri sklepah“ pomeni, da se rezi naredijo znotraj linij, ki razmejujejo sklepe, kot je prikazano na grafičnem prikazu v Prilogi II.

Izdelki iz točk (d) do (k) so lahko s kožo ali brez nje. Skladno s členom 1(3)(a) Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ se pri izdelkih iz točk (d) do (j) na označbi navede, da so brez kože, in pri izdelkih iz točke (k), da imajo kožo.

3. Jetra pitanih gosi ali rac (foie gras)

Jetra gosi ali rac vrst *Cairina muschata* ali *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, ki so bile pitane na način, da so jim jetra hipertrofirala.

Perutnini, ki se ji taka jetra odstrani, se kri v celoti izpusti. Jetra morajo biti enakomerne barve.

Jetra morajo tehtati:

— račja jetra najmanj 300 g neto,

— gosja jetra najmanj 400 g neto.

⁽¹⁾ UL L 109, 6.5.2000, str. 29.

▼B*Člen 2*

V tej uredbi:

- (a) „trup“ pomeni celo telo perutnine iz člena 1(1) po izpustu krvi, oskubljenju in evisceraciji; vendar pa je odstranitev ledvic neobvezna; evisceriran trup se lahko da v prodajo z drobovino ali brez nje, se pravi srca, jeter, želodčka in vratu, vstavljenih v trebušno votlino;
- (b) „perutninski kosi“ pomenijo perutninsko meso, pri katerem je zaradi velikosti in lastnosti pripadajočega mišičnega tkiva razvidno, da je bilo dobljeno iz posameznih delov trupa;
- (c) „predpakirano perutninsko meso“ pomeni perutninsko meso, pripravljeno v skladu s pogoji, določenimi v členu 1(3)(b) Direktive 2000/13/ES;
- (d) „perutninsko meso, ki ni predpakirano“ pomeni perutninsko meso, pripravljeno za prodajo končnemu porabniku, ki ni predpakirano ali je na zahtevo končnega porabnika pakirano na prodajnem mestu;
- (e) „trženje“ pomeni nudenje ali razstavljanje za prodajo, ponujanje v prodajo, prodajanje, dostavo ali kakršno koli drugo obliko trženja;
- (f) „serija“ pomeni perutninsko meso iste vrste, istega tipa, istega razreda, istega proizvodnega cikla iz iste klavnice ali razsekovalnice, ki se nahaja na istem kraju in ki je predmet nadzora. Za namen člena 9 in prilog V in VI serija vsebuje samo predpakiranja iste kategorije nazivne teže.

Člen 3

1. Da se perutninske trupe trži v skladu s to uredbo, so v prodajo dani na enega od sledečih načinov:

— delno eviscerirani („effilées“, „roped“),

— z drobovino,

— brez drobovine.

Lahko se doda beseda „evisceriran“.

2. Delno eviscerirani trupi so trupi, iz katerih srce, jetra, pljuča, želodček, golša in ledvica niso bili odstranjeni.

3. Pri vseh pripravah trupa, kjer glava ni bila odstranjena, lahko sapnik, požiralnik in golša ostanejo v trupu.

▼B

4. Drobovina zajema samo sledeče:

srce, vrat, želodček in jetra ter vse ostale dele, ki na tržišču, na katerem je izdelek namenjen za končno porabo, veljajo za užitne. Jetra so brez žolčnikov; želodček je brez roženastega dela, njegova vsebina je odstranjena. Srce ima lahko osrčnik ali pa ne. Če ostane vrat na trupu, ne velja za drobovino.

Če eden od teh štirih organov običajno ni vsebovan v trupu, ki je naprodaj, se to navede na etiketi.

5. Poleg tega, da ustrezajo nacionalni zakonodaji, sprejeti v skladu z Direktivo 2000/13/ES, se na spremnih trgovinskih dokumentih v smislu člena 13(1)(b) navedene direktive navedejo naslednje dodatne označbe:

- (a) kategorija iz točke III(1) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007;
- (b) stanje, v katerem je perutninsko meso trženo v skladu s točko III(2) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007, in priporočena temperatura skladiščenja.

Člen 4

1. Skladno s členom 3(1)(1) Direktive 2000/13/ES so v členu 1 te uredbe naštetá imena, pod katerimi se prodajajo izdelki, ki jih zajema ta uredba, v Prilogi I k tej uredbi pa so navedeni ustrezni izrazi v drugih jezikih Skupnosti za:

— cele klavne trupe, glede na enega od načinov priprave, določenih v členu 3(1) te uredbe,

— perutninske kose glede na zadevne vrste.

2. Imena iz točk 1 in 2 člena 1 se lahko nadomestijo z drugimi izrazi pod pogojem, da ti izrazi porabnika ne zavajajo v veliki meri in zlasti ne toliko, da bi jih zamenjal z drugimi izdelki, navedenimi v točkah 1 in 2 člena 1 ali z navedbami iz člena 11.

Člen 5

1. Druge izdelke, kot so tisti, ki so opredeljeni v členu 1, se lahko trži v Skupnosti samo pod imeni, ki porabnika ne zavajajo toliko, da bi jih zamenjal z imeni, navedenimi v členu 1, ali z navedbami, predvidenimi v členu 11.

2. Poleg tega, da ustrezajo nacionalni zakonodaji, sprejeti v skladu z Direktivo 2000/13/ES, označevanje in priprava ter oglaševanje perutninskega mesa, namenjenega končnemu porabniku, izpolnjujejo dodatne zahteve, določene v odstavkih 3 in 4 tega člena.

▼ B

3. V primeru svežega perutninskega mesa je datum minimalnega roka trajanja nadomeščen s „porabiti do“ v skladu s členom 10 Direktive 2000/13/ES.

4. V primeru predpakiranega perutninskega mesa so na embalaži ali na etiketi embalaže navedeni naslednji podatki:

- (a) kategorija iz točke III(1) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007;
- (b) v primeru svežega perutninskega mesa skupna maloprodajna cena in maloprodajna cena na enoto teže;
- (c) stanje, v katerem je perutninsko meso trženo v skladu s točko III(2) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007, in priporočena temperatura skladiščenja;
- (d) številka odobritve klavnice ali razsekovalnice, dodeljena v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾, razen v primerih, ko se v skladu s členom 4(2)(d) navedene uredbe razkosavanje in izkoščevanje mesa opravi na prodajnem mestu;
- (e) v primeru perutninskega mesa, uvoženega iz tretjih držav, navedba države porekla.

5. Če perutninsko meso ni naprodaj predpakirano, se za označbe iz odstavka 4 uporablja člen 14 Direktive 2000/13/ES, razen kadar v skladu s členom 4(2)(d) Uredbe (ES) št. 853/2004 razkosavanje in izkoščevanje poteka na prodajnem mestu, pod pogojem da se tako razkosavanje in izkoščevanje izvede na prošnjo in v prisotnosti porabnika.

6. V primeru dostave v obrate za razsek ali predelavo z odstopanjem od člena 3(5) in odstavkov 2 do 5 tega člena perutninskega mesa ni treba razvrstiti v razrede ali dodati navedb iz omenjenih členov.

Člen 6

Sledeče dodatne določbe se uporabljajo za zamrznjeno perutninsko meso, kot je opredeljeno v točki II(3) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007.

Temperatura zamrznjenega perutninskega mesa, ki ga zadeva ta uredba, mora biti v celotnem izdelku stalna in vzdrževana na -12 °C ali še nižja, z možnimi kratkimi gibanji navzgor za največ 3 °C . Ta dovoljena odstopanja temperature izdelka so dovoljena glede na prakso dobrega skladiščenja in distribucije med lokalno distribucijo ter v maloprodajnih razstavnih omarah.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

▼B*Člen 7*

1. Za uvrstitev v razreda A in B morajo perutninski trupi in kosi, ki jih zajema ta uredba, izpolnjevati naslednje minimalne zahteve:

- (a) so nepoškodovani, upoštevaje pripravo;
- (b) so čisti, brez vidne tuje snovi, umazanije ali krvi;
- (c) so brez tujega vonja;
- (d) so brez vidnih krvnih madežev, z izjemo majhnih in nemotečih;
- (e) so brez štrlečih zlomljenih kosti;
- (f) nimajo hujših zmečkanin.

Pri sveži perutnini ne sme biti sledov prejšnjega zamrzovanja.

2. Za uvrstitev v razred A morajo perutninski trupi in kosi poleg tega izpolnjevati sledeče kriterije:

- (a) imajo dobro konformacijo. So mesnati, prsi dobro razvite, široke, dolge in mesnate; bedra so mesnata. Pri piščancih, mladih racah ali račkah in puranih je tanek enakomeren sloj maščobe po prsih, hrbtu in bedrih. Pri petelinih, kokoših, racah in mladih goseh je dopusten debelejši sloj maščobe. Gosi imajo zmeren do debel sloj maščobe po vsem trupu;
- (b) nekaj majhnih peres, tulcev (koncev peres) in puha je lahko po prsih, bedrih, hrbtu, sklepih na spodnjem delu nog in konicah peruti. Pri petelinih in kokoših za pečenje ali kuhanje, racah, puranih in goseh je nekaj peres lahko tudi na drugih delih trupa;
- (c) nekaj poškodb, zmečkanin in razbarvanj je dovoljenih, pod pogojem da so majhni in nemoteči ter se ne pojavljajo na prsih ali bedrih. Konice peruti lahko manjkajo. Rahla rdečica je dovoljena na konicah peruti in v foliklih;
- (d) pri zamrznjeni in hitro zamrznjeni perutnini ni sledov ožganin od zamrzovanja ⁽¹⁾, razen tistih, ki so naključne, omejene in nemoteče ter se ne pojavljajo na prsih ali bedrih.

⁽¹⁾ Ožganina od zamrzovanja: (v smislu znižanja kakovosti) je nepopravljiva in bolj ali manj omejena izsušitev kože in/ali mesa, ki se kaže kot sprememba:
 — originalne barve (večinoma postane bolj bleda) ali
 — arome in vonja (je brez arome ali je neprijetnega vonja) ali
 — čvrstosti (suho, gobasto).

▼B*Člen 8*

1. Odločitve zaradi neizpolnjevanja členov 1, 3 in 7 se lahko sprejmejo samo za celo serijo, ki je bila pregledana v skladu z določbami tega člena.

2. Vzorec, sestavljen iz spodaj navedenega števila posameznih izdelkov, kot so določeni v členu 1, se naključno odvzame iz vsake serije, ki jo je treba pregledati v klavnicah, razsekovalnicah, skladiščih na debelo ali na drobno ali v vseh drugih fazah trženja, vključno s prevozom, kadar gre za uvoz iz tretjih držav pa tudi med carinjenjem.

Velikost serije	Velikost vzorca	Dovoljeno število neustreznih enot	
		Skupaj	Za člen 1(1) ⁽¹⁾ in (3) ter člen 7(1)
1	2	3	4
100 do 500	30	5	2
501 do 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Dovoljeno odstopanje znotraj vsake vrste in ne med vrstami.

3. Pri pregledu serije perutninskega mesa kategorije A se uporabi skupno dovoljeno število neustreznih enot, navedenih v stolpcu 3 tabele iz odstavka 2. V primeru prsnega fileja lahko neustrezne enote zajemajo tudi fileje, ki imajo do 2 % hrustanca (upogljivi vrh grodnice).

Vendar število neustreznih enot, ki niso v skladu z določbami člena 1(1) in (3) ter člena 7(1), ne sme presegati vrednosti iz stolpca 4 tabele iz odstavka 2.

Kar zadeva člen 1(3), nobena neustrezna enota ne bo veljala za sprejemljivo, če ne bo tehtala najmanj 240 g v primeru račjih jeter in najmanj 385 g v primeru gosjih jeter.

4. Pri pregledu serije perutninskega mesa kategorije B se dovoljeno število neustreznih enot podvoji.

5. Kadar pregledana serija ni ocenjena za ustrezno, nadzorna agencija prepove njeno trženje ali uvoz, če serija prihaja iz tretje države, dokler ni dokazano, da je serija skladna z določbami iz členov 1 in 7.

▼B*Člen 9*

1. Zamrznjeno ali hitro zamrznjeno perutninsko meso, ki je predpakirano v smislu člena 2 Direktive 76/211/EGS, se lahko razvrsti v kategorije po teži v skladu točko III(3) dela B Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1234/2007. Predpakiranja so lahko:

- predpakiranja, ki vsebujejo en perutninski trup, ali
- predpakiranja, ki vsebujejo enega ali več kosov istega tipa in vrste perutnine, kot je opredeljeno v členu 1.

2. Vsa predpakiranja morajo biti v skladu z odstavkoma 3 in 4 opremljena z označbo teže proizvoda, imenovano „nazivna teža“, ki jo morajo vsebovati.

3. Predpakiranja zamrznjenega ali hitro zamrznjenega perutninskega mesa se lahko razvrstijo v kategorije po nazivni teži na naslednji način:

(a) trupi:

- < 1 100 g: razredi po 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itn.),
- 1 100–< 2 400 g: razredi po 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itn.),
- ≥ 2 400 g: razredi po 200 g (2 400 – 2 600 – 2 800 itn.);

(b) kosi:

- < 1 100 g: razredi po 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itn.),
- ≥ 1 100 g: razredi po 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itn.).

4. Predpakiranja, navedena v odstavku 1, so sestavljena tako, da izpolnjujejo naslednje zahteve:

- (a) dejanska vsebina povprečno ne sme biti manjša od nazivne teže;
- (b) delež predpakiranj z napako, ki je večja od največje dovoljene napake iz odstavka 9, mora biti dovolj majhen, da lahko serije predpakiranj izpolnjujejo zahteve pregledov iz odstavka 10;
- (c) nobeno predpakiranje z napako, ki je najmanj dvakrat večja od največje dovoljene napake iz odstavka 9, se ne sme tržiti.

Za namene te uredbe se uporabljajo opredelitve nazivne teže, dejanske vsebine in napake (negativnega pogreška), določene v Prilogi I k Direktivi 76/211/EGS.

5. Glede odgovornosti pakirnice ali uvoznika zamrznjenega ali hitro zamrznjenega perutninskega mesa in pregledov, ki jih izvajajo pristojne službe, se smiselno uporabljajo točke 4, 5 in 6 Priloge I k Direktivi 76/211/EGS.

▼ B

6. Pregled predpakiranj se izvaja z vzorčenjem in v dveh delih:

- pregled, ki zajema dejansko vsebino vsakega predpakiranja v vzorcu,
- pregled povprečne dejanske vsebine predpakiranj v vzorcu.

Serijska predpakiranja se šteje za sprejemljivo, če rezultati obeh pregledov izpolnjujejo merila sprejemljivosti iz odstavkov 10 in 11.

7. Serijska predpakiranja, ki se jih pregleda, je sestavljena iz predpakiranj, ki imajo vsa isto nazivno težo, so iste vrste in iste proizvodne serije ter so pakirana na istem mestu.

Velikost serije je omejena na spodaj navedene količine:

- ko se predpakiranja pregleduje na koncu pakirne linije, je število v vsaki seriji enako maksimalni urni zmogljivosti proizvodne pakirne linije, brez kakršnih koli omejitev glede velikosti serije,
- v drugih primerih se velikost serije omeji na 10 000 predpakiranj.

8. Vzorec, ki sestoji iz naslednjega števila predpakiranj, se vzame naključno iz vsake serije, ki se pregleda:

Velikost serije	Velikost vzorca
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

Kadar se za serije z manj kot 100 predpakiranj opravi nedestruktivni test v smislu Priloge II k Direktivi 76/211/EGS, se ta opravi na celotnem vzorcu.

9. Pri predpakiranem perutninskem mesu so dovoljene naslednje napake:

▼ M1

(v gramih)

Nazivna teža	Dovoljena napaka	
	Trupi	Kosi
manj kot 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 in več	100	50

▼ B

10. Za pregled dejanske vsebine vsakega predpakiranja v vzorcu se izračuna najmanjša sprejemljiva vsebina tako, da se od nazivne teže predpakiranja odšteje dovoljeno napako za navedeno težo.

▼ B

Predpakiranja v vzorcu, katerih vsebina je manjša od najmanjše sprejemljive vsebine, veljajo za neustrezna.

Serija pregledanih predpakiranj velja za sprejemljivo, če je število neustreznih enot v vzorcu manjše ali enako merilu sprejemljivosti v skladu s spodnjo tabelo; zavrne se, če je število neustreznih enot enako ali višje od merila nesprejemljivosti.

Velikost vzorca	Število neustreznih enot	
	Merilo sprejemljivosti	Merilo nesprejemljivosti
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Pri pregledu povprečne dejanske vsebine serija predpakiranj velja za sprejemljivo, če je povprečna dejanska vsebina, ki tvori vzorec, večja od spodaj prikazanega merila sprejemljivosti.

Velikost vzorca	Merilo sprejemljivosti za povprečno dejansko vsebino
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} = povprečna dejanska vsebina predpakiranj

Q_n = nazivna teža predpakiranja

s = standardni odklon dejanske vsebine predpakiranj v seriji

Standardni odklon se izračuna na način, naveden v točki 2.3.2.2 Priloge II k Direktivi 76/211/EGS.

12. Označbo nazivne teže predpakiranj, za katero se uporabi ta člen, sme spremljati dodatna označba, v kolikor določbe Direktive Sveta 80/181/EGS ⁽¹⁾ dovoljujejo uporabo dodatnih označb.

13. V zvezi s perutninskim mesom, ki prihaja v Združeno kraljestvo iz drugih držav članic, se opravijo naključni pregledi, ki se ne opravijo na meji.

Člen 10

V smislu člena 1(3)(a) Direktive 2000/13/ES je lahko na označbi naveden eden od postopkov hlajenja, ki je opredeljen v nadaljnjem besedilu, ter ustrezni izrazi v drugih jezikih Skupnosti, navedeni v Prilogi III.

— Zračno hlajenje: hlajenje perutninskih trupov na mrzlem zraku,

— hlajenje s pršenjem: hlajenje perutninskih trupov na mrzlem zraku z vmesnim pršenjem megle ali vode,

⁽¹⁾ UL L 39, 15.2.1980, str. 40.

▼B

— hlajenje s potapljanjem: hlajenje perutninskih trupov v bazenih z vodo ali ledom in vodo, v skladu s postopkom nasprotnega toka.

Člen 11

1. Za označitev načina reje, razen ekološke ali biološke, se lahko v skladu s členom 1(3)(a) Direktive 2000/13/ES na etiketi navedejo izključno izrazi, ki so navedeni v nadaljnjem besedilu, in ustrezni izrazi v drugih jezikih Skupnosti, ki so navedeni v Prilogi IV; v vsakem primeru se lahko navedejo samo, če so izpolnjeni ustrezni pogoji, določeni v Prilogi V k tej uredbi:

- (a) „krmljeno z ... % ...“;
- (b) „ekstenzivna zaprta reja“;
- (c) „prosta reja“;
- (d) „tradicionalna prosta reja“;
- (e) „prosta reja – neomejen izpust“.

Ti izrazi se lahko dopolnijo z označbami, ki se nanašajo na določene značilnosti ustreznih načinov reje.

Kadar je na etiketi za meso rac in gosi, pitanih za pridobivanje jeter (foie gras), navedena prosta reja (točke (c), (d) in (e)), mora biti navedeno tudi „reja s prisilnim pitanjem“.

2. Navedba starosti ob zakolu ali trajanja pitanja je dovoljena le, kadar se uporabi enega od izrazov iz odstavka 1, pri čemer starost ne sme biti nižja od starosti iz točk (b), (c) ali (d) Priloge V. Vendar se ta določba ne uporablja za živali, ki spadajo v četrto alineo člena 1(1)(a).

3. Odstavka 1 in 2 se uporabljata ne glede na nacionalne tehnične ukrepe, ki segajo preko minimalnih zahtev iz Priloge V in se uporabljajo samo za proizvajalce zadevnih držav članic, pod pogojem da so skladni z zakonodajo Skupnosti in da so v skladu s skupnimi tržnimi standardi za perutninsko meso.

4. Nacionalni ukrepi iz odstavka 3 se sporočijo Komisiji.

5. Kadar koli in na zahtevo Komisije države članice zagotovijo vse podatke, potrebne za oceno združljivosti ukrepov, navedenih v tem členu, z zakonodajo Skupnosti in njihove skladnosti s skupnimi tržnimi standardi za perutninsko meso.

Člen 12

1. Za klavnice, pooblašene za uporabo izrazov, navedenih v členu 11, velja posebna odobritev. Glede na način reje klavnice vodijo ločeno evidenco:

- (a) imen in naslovov rejcev take perutnine, registriranih po inšpekciji, ki jo opravi pristojni organ države članice;

▼ B

- (b) na zahtevo tega pristojnega organa števila ptic, ki jo v vsakem proizvodnem ciklusu redi posamezni proizvajalec;
- (c) števila in skupne dobavljene in predelane žive teže ali teže trupov take perutnine;
- (d) podatkov o prodaji, vključno z imeni in naslovi kupcev, najmanj 6 mesecev po odpremi.

2. Proizvajalci, navedeni v odstavku 1, se po tem redno inšpekcijsko pregledujejo. Najmanj šest mesecev po odpremi morajo voditi redno evidenco o številu ptic po vrstah reje, ki prikazuje tudi število prodanih ptic, imena in naslove kupcev ter količine krmil in imena njihovih dobaviteljev.

Poleg tega morajo proizvajalci, ki uporabljajo sisteme proste reje, voditi tudi evidenco o datumih, ko so bile ptice prvič spuščene na prosto.

3. Proizvajalci in dobavitelji krmil morajo najmanj šest mesecev po odpremi voditi evidence, iz katerih je razvidno, da je sestava krmne mešanice, dobavljene proizvajalcem izvedenega načina reje iz člena 11(1)(a), skladna z označbo glede krme.

4. Valilnice morajo najmanj šest mesecev po odpremi voditi evidence o pasmah, za katere je značilna počasnejša rast, ki jih dobavljajo proizvajalcem za načine reje iz člena 11(1)(d) in (e).

5. Glede uporabe člena 11 in odstavkov 1 do 4 tega člena se izvajajo redne inšpekcije:

- (a) na kmetiji: najmanj enkrat v proizvodnem ciklusu;
- (b) pri proizvajalcu in dobavitelje krme: najmanj enkrat letno;
- (c) v klavnici: najmanj štirikrat letno;
- (d) v valilnici: najmanj enkrat letno za načine reje, navedene v členu 11(1)(d) in (e).

▼ M3

6. Vsaka država članica drugim državam članicam in Komisiji zagotovi prek vseh ustreznih sredstev, tudi z objavo na internetu, posodobljen seznam pooblaščenih klavnic, registriranih v skladu z odstavkom 1, z navedbo imena in naslova ter številke, ki je vsaki od njih dodeljena.

▼ B*Člen 13*

V primeru nadzora označbe uporabljenega načina reje, kot je navedeno v členu 121(e)(v) Uredbe (ES) št. 1234/2007, morajo organi, ki jih imenujejo države članice, izpolnjevati kriterije, določene v Evropskem standardu št. EN/45011 z dne 26. junija 1989, in jih kot take pooblastijo in nadzorujejo odgovorni organi zadevnih držav članic.

▼B*Člen 14*

Perutninsko meso, uvoženo iz tretjih držav, ima lahko eno ali več neobveznih označb, predvidenih v členih 10 in 11, če ima pošiljka spremni certifikat, ki ga izda pristojni organ države porekla, ki potrjuje, da so zadevni izdelki v skladu z ustreznimi določbami te uredbe.

Komisija pripravi seznam takih organov na zahtevo, ki ji jo predloži tretja država.

Člen 15

1. Brez poseganja v člen 16(5) in člen 17(3) se zamrznjene in hitro zamrznjene piščance lahko v Skupnosti poslovno in trgovinsko trži samo, če vsebnost vode ne presega tehnično neizogibnih vrednosti, določenih z analizo metodo, opisano v Prilogi VI (metoda odcejanja) ali v Prilogi VII (kemijska metoda).

2. Pristojni organi, ki jih določi vsaka država članica, zagotovijo, da klavnice sprejmejo vse ukrepe, potrebne za izvajanje določb odstavka 1, in zlasti da:

- se jemlje vzorce za spremljanje absorpcije vode med hlajenjem in vsebnosti vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancih,
- se rezultati pregledov zabeležijo in hranijo najmanj eno leto,
- se vsaka serija označi na tak način, da je mogoče ugotoviti datum njene proizvodnje; ta oznaka serije mora biti zapisana v proizvodnem registru.

Člen 16

1. Redni pregledi glede absorpcije vode v skladu s Prilogo IX ali pregledi v skladu s Prilogo VI se izvajajo v klavnicah najmanj enkrat na vsakih osem ur delovnega časa.

Kadar se s pregledi odkrije, da je količina absorbirane vode ob upoštevanju absorpcije vode v fazah obdelave perutninskih trupov, za katere izvajanje pregledov ne velja, večja od skupne vsebnosti vode, dovoljene s to uredbo, v vsakem primeru pa, kadar je količina absorbirane vode večja od vrednosti, navedenih v točki 10 Priloge IX ali v točki 7 Priloge VI, klavnice takoj izvedejo potrebne tehnične prilagoditve postopka.

2. V vseh primerih iz drugega pododstavka odstavka 1 in v vsakem primeru najmanj enkrat vsaka dva meseca se opravijo pregledi vsebnosti vode iz člena 15(1), z vzorčenjem zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev iz vsake klavnice, v skladu s prilogama VI ali VII, ki jih izbere pristojni organ države članice. Ti pregledi se ne opravljajo pri trupih, za katere se pristojnemu organu zadovoljivo dokaže, da so namenjeni izključno izvozu.

▼B

3. Preglede iz odstavkov 1 in 2 opravljajo pristojni organi ali se jih opravi pod njihovim nadzorom. Pristojni organi lahko v posebnih primerih določbe iz odstavka 1, zlasti iz točk 1 in 10 Priloge IX, ter iz odstavka 2 tega člena uporabijo bolj strogo za zadevno klavnico, kadar je to potrebno za zagotovitev upoštevanja celotne vsebnosti vode, ki jo dovoljuje ta uredba.

Kadar koli se domneva, da serija zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev ni v skladu s to uredbo, se s testiranjem pri minimalni pogostosti pregledov iz odstavka 2 nadaljuje šele takrat, ko so rezultati treh zaporednih pregledov, ki se jih v skladu s prilogama VI ali VII opravi na vzorcih iz proizvojenj treh različnih dni v roku največ štirih tednov, negativni. Stroške teh pregledov plača zadevna klavnica.

4. Kadar pri zračnem hlajenju rezultati pregledov iz odstavkov 1 in 2 v obdobju šestih mesecev kažejo skladnost z merili iz prilog VI do IX, se lahko pogostost pregledov iz odstavka 1 zmanjša na enkrat mesečno. Zaradi vsake neskladnosti z merili iz teh prilog se ponovno uvedejo pregledi iz odstavka 1.

5. Če rezultati pregledov iz odstavka 2 presegajo dovoljene meje, se šteje, da zadevna serija ni skladna s to uredbo. V takem primeru pa lahko prizadeta klavnica zahteva ponovno analizo v referenčnem laboratoriju države članice po metodi, ki jo izbere pristojni organ države članice. Stroške ponovne analize krije imetnik serije.

6. Kadar se tudi po ponovni analizi smatra, da zadevna serija ni skladna s to uredbo, pristojni organ sprejme ustrezne ukrepe, da se navedeno serijo kot takšno dovoli tržiti v Skupnosti, vendar samo pod pogojem, da klavnica pod nadzorom pristojnega organa posamezna pakiranja in pakiranja zadevnih trupov v razsutem stanju označi s trakom ali etiketo, na kateri je z rdečimi, velikimi tiskanimi črkami navedena vsaj ena od navedb iz Priloge X.

Serija iz prvega pododstavka ostane pod nadzorom pristojnega organa, dokler ni obravnavana v skladu s tem odstavkom ali drugače odstranjena. Če se pristojnemu organu potrdi, da je serija iz prvega pododstavka namenjena izvozu, pristojni organ sprejme vse potrebne ukrepe za preprečitev trženja zadevne serije v Skupnosti.

Navedbe iz prvega pododstavka se označijo na takšno mesto, da so dobro vidne, jasno čitljive in neizbrisljive. Na noben način ne smejo biti skrite, prekrite ali prekinjene s kakršnim koli drugim napisom ali sliko. Črke morajo meriti najmanj 1 cm na posameznih pakiranjih in 2 cm na pakiranjih blaga v razsutem stanju.

▼ B*Člen 17*

1. Kadar obstaja resna podlaga za sum o nepravilnostih, lahko namembna država članica opravi nediskriminatorne naključne preglede zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev, da preveri, ali serija izpolnjuje zahteve členov 15 in 16.

2. Pregledi iz odstavka 1 se izvajajo na namembnem kraju blaga ali na drugem primernem kraju, pri čemer se v zadnjem primeru čim manj moti prevoz blaga, izbrani kraj ni na meji, blago pa lahko po odvzemu vzorca normalno nadaljuje pot do namembnega kraja. Vendar se zadevni proizvodi ne smejo prodati končnemu porabniku, dokler rezultati pregledov niso na voljo.

Taki pregledi se izvršijo čim hitreje, da se po nepotrebnem ne zavlačuje dajanja proizvodov na trg ali povzroči zamud, ki bi lahko škodile kakovosti proizvodov.

Rezultati teh pregledov in vse odločitve, ki sledijo, ter utemeljitve za njihovo sprejetje se najkasneje v dveh delovnih dneh po vzorčenju sporočijo pošiljatelju, prejemniku ali njunima zastopnikoma. Odločitve, ki jih sprejme pristojni organ namembne države članice, in razloge za takšne odločitve se sporoči pristojnemu organu odpreme države članice.

Če pošiljatelj ali njegov zastopnik to zahteva, se mu navedene odločitve in razlogi zanje sporočijo v pisni obliki, s poukom o pravnih sredstvih, ki so mu na voljo v skladu z veljavno zakonodajo namembne države članice, ter po kakšnem postopku in v kakšnih rokih se vlagajo.

3. Če rezultati pregledov iz odstavka 1 presegajo dovoljena odstopanja, lahko imetnik zadevne serije zahteva ponovno analizo v enem od referenčnih laboratorijev iz seznama v Prilogi XI po enaki metodi, kot je bila uporabljena pri prvotni analizi. Stroške ponovne analize krije imetnik serije. Naloge in pristojnosti referenčnih laboratorijev so določene v Prilogi XII.

4. Če se po pregledu, izvršenem v skladu z odstavkoma 1 in 2, ter po izvršeni ponovni analizi, če je ta zahtevana, ugotovi, da zamrznjeni ali hitro zamrznjeni piščanci ne ustrezajo členoma 15 in 16, pristojni organ namembne države članice uporabi postopke iz člena 16(6).

5. V primerih iz odstavkov 3 in 4 pristojni organ namembne države članice nemudoma vzpostavi stik s pristojnimi organi odpreme države članice. Ti sprejmejo vse potrebne ukrepe in obvestijo pristojni organ prve države članice o naravi izvršenih pregledov, sprejetih odločitvah in razlogih zanje.

Kjer pregledi iz odstavkov 1 in 3 kažejo na ponavljajoče se nepravilnosti ali kjer se takšni pregledi po mnenju odpreme države članice izvajajo brez zadostne utemeljenosti, pristojni organi zadevne države članice obvestijo Komisijo.

▼ B

Komisija lahko do obsega, ki je potreben za zagotovitev enotne uporabe te uredbe, ali na zahtevo pristojnega organa namembne države članice in ob upoštevanju narave kršitev:

- pošlje skupino strokovnjakov v zadevni obrat in v povezavi s pristojnimi nacionalnimi organi izvrši nadzor na kraju samem ali
- zahteva od pristojnega organa odpremne države članice, da poveča vzorčenje izdelkov zadevnega obrata in, če je potrebno, uporabi sankcije v skladu s členom 194 Uredbe (ES) št. 1234/2007.

Komisija o svojih ugotovitvah obvesti države članice. Države članice, na čigar ozemljih se nadzor izvaja, nudijo strokovnjakom vso potrebno pomoč pri izvajanju njihovih nalog.

Do ugotovitev Komisije mora odpremna država članica na zahtevo namembne države članice povečati preglede izdelkov, ki prihajajo iz zadevnega obrata.

Kadar se ti ukrepi sprejmejo v zvezi s ponavljajočimi se nepravilnostmi s strani obrata, Komisija vse stroške zaradi uporabe določb alinej iz tretjega pododstavka zaračuna zadevnemu obratu.

Člen 18

1. Pristojni organi držav članic nemudoma obvestijo zadevni nacionalni referenčni laboratorij o rezultatih pregledov iz členov 15, 16 in 17, ki jih opravijo sami ali se opravijo pod njihovim nadzorom.

▼ M3

Do 30. junija vsako leto nacionalni referenčni laboratoriji sporočijo Komisiji rezultate pregledov iz prvega pododstavka. Ugotovitve se predložijo v obravnavo upravljalnemu odboru iz člena 195(1) Uredbe (ES) št. 1234/2007.

▼ B

2. Države članice sprejmejo praktične ukrepe za preglede iz členov 15, 16 in 17 na vseh stopnjah trženja, vključno s pregledi uvoza iz tretjih držav v času carinjenja v skladu s prilogama VI in VII. O teh ukrepih obvestijo druge države članice in Komisijo. Vsaka sprememba teh ukrepov se takoj sporoči drugim državam članicam in Komisiji.

Člen 19

Strokovni odbor za preverjanje vsebnosti vode v perutninskem mesu deluje kot usklajevalni organ za dejavnosti testiranja v nacionalnih referenčnih laboratorijih. Sestavljajo ga predstavniki Komisije in nacionalnih referenčnih laboratorijev. Naloge odbora in nacionalnih referenčnih laboratorijev ter organizacijska sestava odbora so opredeljene v Prilogi XII.

Finančna pomoč se plača referenčnemu laboratoriju v skladu s pogoji pogodbe, sklenjene med Komisijo, ki deluje v imenu Skupnosti, in laboratorijem.

▼B

Generalni direktor Generalnega direktorata za kmetijstvo je pristojen, da v imenu Komisije podpiše pogodbo.

Člen 20

1. Sveži, zamrznjeni in hitro zamrznjeni kosi perutnine, navedeni spodaj, se lahko poslovno ali trgovinsko tržijo znotraj Skupnosti le, če vsebnost vode ne presega tehnično neizogibnih vrednosti, določenih z metodo analize, opisano v Prilogi VIII (kemijska metoda):

- (a) piščančji file, s prsno kostjo ali brez nje, brez kože;
- (b) piščančje prsi s kožo;
- (c) piščančja stegna, bedra, krače, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo;
- (d) puranji file brez kože;
- (e) puranje prsi s kožo;
- (f) puranja stegna, bedra, krače s kožo;
- (g) izkoščena puranja bedra brez kože.

2. Pristojni organi, ki jih imenuje vsaka država članica, zagotovijo, da klavnice in razsekovalnice, priključene h klavnicam ali ne, sprejmejo vse potrebne ukrepe za izpolnjevanje določb iz odstavka 1, in zlasti da:

- (a) se redni pregledi absorbirane vode opravljajo v klavnicah v skladu s členom 16(1) tudi na trupih piščancev in puranov, namenjenih za proizvodnjo svežih, zamrznjenih in hitro zamrznjenih delov, navedenih v odstavku 1 tega člena. Takšni pregledi se opravljajo najmanj enkrat na vsakih osem ur delovnega časa. Pri zračno hlajenih puranjih trupih pa ni treba opravljati rednih pregledov vsebnosti vode. Mejne vrednosti, določene v točki 10 Priloge IX, se uporabljajo tudi za puranje trupe;
- (b) se rezultati pregledov zabeležijo in hranijo najmanj eno leto;
- (c) se vsaka serija označi na tak način, da je mogoče ugotoviti datum njene proizvodnje; ta oznaka serije mora biti zapisana v proizvodnem registru.

Kadar pri zračnem hlajenju rezultati pregledov iz točke (a) in odstavka 3 v obdobju šestih mesecev kažejo skladnost z merili iz prilog VI do IX, se lahko pogostost pregledov iz točke (a) zmanjša na enkrat mesečno. Nespoštovanje meril iz prilog VI do IX ima za posledico ponovno uvedbo pregledov iz točke (a).

3. Najmanj enkrat na tri mesece se v skladu s Prilogo VIII izvedejo pregledi vsebnosti vode iz odstavka 1 z naključnimi pregledi zamrznjenih in hitro zamrznjenih kosov perutnine iz vsake razsekovalnice, ki proizvaja take kose. Ti pregledi se ne opravljajo na kosih perutnine, za katere se pristojnemu organu zadovoljivo dokaže, da so namenjeni izključno izvozu.

▼B

Če razsekovalnica eno leto upošteva merila iz Priloge VIII, se pogostost pregledov zmanjša na enkrat na vsakih šest mesecev. Zaradi kakršnega koli neupoštevanja teh meril se ponovno uvedejo pregledi iz prvega pododstavka.

4. Člen 16(3) do (6) in člena 17 in 18 se smiselno uporabljajo za kose perutnine iz odstavka 1 tega člena.

▼M3*Člen 20a*

Obvestila Komisiji iz členov 11(4), 11(5), 17(5), 18(1) in 18(2) se pošljejo v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 792/2009 ⁽¹⁾.

▼B*Člen 21*

Uredba (EGS) št. 1538/91 se s 1. julijem 2008 razveljavi.

Sklic na razveljavljeno uredbo in na Uredbo (EGS) št. 1906/90 se razlaga kot sklic na to uredbo in ga je treba brati v skladu s korelacijsko tabelo iz Priloge XIII.

Člen 22

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. julija 2008.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

⁽¹⁾ UL L 228, 1.9.2009, str. 3.

Člen 1(1) – Imena perutninskih trupov

	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) патица, пате (млада) мускусна патица, (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) musku- spart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεα- ρές) 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, musku-spart, 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, musku-spīle, <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, brojlerscirke ◀	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, tigiega (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 kacsá, (fiatal) pézsmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	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) kaczka 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 Kacsá, pézsmakacsá, Mulard-kacsá ◀	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, mulardand, 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) gás, gásunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizza	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis višiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhõna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhõna

Člen 1(2) – Imena kosov perutnine

	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	Hähnchenschenskel 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 wish-bone	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 pokrývající 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	Četrt	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Összefüggő combnegyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteriore neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännés	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	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkecomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tiġieġa 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 ryggben
(g)	Šlaunelė	► C2 Felsőcomb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioră	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsócomb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioră	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Összefüggő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový 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	Hydinový rezeň s kostou	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

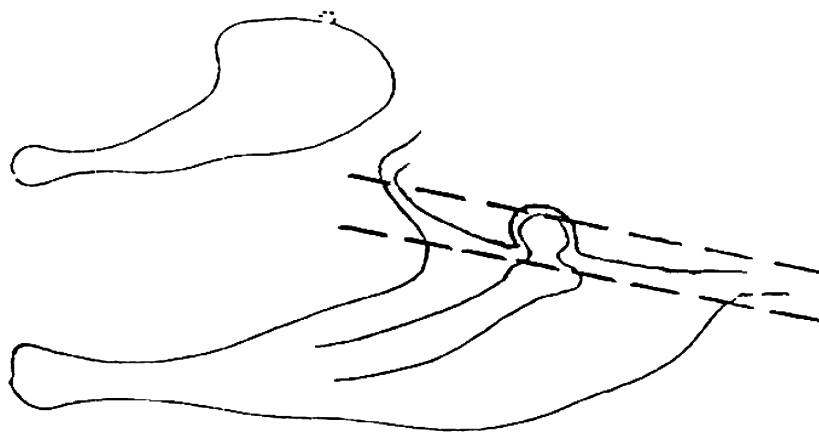
▼ M5

	lt	► <u>C2</u> hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> 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

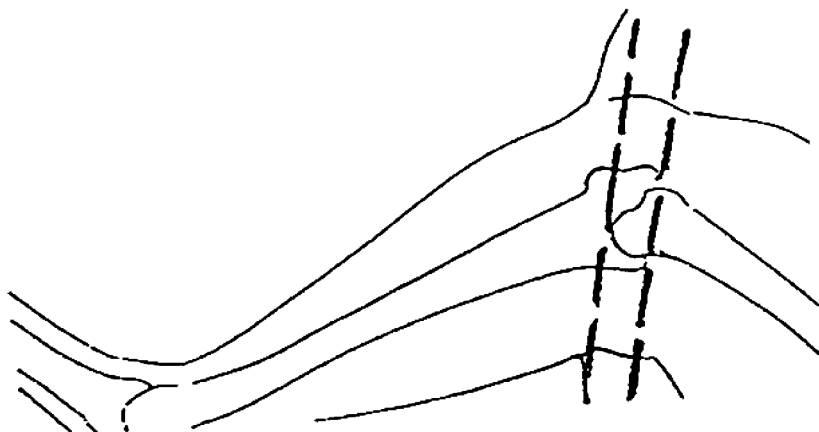
▼B

PRILOGA II

Rez, ki ločuje stegno/bedro in hrbet
— razmejitev kolčnega sklepa



Rez, ki ločuje stegno od krače
— razmejitev kolenskega sklepa



Člen 10 – Postopki hlajenja

	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-Sprüh- kühlung	Õhkpišerdusja- 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 чрез потопяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypning- skøling	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 vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	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	Vesijäähdytys	Vattenkylning

PRILOGA IV

Člen 11(1) – Način reje

	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 ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται 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 staldopræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seepidamine (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' ... Wizża 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	Kfmené ... % ... husi kfmené 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)	Tradiciškai 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*PRILOGA V*

Pogoji iz člena 11 so naslednji:

(a) *Krmljeno z ... % ...*

Naslednje posebne sestavine krme se lahko navedejo:

- žita samo v primeru, če obsegajo najmanj 65 % teže krmnega obroka, ki se ga daje v večjem delu obdobja pitanja, ki ne sme vključevati več kot 15 % stranskih proizvodov žit. Če je navedena določena vrsta žita, mora ta obsegati najmanj 35 % krmnega obroka, v primeru koruze pa najmanj 50 %,
- stročnice in zelene krmne rastline, če obsegajo najmanj 5 % mase krmnega obroka, ki se ga daje večino obdobja pitanja,
- mlečni izdelki, če obsegajo najmanj 5 % mase krmnega obroka, ki se ga daje v zaključni fazi.

Vendar se lahko izraz „gos, krmljena z ovsom“ uporabi, kadar so gosi v zadnjih treh tednih pitane z najmanj 500 g ovsna na dan.

(b) *„Ekstenzivna zaprta reja“*

Ta izraz se lahko uporablja:

(i) če v prostoru gostota živali na m² talne površine ne presega:

- pri piščancih, mladih petelinih in kopunih: 15 ptic, ki skupaj ne presegajo 25 kg žive teže,
- pri racah, pegatkah, puranih: 25 kg žive teže,
- pri goseh: 15 kg žive teže;

(ii) če se ptice zakolje pri starosti:

- piščance: 56 dni ali pozneje,
- purane: 70 dni ali pozneje,
- gosi: 112 dni ali pozneje,
- pekinške race: 49 dni ali pozneje,
- muškatne race: samice 70 dni ali pozneje, samce 84 dni ali pozneje,
- samice mulard: 65 dni ali pozneje,
- pegatke: 82 dni ali pozneje,
- mlade gosi (ali goske): 60 dni ali pozneje,
- mlade peteline: 90 dni ali pozneje,
- kopune: 140 dni ali pozneje.

▼B

(c) „Prosta reja“

Ta izraz se lahko uporablja:

- (i) če gostota živali v prostoru in starost ob zakolu ne presegata meja iz točke (b), razen za piščance, pri katerih lahko gostota doseže 13 ptic, vendar skupaj ne več kot 27,5 kg žive teže na m², in za kopune, pri katerih gostota ne sme preseči 7,5 na m² in živa teža ne 27,5 kg na m²;
- (ii) če so imele ptice najmanj polovico svojega življenjskega obdobja podnevi stalen dostop do izpusta na prostem, ki je v glavnem pokrit z vegetacijo in obsega najmanj:
 - 1 m² na piščanca ali pegatko,
 - 2 m² na raco ali kopuna,
 - 4 m² na purana ali gos.

Pri pegatkah se izpusti lahko nadomestijo s kletkami, ki imajo površino tal najmanj tolikšno, kot je površina zaprtega prostora, in višino najmanj 2 m. Vsaka pegatka ima na voljo skupaj najmanj 10 cm gredi (v notranjem prostoru in kletki);

- (iii) če krmni obrok v fazi pitanja vsebuje najmanj 70 % žit;
- (iv) če ima zaprti prostor izpustne odprtine, katerih skupna dolžina znaša najmanj 4 m na 100 m² površine prostora.

(d) „Tradicionalna prosta reja“

Ta izraz se lahko uporablja:

- (i) če gostota živali v prostoru na m² tal ne presega:
 - pri piščancih: 12 piščancev, ki skupaj ne presegajo 25 kg žive teže. V primeru mobilnih prostorov z ne več kot 150 m² talne površine, ki ponoči ostanejo odprti, se lahko gostota poveča na 20 živali, vendar ne sme preseči 40 kg žive teže na m²,
 - pri kopunih: 6,25 (12 do starosti 91 dni), ki skupaj ne presegajo 35 kg žive teže,
 - pri muškatnih in pekinških racah: 8 samcev, ki skupaj ne presegajo 35 kg žive teže, 10 samic, ki skupaj ne presegajo 25 kg žive teže,
 - pri mulardih: 8, ki skupaj ne presegajo 35 kg žive teže,
 - pri pegatkah: 13, ki skupaj ne presegajo 25 kg žive teže,
 - pri puranih: 6,25 (10 do starosti sedmih tednov), ki skupaj ne presegajo 35 kg žive teže,
 - pri goseh: 5 (10 do starosti šestih tednov), zadnje tri tedne pitanja pa 3, če so zaprte, ki skupaj ne presegajo 30 kg žive teže;
- (ii) če celotna uporabna površina zaprtih prostorov posameznega rejnega področja ne presega 1 600 m²;

▼B

- (iii) če v vsakem zaprtem prostoru ni več kot:
- 4 800 piščancev,
 - 5 200 pegatk,
 - 4 000 samic muškatne ali pekinške race ali 3 200 samcev muškatne ali pekinške race ali 3 200 mulardov,
 - 2 500 kopunov, gosi in pur;
- (iv) če ima zaprti prostor odprtine, katerih skupna dolžina znaša najmanj 4 m na 100 m² površine prostora;
- (v) če ima perutnina podnevi stalen dostop do izpusta na prosto od starosti:
- šestih tednov pri piščancih in kopunih,
 - osmih tednov pri racah, goseh, pegatkah in puranih;
- (vi) če je izpust na prostem v glavnem pokrit z vegetacijo in obsega najmanj:
- 2 m² na piščanca, muškatno ali pekinško raco ali pegatko,
 - 3 m² na mularda,
 - 4 m² na kopuna od starosti 92 dni (2 m² do starosti 91 dni),
 - 6 m² na puro,
 - 10 m² na gos.
- Pri pegatkah se izpusti lahko nadomestijo s kletkami, ki imajo površino tal najmanj tolikšno, kot je površina notranjega prostora, in višino najmanj 2 m. Vsaka pegatka ima na voljo skupaj najmanj 10 cm gredi (v notranjem prostoru in kletki);
- (vii) če je pitana perutnina vrste, za katero je značilna počasnejša rast;
- (viii) če krmni obrok v fazi pitanja vsebuje najmanj 70 % žit;
- (ix) če je najnižja starost ob zakolu:
- 81 dni za piščance,
 - 150 dni za kopune,
 - 49 dni za pekinške race,
 - 70 dni za samice muškatnih rac,
 - 84 dni za samce muškatnih rac,
 - 92 dni za mularde,
 - 94 dni za pegatke,
 - 140 dni za purane in gosi, ki se tržijo v celem za peko,
 - 98 dni za pure, namenjene za kose,
 - 126 dni za purane, namenjene za kose,
 - 95 dni za gosi, pitane za pridobivanje jeter (foie gras) in magreta,
 - 60 dni za mlade gosi in goske;

▼ B

(x) če zaključna faza v zaprtem prostoru ne presega:

- pri piščancih, starih več kot 90 dni: 15 dni,
- pri kopunih štiri tedne,
- pri goseh in mulardih, pitanih za pridobivanje jeter (foie gras) in magreta, ki so stari več kot 70 dni: 4 tedne.

(e) „Prosta reja – neomejen izpust“

Uporaba tega izraza mora ustrezati merilom iz točke (d), poleg tega pa mora imeti perutnina podnevi stalen dostop do zunanjega izpusta.

V primeru omejitev, vključno z omejitvami veterinarskih organov, ki se sprejmejo v okviru prava Skupnosti za javnozdravstveno varstvo in varstvo živali, zaradi katerih so možnosti izpusta perutnine na prosto omejene, se lahko perutnina, rejena v skladu s proizvodnimi metodami iz točk (c), (d) in (e) prvega pododstavka, razen pegatk, rejelih v kletkah, še naprej trži s posebnim sklicevanjem na način reje v obdobju omejitve, vendar v nobenem primeru ne več kot 12 tednov.



PRILOGA VI

DOLOČANJE IZGUBE VODE PRI ODTAJANJU

(Preskus z odcejanjem)

1. *Namen in obseg uporabe*

Ta metoda se uporablja za določanje količine vode med odtajanjem zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev. Če količina vode pri odcejanju, izražena kot odstotek teže trupa (vključno z vso užitno drobovino, vsebovano v embalaži), presega mejno vrednost iz točke 7, se šteje, da je trup med obdelavo absorbiral presežek vode.

2. *Opredelitve*

Količina vode, ki se jo določi po tej metodi, se izrazi kot odstotek skupne teže zamrznjenega ali hitro zamrznjenega trupa, vključno z užitno drobovino.

3. *Načelo*

Zamrznjeni ali hitro zamrznjeni trup, po potrebi vključno z užitno drobovino, se odmrzne v nadzorovanih pogojih, ki omogočajo izračun teže odcejene vode.

4. *Naprave*

4.1 Tehtnica, primerna za tehtanje do 5 kg, z natančnostjo najmanj 1 g.

4.2 Plastične vrečke, ki so dovolj velike, da držijo trup, in ki se jih da varno pritrditi.

4.3 Termostatsko nadzorovano korito z vodo z opremo, ki lahko drži trupe, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6. Korito lahko vsebuje količino vode, ki je enaka najmanj 8-kratni prostornini perutnine, ki jo je treba pregledati, in lahko vzdržuje temperaturo vode na 42 °C, z nihanjem za ± 2 °C.

4.4 Filtrirni papir ali druge vpojne papirne brisače.

5. *Postopek*

5.1 Od perutnine za pregled se naključno izbere 20 trupov. Do preskusa iz točk 5.2 do 5.11 se jih hrani na temperaturi največ -18 °C.

5.2 Zunanost embalaže se obriše, da se odstranita led in voda na površini. Embalažo in njeno vsebino se stehta in zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost M_0 .

5.3 Trup, po potrebi skupaj z užitno drobovino, ki se prodaja skupaj s trupom, se vzame iz zunanje embalaže. Embalažo se posuši in stehta ter zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost M_1 .

5.4 Težo zamrznjenega trupa in drobovine se izračuna tako, da se M_1 odšteje od M_0 .

5.5 Trup, vključno z užitno drobovino, se položi v močno plastično vrečko, ki ne prepušča vode, tako da je trebušna votlina obrnjena navzdol, proti zaprtemu delu vrečke. Vrečka mora biti dovolj dolga, da se jo lahko varno pritrdi v korito z vodo, vendar ne sme biti preširoka, da se trup ne premakne z navpičnega položaja.

▼B

- 5.6 Del vrečke, ki vsebuje trup in užitno drobovino, se popolnoma potopi v korito z vodo; vrečka ostane odprta, da gre lahko ven čim več zraka. Vrečka mora ostati v navpičnem položaju, da voda ne pride vanjo; po potrebi se uporabijo vodila ali dodatne uteži. Vrečke se ne smejo dotikati.
- 5.7 Vrečka ostane v koritu z vodo s konstantno temperaturo 42 °C (z dovoljenim nihanjem za ± 2 °C); vrečko se stalno premika in/ali se povzroča kroženje vode, dokler toplotno središče trupa (najgloblji del prsne mišice blizu grodnice pri evisceriranih piščancih ali sredi drobovine pri neevisceriranih) pri dveh naključno izbranih trupih ne doseže najmanj 4 °C. Zahtevani čas potopitve za trupe, skladiščene pri $- 18$ °C, je:

Kategorija po teži (g)	Teža trupa + drobovine (g)	Okvirni čas potopitve v minutah	
		Piščanci brez drobovine	Piščanci z drobovino
< 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

Za težo nad 1 400 g se za vsakih dodatnih 100 g doda sedem minut. Če po predlaganem času potopitve temperatura v dveh trupih ne doseže $+ 4$ °C, se postopek odtajanja nadaljuje, dokler temperatura v toplotnem središču ne doseže $+ 4$ °C.

- 5.8 Vrečko in njeno vsebino se vzame iz korita z vodo; dno vrečke se preluknja, da lahko odteče vsa odmrznjena voda. Vrečko in njeno vsebino se pusti odcejati eno uro pri temperaturi zraka med $+ 18$ °C in $+ 25$ °C.
- 5.9 Odmrznjeni trup se vzame iz vrečke, zavoj z drobovino (če je v trupu) pa se odstrani iz trebušne votline. Trup se znotraj in zunaj osuši s filtrirnim papirjem ali papirnimi brisačami. Zavoj z drobovino se prebode; ko vsa voda odteče, se zavoj in odtajano drobovino, kolikor je mogoče, osuši.
- 5.10 Določi se, kakšna je skupna teža odtajanega trupa, drobovine in zavoja, težo se zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost M_2 .
- 5.11 Določi se teža zavoja z drobovino in se jo zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost M_3 .

▼ B6. *Izračun rezultata*

Količino vode pri odmrznitvi, izraženo v odstotku teže zamrznjenega ali hitro zamrznjenega trupa (vključno z drobovino), se dobi z naslednjo formulo:

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

▼ M67. *Ovrednotenje rezultatov*

Če na vzorcu 20 trupov povprečna količina izgube vode pri odmrznitvi preseže spodaj navedene odstotke, se šteje, da količina absorbirane vode med obdelavo presega dovoljeno mejo.

Odstotki so za:

zračno hlajenje: 1,5 %,

hlajenje s pršenjem: 3,3 %,

hlajenje s potapljanjem: 5,1 %;

druge postopke hlajenja ali kombinacijo dveh ali več postopkov iz člena 10: 1,5 %.



PRILOGA VII

DOLOČANJE SKUPNE VSEBNOSTI VODE V PIŠČANCIH

(Kemijska metoda)

1. *Namen in obseg uporabe*

Ta metoda se uporablja za ugotavljanje skupne vsebnosti vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancih. Metoda obsega ugotavljanje vsebnosti vode in beljakovin na vzorcih iz homogeniziranih perutninskih trupov. Skupna vsebnost vode, ki se jo tako določi, se primerja z mejno vrednostjo, izračunano s formulami iz točke 6.4, da se ugotovi, ali je bilo med obdelavo absorbirano preveč vode ali ne. Če analitik domneva, da so navzoče snovi, ki bi lahko vplivale na oceno, mora ustrezno ukrepati.

2. *Opredelitve*

„Trup“: perutninski trup s kostmi, hrustancem in užitno drobovino, ki je morebiti dodana.

„Drobovina“: jetra, srce, želodček in vrat.

3. *Načelo*

Vsebnost vode in beljakovin se določi v skladu s priznanimi standardi ISO (Mednarodna organizacija za standardizacijo) ali drugimi analiznimi metodami, ki jih odobri Svet.

Najvišja skupna dovoljena vsebnost vode v trupu se določi na podlagi vsebnosti beljakovin v trupu, ki jo je mogoče povezati z vsebnostjo fiziološke tekočine.

4. *Naprave in reagenti*

- 4.1 Tehtnica za tehtanje trupov in embalaže z natančnostjo najmanj 1 g.
- 4.2 Sekira ali žaga za meso za razkosavanje trupov na kose, primerno velike za sekljalnik.
- 4.3 Zmogljiv sekljalnik in mešalnik, ki lahko celotne zamrznjene ali hitro zamrznjene perutninske kose zmeša v homogeno zmes.

Opomba:

Ne priporoča se nobena posebna vrsta sekljalnika za meso. Sekljalnik mora biti dovolj močan, da zmelje zamrznjeno ali hitro zamrznjeno meso in kosti, tako da se dobi homogeno zmes, ki ustreza zmesi, ki se jo dobi iz sekljalnika z diskom s 4-milimetrskimi odprtini.

- 4.4 Naprava, kot je opredeljena v standardu ISO 1442, za določanje vsebnosti vode.
- 4.5 Naprava, kot je opredeljena v standardu ISO 937, za določanje vsebnosti beljakovin.

▼ B5. *Postopek*

- 5.1 Izmed perutnine, ki se jo preverja, se naključno izbere sedem trupov, ki se jih do začetka analize iz točk 5.2 do 5.6 ohranja v zamrznjenem stanju.

Lahko se opravi analiza vsakega od sedmih trupov ali analiza sestavljenega vzorca iz sedmih trupov.

- 5.2 Priprava se začne v eni uri po tem, ko so bili trupi vzeti iz zamrzovalnika.

- 5.3 (a) Zunanost embalaže se obriše, da se odstranita led in voda na površini. Vsak trup se steha in vzame iz embalaže. Po razrezu trupa na manjše kose se v največji možni meri odstrani ovojni material, v katerem je drobovina. Skupno težo trupa, vključno z drobovino in ledom, ki se drži trupa, se določi tako, da se odšteje teža odstranjene embalaže in se teža zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost P_1 .

- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi skupna teža sedmih trupov, pripravljenih v skladu s točko 5.3(a); tako dobimo vrednost P_7 .

- 5.4 (a) Cel trup z vrednostjo P_1 se seseklja v sekljalniku, kot je določeno v točki 4.3 (če je potrebno, se ga zmeša tudi z mešalnikom), da se dobi homogena zmes, iz katere se lahko za vsak trup vzame reprezentativen vzorec.

- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se vseh sedem trupov z vrednostjo P_7 seseklja v sekljalniku, kot je določeno v točki 4.3 (če je potrebno, se jih zmeša tudi z mešalnikom), da se dobi homogena zmes, iz katere se lahko vzame dva reprezentativna vzorca za sedem trupov. Oba vzorca se analizirata, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6.

- 5.5 Vzame se vzorec homogene zmesi in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti vode po metodi v skladu s standardom ISO 1442, s čimer se dobi vsebnost vode (a %).

- 5.6 Vzame se tudi vzorec homogene zmesi in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti dušika po metodi v skladu s standardom ISO 937. Vsebnost dušika se pomnoži s faktorjem 6,25, s čimer se dobi vsebnost surovih beljakovin (b %).

▼ M66. *Izračun rezultatov*

- 6.1 (a) Teža vode (W) v vsakem trupu se izračuna s formulo $aP_1/100$, teža beljakovin (RP) pa s formulo $bP_1/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih. Določi se skupna teža vode (W_7) in beljakovin (RP_7) sedmih analiziranih trupov.

- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določita povprečna vsebnost vode (a %) in beljakovin (b %) iz dveh analiziranih vzorcev. Teža vode (W_7) sedmih trupov se izračuna s formulo $aP_7/100$, teža beljakovin (RP_7) pa s formulo $bP_7/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.

- 6.2 Povprečna teža vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da se W_7 oz. RP_7 deli s sedem.

- 6.3 Teoretična vsebnost fiziološke tekočine v gramih, ki je ugotovljena po tej metodi, se izračuna z naslednjo formulo:

pri piščancih: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ **M6**

6.4 (a) Zračno hlajenje

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 % ⁽¹⁾, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(b) Hlajenje s pršenjem

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 4,5 % ⁽¹⁾, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(c) Hlajenje s potapljanjem

Ob predpostavki, da tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 7 % ⁽¹⁾, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

(d) Drugi postopki hlajenja ali kombinacija dveh ali več postopkov iz člena 10

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 % ⁽¹⁾, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot je določena s to metodo, izračuna z naslednjo formulo (vključno z intervalom zaupanja):

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

6.5 Če povprečna vsebnost vode (W_A) sedmih trupov, kot se izračuna v skladu s točko 6.2, ne presega vrednosti iz točke 6.4 (W_G), se šteje, da je pregledana perutnina ustrežna.

⁽¹⁾ Izračunano na osnovi trupa, brez absorpcije tuje vode.



PRILOGA VIII

DOLOČITEV SKUPNE VSEBNOSTI VODE V PERUTNINSKIH KOSIH

(Kemijska metoda)

1. *Namen in obseg uporabe*

Ta metoda se uporablja za določanje skupne vsebnosti vode v nekaterih kosih perutnine. Metoda obsega ugotavljanje vsebnosti vode in beljakovin na vzorcih iz homogeniziranih perutninskih kosov. Skupna vsebnost vode, ki se jo tako določi, se primerja z mejno vrednostjo, izračunano s formulami iz točke 6.4, da se ugotovi, ali je bila med obdelavo absorbirana odvečna voda ali ne. Če analitik domneva, da so navzoče snovi, ki bi lahko vplivale na oceno, mora ustrezno ukrepati.

2. *Opredelitve in postopki vzorčenja*

Za perutninske kose iz člena 20 se uporabljajo opredelitve iz člena 1(2). Velikost vzorcev je najmanj:

— piščančje prsi: polovica prsi,

— fileji piščančjih prsi: polovica odkoščenih prsi brez kože,

— puranje prsi, fileji puranjih prsi in odkoščeno bedro: kosi po približno 100 g,

— drugi kosi: kakor je opredeljeno v členu 1(2).

V primeru zamrznjenih ali hitro zamrznjenih proizvodov v razsutem stanju (kosi, ki niso posamično zapakirani) se lahko veliki paketi, iz katerih bodo odvzeti vzorci, do odvzema posameznih kosov shranjujejo pri temperaturi 0 °C.

3. *Načelo*

Vsebnost vode in beljakovin se določi v skladu s priznanimi standardi ISO (Mednarodna organizacija za standardizacijo) ali drugimi analiznimi metodami, ki jih odobri Svet.

Najvišja skupna dovoljena vsebnost vode v kosih perutnine se določi na podlagi vsebnosti beljakovin v kosih, ki jo je mogoče povezati z vsebnostjo fiziološke tekočine.

4. *Naprave in reagenti*

4.1 Tehtnica za tehtanje kosov in embalaže z natančnostjo najmanj 1 g.

4.2 Sekira ali žaga za meso za razkosavanje kosov na manjše koščke, primerne za sekljalnik.

▼ B

- 4.3 Zmogljiv sekljalnik in mešalnik, ki lahko perutninske kose in njihove koščke zmeša v homogeno maso.

Opomba:

Ne priporoča se nobena posebna vrsta sekljalnika za meso. Sekljalik mora biti dovolj močan, da zmelje zamrznjeno ali hitro zamrznjeno meso in kosti, tako da se dobi homogeno zmes, ki ustreza zmesi, ki se jo dobi iz sekljalnika z diskom s 4-milimetrskimi odprtinami.

- 4.4 Naprava, kot je opredeljena v standardu ISO 1442, za določanje vsebnosti vode.
- 4.5 Naprava, kot je opredeljena v standardu ISO 937, za določanje vsebnosti beljakovin.
5. *Postopek*
- 5.1 Izmed perutnine, ki se jo preverja, se naključno izbere pet kosov, ki se jih do začetka analize iz točk 5.2 do 5.6 ohranja v ohlajenem ali zamrznjenem stanju.

Vzorci zamrznjenih ali hitro zamrznjenih proizvodov v razsutem stanju iz točke 2 se lahko do začetka analize shranjujejo pri temperaturi 0 °C.

Lahko se opravi analiza vsakega od petih kosov ali analiza sestavljenega vzorca iz petih kosov.

- 5.2 Priprava se začne v eni uri po tem, ko so bili kosi vzeti iz zamrzovalnika ali hladilnika.
- 5.3 (a) Zunanost embalaže se obriše, da se odstranita led in voda na površini. Vsak kos se stehta in vzame iz embalaže. Kos se razreže na manjše koščke; skupno teža kosa se določi tako, da se odšteje teža odstranjene embalaže ter teža zaokroži do najbližjega grama; tako dobimo vrednost P_1 .
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi skupna teža petih kosov, pripravljenih v skladu s točko 5.3(a); tako dobimo vrednost P_5 .
- 5.4 (a) Cel kos z vrednostjo P_1 se seseklja v sekljalniku, kot je določeno v točki 4.3 (če je potrebno, se ga zmeša tudi z mešalnikom), da se dobi homogeno zmes, iz katere se lahko za vsak kos vzame reprezentativen vzorec.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se vseh pet kosov z vrednostjo P_5 seseklja v sekljalniku, kot je določeno v točki 4.3 (če je potrebno, se ga zmeša tudi z mešalnikom), da se dobi homogena zmes, iz katere se lahko vzame dva reprezentativna vzorca za pet kosov.

Oba vzorca se analizirata, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6.

- 5.5 Vzame se vzorec homogene zmesi in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti vode po metodi v skladu s standardom ISO 1442, s čimer se dobi vsebnost vode (a %).
- 5.6 Vzame se tudi vzorec homogene zmesi in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti dušika po metodi v skladu s standardom ISO 937. Vsebnost dušika se pomnoži s faktorjem 6,25, s čimer se dobi vsebnost surovih beljakovin (b %).

▼ **M6**

6. *Izračun rezultatov*
- 6.1 (a) Teža vode (W) v vsakem kosu se izračuna s formulo $aP_1/100$, teža beljakovin (RP) pa s formulo $bP_1/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.
- Določi se skupna teža vode (W_5) in beljakovin (RP_5) petih analiziranih kosov.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določita povprečna vsebnost vode (a %) in beljakovin (b %) iz dveh analiziranih vzorcev. Teža vode (W_5) v vsakem od petih kosov se izračuna s formulo $aP_5/100$, teža beljakovin (RP_5) pa s formulo $bP_5/100$; obe vrednosti se izrazita v gramih.
- 6.2 Povprečna teža vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da se W_5 oz. RP_5 deli s pet.
- 6.3 Teoretično srednje razmerje W/RP , določeno po tej metodi, je:
- za piščančji prsni file: $3,19 \pm 0,12$;
- za piščančje noge in četrti nog: $3,78 \pm 0,19$;
- za puranji prsni file: $3,05 \pm 0,15$;
- za puranja bedra: $3,58 \pm 0,15$;
- za puranje bedro brez kosti: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4 Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna absorpcija vode med pripravo znaša 2 %, 4 % ali 6 % ⁽¹⁾ glede na vrsto proizvoda in uporabljeni postopek hlajenja, so najvišja dovoljena razmerja W/RP , kot je določeno s to metodo, naslednja:

	Zračno hlajenje	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
piščančji prsni file brez kože	3,40	3,40	3,40
piščančje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
piščančja stegna, krače, bedra, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo	4,05	4,15	4,30
puranji prsni file brez kože	3,40	3,40	3,40
puranje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
puranja stegna, krače, bedra s kožo	3,80	3,90	4,05
meso puranjih beder brez kosti in brez kože	3,95	3,95	3,95

V primeru drugega postopka hlajenja ali kombinacije dveh ali več postopkov iz člena 10 se predpostavlja, da neizogibna vsebnost vode znaša 2 %, najvišja dovoljena razmerja W/PR pa so enakovredna tistim, ki so določena za postopek zračnega hlajenja v zgornji razpredelnici.

Če povprečno razmerje W_A/RP_A v petih kosih, kot se izračuna iz vrednosti iz točke 6.2, ne presega razmerja iz točke 6.4, se šteje, da so pregledani kosi perutnine ustrezni.

⁽¹⁾ Izračunano na osnovi kosa, brez absorpcije tuje vode. Za file (brez kože) in meso puranjih beder brez kosti je za vsak postopek hlajenja odstotek 2 %.

▼ B*PRILOGA IX***PREGLED ABSORPCIJE VODE V PROIZVODNEM OBRATU****(Preskus v klavnicah)**

1. Najmanj enkrat vsakih osem delovnih ur:
se naključno izbere 25 trupov z linije za evisceracijo, in sicer takoj po odstranitvi drobovine ter maščobe ter pred prvim pranjem.
2. Po potrebi se odreže vrat, koža vratu pa ostane na trupu.
3. Vsak trup se posebej označi. Vsak trup se stehta, zabeleži se njegova teža, zaokrožena do najbližjega grama.
4. Pregledane trupe se vrne na linijo za evisceracijo, da gredo skozi normalne postopke pranja, hlajenja, odcejanja itn.
5. Na koncu linije za odcejanje se označene trupe vzame iz linije, pri čemer se jih ne odceja več časa, kot je običajno za perutnino iz serije, iz katere je bil vzorec vzet.
6. Vzorec je sestavljen iz prvih 20 ponovno izbranih trupov. Ponovno se jih stehta. Njihova teža, zaokrožena do najbližjega grama, se zabeleži zraven teže prvega tehtanja. Test je neveljaven, če je ponovno izbranih manj kot 20 označenih trupov.
7. Z vzorčnih trupov se odstrani oznake in se jih pošlje skozi normalne postopke pakiranja.
8. Odstotek absorbirane vode se določi tako, da se skupno težo 20 pregledanih trupov pred pranjem odšteje od skupne teže istih trupov po pranju, hlajenju in odcejanju, razliko pa se deli z začetno težo in pomnoži s 100.
9. Namesto ročnega tehtanja, kot je opisano v točkah 1 do 8, se lahko uporabi avtomatsko tehtanje za določanje odstotka absorpcije vode za isto število trupov in v skladu z enakimi načeli, če je avtomatsko tehtanje za ta namen vnaprej odobreno s strani pristojnega organa.
10. Rezultat ne sme presegati naslednjih odstotkov začetne teže trupa ali katere koli druge številke, ki omogoča skladnost z maksimalno skupno vsebnostjo tuje vode:

— zračno hlajenje:	0 %,
— hlajenje s pršenjem:	2 %,
— hlajenje s potapljanjem:	4,5 %.

▼ M6

11. Kadar so trupi ohlajeni z drugim postopkom hlajenja ali kombinacijo dveh ali več postopkov iz člena 10, najvišji odstotek vsebnosti vode ne presega 0 % prvotne teže trupa.

▼B

PRILOGA X

NAVEDBE IZ ČLENA 16(6)

- v *bolgarščini*: Съдържанието на вода превишава нормите на EO
- v *španščini*: Contenido en agua superior al límite CE
- v *češčini*: Obsah vody překračuje limit ES
- v *danščini*: Vandindhold overstiger EF-Normen
- v *nemščini*: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- v *estonščini*: Veesisaldus ületab EÜ normi
- v *grščini*: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EK
- v *angleščini*: Water content exceeds EC limit
- v *francoščini*: Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- v *hrvaščini*: Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- v *italijanščini*: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- v *latvijščini*: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- v *litovščini*: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- v *madžarščini*: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- v *malteščini*: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- v *nizozemščini*: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- v *poljščini*: Zawartość wody przekracza normę WE
- v *portugalsščini*: Teor de água superior ao limite CE
- v *romunščini*: Conținutul de apă depășește limita CE
- v *slovaščini*: Obsah vody presahuje limit ES
- v *slovenščini*: Vsebnost vode presega ES omejitev
- v *finščini*: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- v *švedščini*: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***PRILOGA XI***SEZNAM NACIONALNIH REFERENČNIH LABORATORIJEV****Belgija**

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

Bolgarija

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

Češka

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

Danska

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted
DANMARK

Nemčija

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

Estonija

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
51006 Tartu
EESTI/ESTONIA

Irska

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
Dublin 15
ÉIRE

▼ M4**Grčija**

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

Španija

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

Francija

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

Italija

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

Ciper

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

Latvija

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

Litva

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

Luksemburg

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

Madžarska

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**Nizozemska**

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

Avstrija

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

Poljska

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

Portugalska

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

Romunija

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

Slovenija

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

Slovaška

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Finska

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki
FINLAND

▼ **M4**

Švedska

Livsmedelsverket
Box 622
SE-75126 Uppsala
SVERIGE/SWEDEN

Združeno kraljestvo

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

▼ B*PRILOGA XII***Naloge in organizacijska sestava strokovnega odbora za preverjanje vsebnosti vode v perutninskem mesu**

Strokovni odbor iz člena 19 je pristojen za naslednje naloge:

- (a) oskrbovanje nacionalnih referenčnih laboratorijev z informacijami o analitskih metodah in komparativnih testiranjih glede vsebnosti vode v perutninskem mesu;
- (b) koordiniranje uporabe metod iz točke (a) v nacionalnih referenčnih laboratorijih, z organiziranjem komparativnega testiranja in zlasti preverjanja strokovne usposobljenosti;
- (c) podpora nacionalnim referenčnim laboratorijem pri preverjanju strokovne usposobljenosti z zagotavljanjem znanstvene podpore za presojo statističnih podatkov in poročanje;
- (d) koordiniranje razvoja novih analitskih metod in obveščanje nacionalnih referenčnih laboratorijev o napredku na tem področju;
- (e) zagotavljanje znanstvene in tehnične pomoči Komisiji, zlasti kadar države članice medsebojno spodbijajo rezultate analiz.

Strokovni odbor iz člena 19 je organiziran na sledeči način:

Strokovni odbor za preverjanje vsebnosti vode v perutninskem mesu sestavljajo predstavniki Inštituta za referenčne materiale in meritve (IRMM) Skupnega raziskovalnega središča (JRC), Generalnega direktorata za kmetijstvo in razvoj podeželja ter treh nacionalnih referenčnih laboratorijev. Predstavniki IRMM predseduje odboru in imenuje nacionalne referenčne laboratorije po načelu rotacije. Organ države članice, pristojen za izbrani nacionalni referenčni laboratorij, nato imenuje posamezne strokovnjake za preverjanje vsebnosti vode v živilih, ki bodo sodelovali v odboru. Z vsakoletno rotacijo se vsakič zamenja po en sodelujoči nacionalni referenčni laboratorij, da se zagotovi kontinuiteta v odboru. Stroške strokovnjakov držav članic in/ali nacionalnih referenčnih laboratorijev pri izvajanju njihovih nalog iz te priloge krijejo posamezne države članice.

Naloge nacionalnih referenčnih laboratorijev

Nacionalni referenčni laboratoriji, navedeni v Prilogi XI, so odgovorni za naslednje naloge:

- (a) koordiniranje dejavnosti nacionalnih laboratorijev, odgovornih za analize vsebnosti vode v perutninskem mesu;
- (b) pomoč pristojnemu organu v državi članici pri organiziranju sistema za preverjanje vsebnosti vode v perutninskem mesu;
- (c) sodelovanje pri komparativnem testiranju (preverjanju usposobljenosti) med različnimi nacionalnimi laboratoriji iz točke (a);
- (d) zagotavljanje, da so informacije strokovnega odbora posredovane pristojnemu organu v zadevni državi članici in nacionalnim laboratorijem iz točke (a);
- (e) sodelovanje s strokovnim odborom in ob imenovanju v strokovni odbor priprava potrebnih preskusnih vzorcev, vključno s testiranjem homogenosti, ter organiziranje ustreznega prevoza.

▼ M3



PRILOGA XIII

Korelacijska tabela

Uredba (EGS) št. 1906/90	Uredba (EGS) št. 1538/91	Ta uredba
	Člen 1	Člen 1
	Člen 1a, uvodno besedilo	Člen 2, uvodno besedilo
Člen 2(2), (3) in (4)		Člen 2(a), (b) in (c)
Člen 2(8)		Člen 2(d)
	Člen 1a, prva in druga alineja	Člen 2(e) in (f)
	Člen 2	Člen 3(1) do (4)
Člen 4		Člen 3(5)
	Člen 3	Člen 4
	Člen 4	Člen 5(1)
Člen 5(1) do (4)		Člen 5(2) do (5)
Člen 6		Člen 5(6)
	Člen 5	Člen 6
	Člen 6(1), uvodni stavek	Člen 7(1), uvodni stavek
	Člen 6(1), prva do šesta alineja	Člen 7(1)(a) do (f)
	Člen 6(2), uvodno besedilo	Člen 7(2), uvodno besedilo
	Člen 6(2), prva do četrta alineja	Člen 7(2)(a) do (d)
	Člen 7(1)	Člen 8(1)
	Člen 7(3)	Člen 8(2)
	Člen 7(4)	Člen 8(3)
	Člen 7(5)	Člen 8(4)
	Člen 7(6)	Člen 8(5)
	Člen 8(1)	Člen 9(1)
	Člen 8(2)	Člen 9(2)
	Člen 8(3), uvodno besedilo	Člen 9(3), uvodno besedilo
	Člen 8(3), prva alineja	Člen 9(3)(a)
	Člen 8(3), druga alineja	Člen 9(3)(b)
	Člen 8(4), prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 9(4), prvi pododstavek, uvodno besedilo
	Člen 8(4), prvi pododstavek, prva do tretja alineja	Člen 9(4), prvi pododstavek, točke (a) do (c)

▼B

Uredba (EGS) št. 1906/90	Uredba (EGS) št. 1538/91	Ta uredba
	Člen 8(4), drugi pododstavek	Člen 9(4), drugi pododstavek
	Člen 8(5) do (12)	Člen 9(5) do (12)
	Člen 8(13), prvi pododstavek	—
	Člen 8(13), drugi pododstavek	Člen 9(13)
	Člen 9	Člen 10
	Člen 10	Člen 11
	Člen 11(1), uvodno besedilo	Člen 12(1), uvodno besedilo
	Člen 11(1), prva do četrta alineja	Člen 12(1)(a) do (d)
	Člen 11(2)	Člen 12(2)
	Člen 11(2a)	Člen 12(3)
	Člen 11(2b)	Člen 12(4)
	Člen 11(3), uvodno besedilo	Člen 12(5), uvodno besedilo
	Člen 11(3), prva do četrta alineja	Člen 12(5)(a) do (d)
	Člen 11(4)	Člen 12(6)
	Člen 12	Člen 13
	Člen 13	Člen 14
	Člen 14a(1) in (2)	Člen 15
	Člen 14a(3) do (5)	Člen 16(1) do (3)
	Člen 14a(5a)	Člen 16(4)
	Člen 14a(6)	Člen 16(5)
	Člen 14a(7), prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 16(6), prvi pododstavek
	Člen 14a(7), prvi pododstavek, alineje	Priloga X
	Člen 14a(7), drugi in tretji pododstavek	Člen 16(6), drugi in tretji pododstavek
	Člen 14a(8) do (12)	Člen 17(1) do (5)
	Člen 14a(12a)	Člen 18(1)
	Člen 14a(13)	Člen 18(2)
	Člen 14a(14)	Člen 19
	Člen 14b(1)	Člen 20(1)

▼B

Uredba (EGS) št. 1906/90	Uredba (EGS) št. 1538/91	Ta uredba
	Člen 14b(2), prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 20(2), prvi pododstavek, uvodno besedilo
	Člen 14b(2), prvi pododstavek, prva do tretja alineja	Člen 20(2), prvi pododstavek, točke (a) do (c)
	Člen 14b(2), drugi pododstavek	Člen 20(2), drugi pododstavek
	Člen 14b(3) in (4)	Člen 20(3) in 4)
	Člen 15	—
	—	Člen 21
	—	Člen 22
	Priloga I	Priloga I
	Priloga Ia	Priloga II
	Priloga II	Priloga III
	Priloga III	Priloga IV
	Priloga IV	Priloga V
	Priloga V	Priloga VI
	Priloga VI	Priloga VII
	Priloga VIa	Priloga VIII
	Priloga VII	Priloga IX
	Priloga VIII	Priloga XI
	Priloga IX	Priloga XII
	—	Priloga XIII