

31993R2891

L 263/12

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

22.10.1993

UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 2891/93**z dne 21. oktobra 1993****o spremembi Uredbe (EGS) št. 1538/91 o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe (EGS) št. 1906/90 o določenih standardih trženja za perutninsko meso**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 1906/90 z dne 26. junija 1990 o določenih standardih trženja za perutninsko meso ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 317/93 ⁽²⁾, in zlasti člena 7 in 9 Uredbe,

ker Uredba Komisije (EGS) št. 1538/91 ⁽³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 1980/92 ⁽⁴⁾ določa podrobna pravila za izvajanje standardov trženja v sektorju za perutninsko meso;

ker naj bi na podlagi izkušenj spremenili določene opredelitve vrst, starosti, obdelave trupa in anatomske konformacije; ker je za preprečitev zlorab potrebno opredeliti izdelek „magret“ ali „maigret“;

ker naj bi se s ciljem enotne uporabe Uredbe (EGS) št. 1538/91, v sektorju za perutninsko meso opredelila izraza „trženje“ in „serija“ in ker naj bi bila spremenjena posebna odstopanja glede nadzora uporabe opredelitev perutninskih trupov, imena obdelav in kategorij kakovosti za trupe in kose;

ker naj bi z namenom prilagoditve dejanskemu stanju v sektorju, spremenili določene kriterije, ki urejajo pogoje reje in kvantitativne prage za neobvezno označevanje postopkov prireje;

ker člen 14 Uredbe (EGS) št. 1538/91 določa, da morajo biti nazivi in izrazi, ki jih je treba označiti, navedeni najmanj v jeziku ali jezikih države članice, v kateri se vrši prodaja na drobno ali kakršna koli druga uporaba; ker naj bi bila ta določba spremenjena v skladu z Direktivo Sveta 79/112/EGS z dne 18. decembra 1978 o približevanju zakonodaj države članice glede etiketiranja, predstavitve in oglaševanja živil za prodajo končnemu potrošniku ⁽⁵⁾, kakor je bila nazadnje spre-

menjena z Direktivo 91/72/EGS ⁽⁶⁾, zato da se pospeši trženje perutninskega mesa v drugih primerih, kot je dostava perutninskega mesa končnemu potrošniku;

ker glede na ekonomski in tehnološki razvoj pri pripravi perutninskega mesa in pregledih glede na to da je vsebnost vode pri trženju zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev posebna pomena, so raziskave Skupnosti pokazale potrebo po prilagoditvi ustreznih določb; ker naj bi bila torej določena maksimalna vsebnost vode zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev in naj bi bil opredeljen sistem spremljanja v klavnicah in na vseh stopnjah trženja, ne da bi kršili načelo prostega prometa izdelkov na notnem trgu;

ker naj bi bila absorpcija vode v proizvodnih obratih verificirana in naj bi bile za določanje vsebnosti vode, dodane med pripravo trupov zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev, vzpostavljene zanesljive metode, ne da bi se razlikovalo med fiziološko tekočino in drugo vodo, ki izhaja iz priprave piščancev, glede na to, da bi takšno razlikovanje povzročalo praktične težave;

ker naj bi bilo trženje zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev, ki niso v skladu s predpisi in ki na embalaži nimajo ustrezne označbe, prepovedano, in ker je zato treba sprejeti praktične predpise glede označb, ki jih je treba navesti na posameznih pakiranjih ali pakiranjih v razsutem stanju zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev, glede na njihovo destinacijo, tako da se olajša pregled in zagotovi, da se ne uporabijo za nič drugega kot za njihovo namensko uporabo;

ker je treba predpisati ukrep za primer, če se pri pregledu odkrije nepravilnost pri pošiljki, kadar izdelki ne zadoščajo zahtevam te uredbe; ker naj bi se vzpostavil postopek za reševanje sporov, ki bi lahko nastali zaradi pošiljk znotraj Skupnosti;

⁽¹⁾ UL L 173, 6.7.1990, str. 1.

⁽²⁾ UL L 37, 13.2.1993, str.8.

⁽³⁾ UL L 143, 7.6.1991, str. 11.

⁽⁴⁾ UL L 198, 17.7.1992, str. 31.

⁽⁵⁾ UL L 33, 8.2.1979, str. 1.

⁽⁶⁾ UL L 42, 15.2.1991, str. 27.

ker naj bi bila v primeru spora, s sprejemom položaju primernih ukrepov, Komisija sposobna ukrepati na kraju samem;

ker usklajevanje zahtev glede vsebnosti vode predpostavlja določitev laboratorijev Skupnosti in nacionalnih referenčnih laboratorijev;

ker naj bi se pripravilo vse potrebno, da države članice sprejmejo praktične postopke za pregled vsebnosti vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancih; ker je z namenom da se zagotovi enotna uporaba tiste uredbe, je treba pripraviti vse potrebno, da države članice seznanijo Komisijo in druge države članice o postopkih;

ker se člen 12 Uredbe (EGS) št. 1906/90, ki predpisuje, da Uredba Sveta (EGS) št. 2967/76 z dne 23. novembra 1976, ki določa skupne standarde za vsebnost vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancih, kokoših in petelinih⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3204/83⁽²⁾, še nadalje uporablja, dokler se ne začne izvajanje standardov, sprejetih v smislu člena 7 navedene uredbe; ker so ukrepi za izvajanje teh standardov zajeti v tej uredbi; ker naj bi bili zato navedena uredba in Uredba Komisije (EGS) št. 2785/80 z dne 30. oktobra 1980, ki uvaja podrobna pravila za uporabo Uredbe (EGS) št. 2967/76⁽³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3759/85⁽⁴⁾ razveljavljeni;

ker Upravljalni odbor za perutnino jajca ni podal svojega mnenja v roku, ki ga je določil njegov predsednik,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Uredba (EGS) št. 1538/91 se spremeni na naslednji način:

1. člen 1

- se nanaša samo na nizozemsko verzijo,
- četrta alineja točke 1(a) se nadomesti z naslednjim:

„— kokelet: piščanec, čigar trup tehta manj kot 650 g (brez drobovine, glave in krempljev), piščanec, ki tehta od 650 g do 750 g se lahko imenuje

⁽¹⁾ UL L 339, 8.12.1976, str. 1.

⁽²⁾ UL L 315, 15.11.1983, str. 17.

⁽³⁾ UL L 288, 31.10.1980, str. 13.

⁽⁴⁾ UL L 356, 31.12.1985, str. 64.

„kokelet“, če ob zakolu ni starejši od 28 dni. Za preverjanje te starosti ob zakolu lahko države članice uporabljajo člen 11.“,

— točka 1(c) se nadomesti z naslednjim:

„(c) Race (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), in mulardi,

— mlada rasa ali račka, (mlada) muškatna rasa, (mlada) mulardi: ptica, katere vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),

— rasa, muškatna rasa, mulardi: ptica, pri kateri je vrh prsnice trd (okostenel);“,

— točka 2(b) se nadomesti z naslednjim:

„(b) Četr: četr noge ali četr prsi, ki se ju dobi s prečnim prerezom polovice;“,

— točka 2(f) se nadomesti z naslednjim:

„(f) Piščančja bedra z delom hrbta: masa hrbta ne presega 25 % mase celotnega kosa;“,

— v točko 2 je vstavljena naslednja točka (m):

„(m) magret, maigret: prsni file rac in gosi, naveden v 3, ki zajema kožo, podkožno maščobo in prsno mišico, brez globinske prsne mišice“,

— v točko 2 je za točkami od (a) do (m) vstavljeno

„Za izdelke, navedene v točkah (e), (g) in (h) besedilo ‚se rezi naredijo pri sklepih‘ pomeni rezi, narejeni znotraj linij, ki razmejujejo sklepe tako, kot je prikazano na grafičnem prikazu v Prilogi Ia.“;

2. vstavi se naslednji člen 1a

„Člen 1a

V tej uredbi:

„trženje“ pomeni nudenje ali razstavljanje za prodajo, ponujanje v prodajo, prodajanje, dostavo ali kakršno koli obliko trženja;

„serija“ pomeni perutninsko meso iste vrste, istega tipa, istega razreda, istega proizvodnega cikla iz iste klavnice ali razsekovalnice, ki se nahaja na istem kraju, ki je predmet nadzora. Za namen člena 8 in Prilog V in VI, serija vsebuje samo predpakiranja iste kategorije nazivne količine.“;

3. člen 2(3) se nadomesti z naslednjim:

„3. Pri vseh obdelavah trupa, če glava ni odstranjena, lahko sapnik, požiralnik in golša ostanejo v trupu.“;

4. člen 7 se spremeni na naslednji način:

— odstavek 1 se nadomesti z naslednjim:

„1. Odločitve zaradi neizpolnjevanja. členov 1, 2 in 6 se lahko sprejmejo samo za celo serijo, ki je bila pregledana v skladu z določbami tega člena.“;

— črta se odstavek 2,

— tabelo iz odstavka 3 nadomesti naslednja tabela:

„Velikost serije	Velikost vzorca	Dovoljeno število enot z napako v vzorcu	
		Skupaj	Za člen 1 (*), 3 in 6(1)
1	2	3	4
100 - 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Toleranca znotraj vsake vrste, ne med vrstami.“

— odstavek 4 in 5 postaneta odstavek 3 in 4 in se nadomestita z naslednjim:

„4. Pri preverjanju serije perutninskega mesa A kategorije, je skupno dovoljeno število enot z napako, navedenih v stolpcu 3 tabele iz odstavka 3. V primeru prsnega fileja lahko te enote z napako zajemajo tudi fileje, ki imajo hrustanca (upogljiv vrh grodnice) do 2 % mase.

Vendar število enot z napako, ki ne ustrezajo določbam točke 1 in 3 določb člena 1(1) in (3), kot tudi določbam člena 6(1), ne sme presegati števil, prikazanih v stolpcu 4 tabele, iz odstavka 3.

Glede na točko 3 člena 1(3), nobena enota z napako ne bo veljala za sprejemljivo, če ne bo tehtala najmanj 240 g v primeru račjih jeter in najmanj 385 g v primeru gosjih jeter.

5. Pri preverjanju serije perutninskega mesa B kategorije se dovoljeno število enot z napako podvoji.“;

5. člen 10 se spremeni na naslednji način:

— uvodni stavek odstavka 1 se nadomesti z naslednjim:

„1. Zato da se označi vrste reje, razen ekološkega ali biološkega kmetovanja, se na označbi ne sme navesti nobenih drugih izrazov razen tistih, ki so določeni v nadaljnjem besedilu in ustrezne izraze v drugih jezikih Skupnosti, ki so navedeni v Prilogi III, v skladu s členom 1(3)(a) Direktive 79/112/EGS, in so v vsakem primeru lahko navedeni samo, če so izpolnjeni ustrezni pogoji, določeni v Prilogi IV.“;

— nanaša se samo na nizozemsko verzijo

— odstavek 2 se nadomesti z naslednjim:

„2. Navedba starosti ob zakolu ali dolžine dobe krmljenja je dovoljena le, kadar se uporabi enega od izrazov, navedenih v odstavku 1 in za starost, ki ni nižja od starosti, navedene v Prilogi IV(b), (c) ali (d). Vendar se ta določba ne uporablja za živali, ki spadajo v četrto alineo točke 1(a) člena 1.“;

6. člen 14 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 14

Imena proizvodov in drugi izrazi, iz te uredbe, se označijo:

— v primeru prodaje končnemu potrošniku, v jeziku, ki je kupcem v državi članici, kjer taka prodaja poteka, zlahka razumljiv, v skladu s členom 14 Direktive Sveta 79/112/EGS; ta določba ne preprečuje, da bi takšni podatki ne bili navedeni v različnih jezikih,

— v vseh drugih primerih, v enem ali več jezikih Skupnosti.“;

7. vstavi se naslednji člen 14a:

„Člen 14a

1. Brez poseganja v odstavka 6 in 10, 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 V (metoda odcejanja) ali v Prilogi VI (kemijska metoda).

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

- se jemlje vzorce za spremljanje vsrkavanja vode med hlajenjem in vsebnosti vode v zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancih,
- se rezultati pregledov beležijo in hranijo eno leto,
- je vsaka serija označena tako, da je razviden njen datum proizvodnje; ta označba serije mora biti pisno zabeležena v evidenci proizvodnje.

3. V skladu s Prilogo VII se redni pregledi glede vsrkavanja vode ali pregledi v skladu s Prilogo V izvajajo v klavnica najmanj enkrat na vsake štiri ure delovnega časa.

Kadar se s pregledi odkrije, da je količina vsrkane vode večja od celotne vsebnosti vode, ki jo dopušča ta uredba, upošteva vodo, ki jo trupi vsrkajo v fazah obdelave, za katere izvajanje pregledov ne velja, in v vsakem primeru, kadar je količina vsrkane vode večja od vrednosti, navedenih v točki 9 Priloge VII ali v točki 7 Priloge V, klavnice takoj izvedejo potrebne tehnične prilagoditve postopka.

4. V vseh primerih iz drugega pododstavka odstavka 3 in v vsakem primeru najmanj enkrat na štirinajst dni, se opravijo pregledi vsebnosti vode, navedeni v odstavku 1, z vzorčenjem zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev iz vsake klavnice, v skladu s Prilogo V in VI, ki jih mora izbrati pristojni organ države članice. Ti pregledi se ne opravljajo pri trupih, za katere je pristojnemu organu zagotovljeno zadovoljivo dokazilo, da so namenjeni izključno izvozu.

5. Preglede iz odstavkov 3 in 4 opravljajo pristojni organi, ali se jih opravlja pod njihovim nadzorom. Pristojni organi lahko v posebnih primerih uporabijo določbe iz odstavka 3, in zlasti iz točk 1 in 9 Priloge VII in iz odstavka 4 bolj strogo za zadevno klavnico, kadar je to potrebno za zagotovitev skladnosti s celotno vsebnostjo vode, ki jo dovoljuje ta uredba.

6. Če rezultat pregledov iz odstavka 4 presega dovoljene meje, se šteje, da zadevna serija ne ustreza tej uredbi. V tem primeru lahko zadevna klavnica zahteva izvedbo nasprotne analize po metodi, ki jo izbere pristojni organ države članice.

7. Kadar, če je potrebno, tudi po nasprotni analizi, se ugotovi, da zadevna serija ne ustreza tej uredbi, pristojni organ sprejme ustrezne ukrepe zato, da se takšno serijo

dovoli tržiti v Skupnosti samo pod pogojem, da posamezna pakiranja in pakiranja zadevnih trupov v razsutem stanju, klavnica pod nadzorom pristojnega organa označi s trakom ali etiketo, na kateri je najmanj ena od naslednjih oblik besedila izpisana z rdečimi, velikimi tiskanimi črkami:

„Contenido en agua superior al límite CEE“

„Vandindhold overstiger EØF-Normen“

„Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert“

„Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ“

„Water content exceeds EEC limit“

„Teneur en eau supérieure à la limite CEE“

„Tenore d'acqua superiore al limite CEE“

„Watergehalte hoger dan het EEG-maximum“

„Teor de água superior ao limite CEE“.

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. Oblike besedila, predvidene v prvem pododstavku se označijo na vidnem mestu, tako da so zlahka vidne, jasno čitljive in neizbrisljive. Na noben način ne smejo biti skrite, motene ali prekinjene s kakršnim koli drugim pisnim ali slikovnim materialom. Črke morajo biti visoke najmanj 1 cm na posameznih pakiranjih in 2 cm na pakiranjih blaga v razsutem stanju.

8. Namembna država članica lahko, kadar obstaja resna podlaga za sum o nepravilnostih, opravi nediskriminatorne naključne preglede zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev, zato da preveri, ali pošiljka izpolnjuje zahteve tega člena.

9. Pregledi iz odstavka 8 se izvajajo na namembnem kraju blaga ali na drugem primernem kraju, pod pogojem, da v zadnjem primeru izbrani kraj ni na meji in čim manj moti progo prevoza blaga ter da lahko blago normalno nadaljuje prevoz do svoje destinacije, potem ko je bil vzet ustrezen vzorec. Vendar se zadevni proizvodi ne prodajo končnemu potrošniku dokler niso na voljo rezultati pregledov.

Taki pregledi se izvršijo čim prej, da se po nepotrebem ne zavlačuje njihovega dajanja na trg ali povzroči zamud, ki bi lahko škodile njihovi kakovosti.

Rezultati teh pregledov in vse sledeče odločitve in utemeljitve za njihovo sprejetje se sporočijo pošiljatelju, prejemniku ali njunima zastopnikoma najmanj dva delovna dneva po vzorčenju. Odločitve, ki jih sprejme pristojni organ namembne države članice in razloge za takšne odločitve se sporoči pristojnemu organu odpremnne države članice.

Če pošiljatelj ali njegov zastopnik tako zahteva, se mu navedene odločitve in razlogi 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.

10. Če rezultati pregledov iz odstavka 8 presegajo dopustne meje, lahko imetnik zadevne serije zahteva, da se naredi nasprotno analizo po postopku, ki ga sam izbere v enem od referenčnih laboratorijev, navedenih v Prilogi VII, ali v katerem koli drugem laboratoriju, ki ga v ta namen odobrijo pristojni organi. Stroške te nasprotne analize nosi imetnik serije. Naloge in pristojnosti referenčnih laboratorijev so predvidene v Prilogi IX.

11. Če se po pregledu, izvršenem v skladu z odstavkoma 8 in 9 in če je tako zahtevano, po izvršeni nasprotni analizi, ugotovi, da zamrznjeni in hitro zamrznjeni piščanci ne ustrezajo temu členu, pristojni organ namembne države članice uporabi postopke iz odstavka 7.

12. V primerih iz odstavkov 10 in 11, pristojni organ namembne države članice nemudoma vzpostavi stik s pristojnimi organi odpremnne države članice. Organi le-te sprejmejo vse potrebne ukrepe in obvestijo pristojni organ prve države članice o naravi izvršenih pregledov, sprejetih odločitvah in razlogih zanje.

Kjer pregledi iz odstavkov 8 in 10 kažejo na ponavljajoče se nepravilnosti, ali kjer se takšni pregledi, s stališča odpremnne države članice, izvajajo brez zadostne utemeljenosti, pristojni organi zadevne države članice obvestijo Komisijo.

Komisija lahko do obsega, ki je potreben, da se zagotovi enotna uporaba te uredbe, ali na zahtevo pristojnega organa namembne države članice, in upošteva naravo kršitev:

- pošlje strokovnjake v zadevni obrat in v povezavi s pristojnimi nacionalnimi organi izvrši nadzor na kraju samem, ali
- zahteva od pristojnega organa odpremnne države članice, da poveča vzorčenje izdelkov zadevnega obrata in, če je potrebno, da uporabi sankcije v skladu s členom 10 Uredbe (EGS) št. 1906/90.

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 odpremnna 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 alinej iz tretjega pododstavka zaračuna zadevnemu obratu.

13. Države članice sprejmejo praktične ukrepe za preglede iz tega člena. Druge države članice in Komisijo o teh ukrepih obvestijo pred 1. novembrom 1993. Kakršnekoli s tem povezane spremembe se takoj sporoči državi članici in Komisiji.“;

- 8. Priloge I, III in IV se nadomestijo z ustreznimi prilogami k tej uredbi;
- 9. Priloge Ia, V, VI, VII, VIII in IX so dodane k ustreznim prilogam k tej uredbi.

Člen 2

Uredbi (EGS) št. 2967/76 in (EGS) št. 2785/80 se razveljavita.

Člen 3

Ta uredba začne veljati 1. decembra 1993.

Člen 1, točka 7 in člen 2 se uporabljata od 1. marca 1994.

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

V Bruslju, dne 21. oktobra 1993

Za Komisijo
René STEICHEN
Član Komisije

ČLEN 1.1 — IMENA PERUTNINSKIH TRUPOV

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekyl- ling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοι και κότεζ (κρεατοπα- ραγωγής)	Pollo, „Broiler“	Kuiken, braad- kuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοι και κότεζ (για δράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep-of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νευσσός πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαποί) γάλιοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλιοι και γαλο- πούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duck- ling, (Young) Muscovy duck, (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie, (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1), (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες δαρδαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard“	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard“- eend	Pato, pato <i>Barbary</i> , pato <i>Mulard</i>
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente Mulardente	Avlsand Berber- ieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες πάπια δαρδα- ρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra „mulard“	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκό- κοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

(1) Izraz „Flugenete“ se lahko uporablja do 31. decembra 1995.

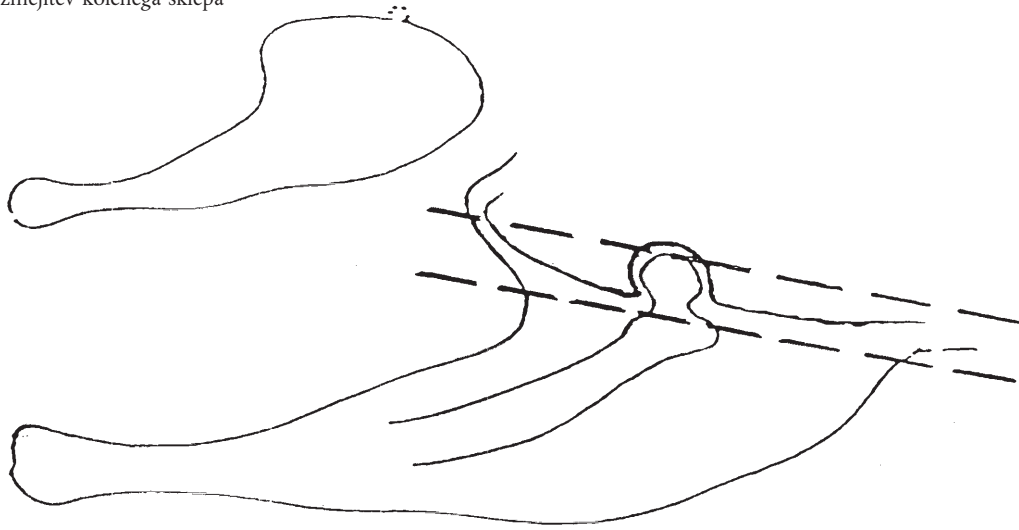
1.2 — IMENA PERUTNINSKIH KOSOV

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

PRILOGA I A

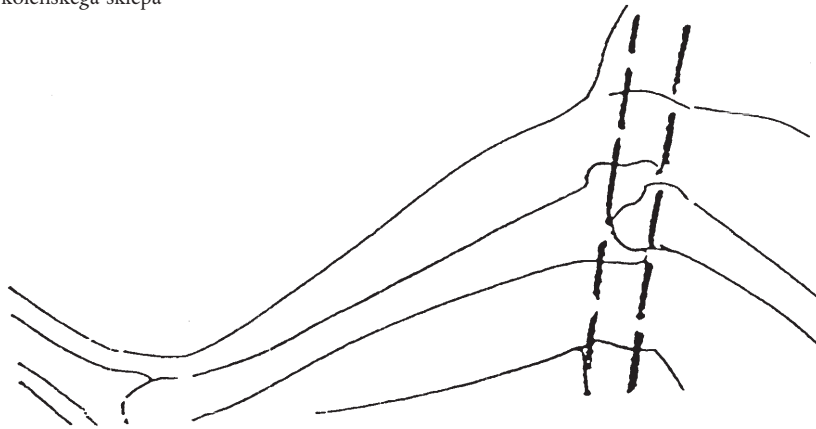
Rez, ki ločuje stegno/nogo in hrbet

— razmejitev kolčnega sklepa —



Rez, ki ločuje stegno od bedra

— razmejitev kolenskega sklepa —



PRILOGA II

ČLEN 9 — POSTOPKI HLAJENJA

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

PRILOGA III

ČLEN 10(1)— VRSTE PRIREJE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
(a)	Fed with... % of... Oats fe goose	Alimenté avec... % de... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit... %... Hafermastgans	Fodret med... %... Havrefodret gås	Alimentado con... % Oca engordada con avena	Εχει τραφει με ... % ... Χήνα που παχαινεται με δρώμη	Alimentato con il... % di... Oca ingrassata con avena	Gevoed met... %... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com... % de... Ganso engordado com aveia
(b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Extensivo al coperto	Scharrel... binnengehouden	Produção extensiva em interior
(c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης δοσκής	All'aperto	Scharrel... met uitloop	Produção em semiliberdade
(d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης δοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel... met uitloop Hoeve... met uitloop	Produção ao ar livre
(e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel... met vrije uitloop Hoeve... met vrije uitloop	Produção em liberdade

PRILOGA IV

(a) *Krmni obrok*

Naslednje posebne sestavine krmnega obroka se lahko navede samo če:

- v primeru žit, če ta obsegajo najmanj 65 % mase krmnega obroka, ki se ga daje v večjem delu obdobja pitanja, ki ne sme vključevati več kot 15 % stranskih proizvodov žit; vendar če je navedena specifična vrsta žit, mora obsegati najmanj 35 % krmnega obroka ter v primeru koruze, najmanj 50 %,
- v primeru stročnic in zelenih vrtnin, če te obsegajo najmanj 5 % mase krmnega obroka, ki se ga daje večino obdobja pitanja,
- v primeru mlečnih izdelkov, če ti obsegajo najmanj 5 % mase krmnega obroka, ki se ga daje v zaključni fazi.

Vendar se lahko izraz „gos, krmljena z ovsem“ uporabi, kadar so gosi v končnem obdobju treh tednov krmljene z najmanj 500 g ovsa na dan.

(b) *„Ekstenzivna zaprta reja“ („Talna reja“)*

Ta izraz se lahko uporablja samo če:

- gostota priraje živali na m² talne površine ne presega za:
 - piščance: 12 živali, vendar ne več kot 25 kg telesne mase,
 - race, pegatke, pure: 25 kg telesne mase,
 - gosi: 15 kg telesne mase,
- perutnino se zakolje:
 - piščance pri starosti 56 dni ali pozneje,
 - pure pri starosti 70 dni ali pozneje,
 - gosi pri starosti 112 dni ali pozneje,
 - pekinške race: pri starosti 49 dni ali pozneje,
 - muškatne race: samice pri starosti 70 dni ali pozneje, samce pri starosti 84 dni ali pozneje,
 - samice mulard: pri starosti 65 dni ali pozneje,
 - pegatke: pri starosti 82 dni ali pozneje.

(c) *Pašna reja*

Ta izraz se lahko uporablja samo če:

- sta gostota priraje živali v hlevu in starost ob zakolu v skladu z mejami, določeni pod (b), razen za piščance, pri katerih se lahko gostota priraje dvigne na 13, vendar ne več kot na 27,5 kg telesne mase na m² in za kopune, pri katerih gostota priraje ne presega 7,5 m² in ne več kot 27,5 kg telesne mase na m²,

je perutnina imela najmanj polovico svojega življenjskega obdobja podnevi stalen dostop do izpusta na prostem, ki zajema površino, v glavnem pokrito z vegetacijo z najmanj:

- 1 m² na piščanca ali pegatko
- 2 m² na raco
- 4 m² na puro ali gos.

Pri pegatkah se izpustil lahko nadomestijo z gredami, ki imajo površino tal najmanj tolikšno, kot je površina hleva in višino najmanj 2 m. Grede imajo skupaj najmanj 10 cm razpoložljive dolžine na žival (hlev in grede),

- krmni obrok, uporabljan v fazi krmljenja, vsebuje najmanj 70 % žit,
- ima hlev izpustne odprtine, katerih skupna dolžina znaša najmanj 4 m na 100 m² površine hleva.

(d) *Tradicionalna pašna reja*

Ta izraz se lahko uporablja samo kadar:

- gostota priraje živali na m² ne presega za:
 - piščance: 12, vendar ne več kot 25 kg telesne mase; vendar v primeru premičnih hlevov, ki ponoči ostanejo odprti, ne presega 150 m² tal, se lahko gostota priraje živali poveča na 20, vendar ne več kot na 40 kg telesne mase na m²,

- kopune: 6,25 (do starosti 91 dni: 12), vendar ne več kot 35 kg telesne mase,
- muškatne in pekinške race: 8 samcev, vendar ne več kot 35 kg telesne mase, 10 samic, vendar ne več kot 25 kg telesne mase,
- mulardi: 8, vendar ne več kot 35 kg telesne mase,
- pegatke: 13, vendar ne več kot 23 kg telesne mase,
- pure: 6,25 (do starosti sedmih tednov: 10), vendar ne več kot 35 kg telesne mase,
- gosi: 5 (do starosti šestih tednov: 10), oziroma 3 če je zaključena z zaprtjem v zadnjih treh tednih pitanja, vendar ne več kot 30 kg telesne mase,
- celotna uporabna površina hlevov pri katerikoli posamezni proizvodnji ne presega 1 600 m²,
- v vsakem hlevu 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,
- ima hlev odprtine, katerih skupna dolžina znaša najmanj 4 m na 100 m² površine hleva,
- je stalen dnevni dostop do izpusta na prosto od starosti
 - šestih tednov pri piščancih in kopunih,
 - osmih tednov pri racah, goseh, pegatkah in purah,
- imajo izpusti površino, v glavnem pokrito z vegetacijo, ki znaša najmanj:
 - 2 m² na piščanca ali muškatno ali pekinško raco ali pegatko,
 - 3 m² na mularda,
 - 4 m² na kopuna od 92 dne (2 m² do 91 dne),
 - 6 m² na puro,
 - 10 m² na gos.

Pri pegatkah se izpustil lahko nadomestijo z gredami, ki imajo površino tal najmanj dvakrat tolikšno, kot je površina hleva in višino najmanj 2 m. Grede imajo skupaj najmanj 10 cm razpoložljive dolžine na žival (hlev in grede),

- je krmljena perutnina vrste, priznana počasne rasti,
- krmni obrok, uporabljan v fazi pitanja, vsebuje najmanj 70 % žit,
- 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 mularda,
 - 94 dni za pegatke,
 - 140 dni za pure in gosi za pečenje,
 - 95 dni za gosi, namenjene za proizvodnjo „foie gras“ (mastnih jeter) in „magret“ (magreta),
- živali se ne smejo zapreti za končno dopitanje za več kot:
 - pri piščancih po 90 dneh starosti: 15 dni,
 - pri kopunih po 125 dneh starosti: 4 tedne,
 - pri goseh in mulardih namenjenih za proizvodnjo *foie gras* (mastnih jeter) in magret (magreta), po 70 dneh starosti: 4 tedne.

(e) *Prosta reja – popolna prostost*

Uporaba tega izraza zahteva skladnost s pogoji, določenimi pod (d), razen tega, da ima perutnina stalen dnevni dostop do neomejene površine izpusta na prostem.

PRILOGA V

DOLOČANJE IZGUBE VODE PRI ODTAJANJU

(Preizkus z odcejanjem)

1. *Predmet in obseg uporabe*

Ta metoda se uporablja za določanje količine vode, ki jo med odtajevanjem izgubijo zamrznjeni ali hitro zamrznjeni piščanci. Če ta izguba pri odcejanju, izražena kot odstotek mase trupa (vključno z vso užitho drobovino, vsebovano v zavojčku) presega mejno vrednost, določeno v odstavku 7, velja, da je bila presežna voda absorbirana med obdelavo.

2. *Opredelitve*

Izguba pri odcejanju, določena po tej metodi, se izrazi v odstotkih skupne mase zamrznjenega ali hitro zamrznjenega trupa, vključno z užitho drobovino.

3. *Načelo*

Omogoči se odtajevanje zamrznjenega ali hitro zamrznjenega trupa, vključno s priloženo drobovino, v nadzorovanih pogojih, ki omogočajo izračun mase izgubljene 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 imajo varne pripomočke za pritrditev vrečke.

4.3 Termostatsko nadzorovana vodna kopel z opremo, ki lahko drži trupe, kot je opisano v 5.5 in 5.6. Vodna kopel vsebuje volumen vode, ki je najmanj osemkrat tolikšen, kot je volumen perutnine, ki jo je treba pregledati in je sposoben vzdrževati temperaturo vode na 42 °C, plus ali minus 2 °C.

4.4 Filtrirni papir ali druge vpojne papirne brisače.

5. *Postopek*

5.1 Od perutnine, ki naj se jo pregleda, se naključno vzame dvajset trupov. Dokler ni mogoče vsakega testirati, kot je opisano v točkah 5.2 do 5.11, se jih hrani na temperaturi, ki ni višja od 18 °C.

5.2 Zunanost zavojčka se obriše, da se odstranita površinski led in voda. Zavojček in njegovo vsebino se stehta do najbližjega grama: ta masa je M_0 .

5.3 Trup, skupaj z užitho drobovino, ki se prodaja skupaj s trupom, se vzame iz zunanjega omota, ki se ga osuši in stehta do najbližjega grama: ta masa je M_1 .

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

5.5 Trup, vključno z užitho drobovino, se vloži v močno, vodonepropustno plastično vrečko tako, da je trebušna votlina obrnjena proti spodnjemu, zaprtemu delu vrečke. Vrečka mora biti dovolj dolga, da se jo lahko varno pritrdi, ko je v vodni kopeli, vendar ne sme biti nepotrebno široka, kar bi lahko omogočilo, da se trup premakne iz navpičnega položaja.

5.6 Del vrečke, ki vsebuje trup in užitho drobovino, mora biti popolnoma potopljen v vodno kopel in ostane odprt, tako da gre lahko ven čimveč zraka. Vrečka mora biti v navpičnem položaju, če je potrebno s pomočjo vodil ali dodatnih uteži, ki se jih položi v vrečko, tako da voda iz kopeli ne more vdreti v vrečko. Posamezne vrečke se med seboj ne smejo dotikati.

5.7 Vrečka ostane v vodni kopeli, ki ima vseskozi vzdrževano temperaturo na 42 °C, plus ali minus 2 °C, tako da se vrečka stalno premika ali da voda stalno kroži, dokler toplotni center trupa (najgloblji del prsne mišice blizu grodnice pri piščancih brez drobovine ali sredi drobovine pri piščancih z drobovino) doseže najmanj 4 °C, izmerjeno v dveh naključno izbranih trupih. Trupi ne smejo ostati v vodni kopeli dlje, kot je potrebno, da dosežejo temperaturo 4 °C. Zahtevani čas potopitve za trupe, skladiščene pri 18 °C je reda:

Razred mase (g)	Masa trupa ± drobovina (g)	Indikativni 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	1 050 – 1 149	98	113
1 200	1 150 – 1 249	105	120
1 300	1 250 – 1 349	111	126
1 400	1 350 – 1 449	118	133

K tem času se mora za vsakih dodatnih 100 g dodati sedem minut. Če predlagani čas potopitve preteče, ne da bi se doseglo + 4 °C v dveh trupih, ki se jih preveri, se postopek odtajevanja nadaljuje, dokler ne dosežeta + 4 °C v toplotnem centru.

- 5.8 Vrečko in njeno vsebino se vzame iz vodne kopeli, dno vrečke se preluknja, da lahko odteče vsa voda, nastala med odmrznitvijo. Vrečko in njeno vsebino se pusti odcejati eno uro pri temperaturi okolice med + 18 °C in + 25 °C.
- 5.9 Odmrznjen trup se vzame iz vrečke in zavoj, ki vsebuje drobovino (če je v trupu), se odstrani iz trebušne votline. Trup se znotraj in zunaj osuši s filtrirnim papirjem ali papirnimi brisačami. Vrečka, ki vsebuje drobovino se prebode in potem, ko se vsa voda odcedi, se vrečko in odtajano drobovino kolikor mogoče previdno osuši.
- 5.10 Skupno težo odtajane trupa, drobovine in zavojčka se določi do najbližjega grama in izrazi kot M_2 .
- 5.11 Masa zavoja, ki vsebuje drobovino, se določi do najbližjega grama in izrazi kot M_3 .

6. *Izračun rezultata*

Količino vode, izgubljeno pri odmrznitvi, se kot odstotek mase zamrznjenega ali hitro zamrznjenega trupa (vključno z drobovino) izrazi z:

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

7. *Ovrednotenje rezultatov*

Če povprečna izguba vode pri odtajevanju 20 trupov v vzorcu preseže spodaj navedene odstotke, velja, da količina vode, absorbirane med predelavo, presega mejno številko.

Odstotki so za:

- hlajenje z zrakom: 1,5 %,
- hlajenje s pršenjem: 3,3 %,
- hlajenje s potapljanjem: 5,1 %.

PRILOGA VI

DOLOČANJE SKUPNE VSEBNOSTI VODE V PIŠČANCIH

(Kemijski test)

1. Predmet in obseg uporabe

Ta metoda se uporablja za ugotavljanje skupne vsebnosti vode zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev. Ta metoda obsega ugotavljanje vsebnosti vode in beljakovin na vzorcih iz homogeniziranega perutninskega trupa. Skupna določena vsebnost vode se primerja z mejno vrednostjo, ki jo navaja formula iz odstavka 6.4, da se ugotovi, ali je bila med predelavo vsrkana presežna voda ali ne. Če analitik sumi, da je prisotna kakršna koli snov, ki bi lahko ovirala oceno, mora ustrezno ukrepati.

2. Opredelitve

„Trup“: perutninski trup s kostmi, hrustancem in drobovino, ki je lahko vsebovana v trupu.

„Drobovina“: jetra, srce, mišični želodec in vrat.

3. Načelo

Vsebnosti vode in beljakovin se ugotavlja v skladu s priznanimi ISO (Mednarodna organizacija za standardizacijo) metodami ali drugimi metodami ali analizo, ki jih je odobril Svet.

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

4. Naprave in reagenti

4.1 Tehnica za tehtanje trupa in ovojev z natančnostjo tehtanja večjo od ± 1 g.

4.2 Sekira za meso ali žaga za rezanje trupov na primerno velike kose za sekljalnik.

4.3 Močan sekljalnik in mešalnik, ki lahko homogenizira celotne zamrznjene ali hitro zamrznjene perutninske kose.

Opomba: Priporočen ni noben poseben sekljalnik. Biti mora dovolj močan, da zmelje zamrznjeno ali hitro zamrznjeno meso in kosti, tako da proizvede homogeno zmes, ki ustreza zmesi, ki se jo dobi iz sekljalnika, opremljenega z diskom s 4 mm odprtino.

4.4 Naprava, kot je specificirana v ISO 1442 za določanje vsebnosti vode.

4.5 Naprava, kot je specificirana v ISO 937 za določanje vsebnosti beljakovin.

5. Postopek

5.1 Iz količine perutnine, ki jo je treba preveriti, se naključno vzame sedem trupov, od katerih je bil vsak hranjen zamrznjen, dokler se analiza v skladu s točkama 5.2 do 5.6 ne začne.

Lahko se opravi kot analiza vsakega od sedmih trupov, ali kot 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) (a) Zunanost zavojčka se obriše, da se odstranita površinski led in voda. Vsak trup se stehta in vzame iz kakršnega koli ovojnega materiala. Po razrezu trupa na manjše kose se odstrani ves ovojni material okrog užitne drobovine in led, ki se drži trupa, se določi do najbližjega grama, potem ko je bila odšteta masa vsega odstranjenega ovojnega materiala, se skupna masa označi s „P₁“.

(b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi skupna masa sedmih trupov, pripravljenih v skladu s točko 5.3(a), s „P₇“.

- 5.4 (a) (a) Cel trup, katerega masa je P_1 , se seseklja v sekljalniku, kot je specificirano v točki 4.3 (in če je potrebno, se ga zmeša tudi z mešalcem), da se dobi homogen material, iz katerega se potem lahko vzame vzorec, reprezentativen za vsak trup.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca, se vseh sedem trupov, katerih masa je P_7 , seseklja v sekljalniku, kot je specificirano v točki 4.3 (in če je potrebno, se jih zmeša tudi z mešalcem), da se dobi homogen material, iz katerega se lahko potem vzame dva vzorca, reprezentativna za sedem trupov.
- Ta dva vzorca se analizira, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6.
- 5.5 Vzame se vzorec monogeniziranega materiala in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti vode v skladu z ISO 1422, da se dobi vsebnost vode „a %“.
- 5.6 Vzame se vzorec homogeniziranega materiala in se ga takoj uporabi za določitev vsebnosti dušika v skladu z ISO 937. Ta vsebnost dušika se pretvori v vsebnost surovih beljakovin „b %“ tako, da jo pomnožimo s faktorjem 6,25.
6. *Izračun rezultatov*
- 6.1 (a) (a) Masa vode (W) v vsakem trupu se izrazi z $aP_1/100$ in masa beljakovin (RP) z $bP_1/100$, obe izraženi v gramih.
- Ugotovi se vsota mas vode (W_7) in mas beljakovin (RP_7) v sedmih analiziranih trupih.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določita povprečna vsebnost vode in beljakovin iz dveh analiziranih vzorcev, tako da se dobi a % oziroma b %. Masa vode (W_7) v sedmih trupih se izrazi z $aP_7/100$ in masa beljakovin (RP_7) z $bP_7/100$, obe izraženi v gramih.
- 6.2 Povprečna masa vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da se W_7 oziroma RP_7 deli s sedem.
- 6.3 Teoretična vsebnost fiziološke vode v gramih, ki je ugotovljena po tej metodi, se lahko izračuna po naslednji formuli:
- piščanci: $3,53 \times RP_A + 23$
- 6.4 (a) (a) Hlajenje z zrakom
- Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna vsebnost vode, vsrkane med pripravo, znaša do 2 %¹¹, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot se določi s to metodo, izrazi z naslednjo formulo (vključno s konfidenčnim intervalom):
- piščanci: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.
- (b) Hlajenje s pršenjem:
- Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna vsebnost vode, vsrkane med pripravo, znaša do 4,5 %¹¹ se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot se določi s to metodo, izrazi z naslednjo formulo (vključno s konfidenčnim intervalom):
- piščanci: $W_G = 3,79 \times RP + 42$.
- (c) Hlajenje s potapljanjem:
- Ob predpostavki, da minimalna vsebnost tehnično neizogibne vode, vsrkane med pripravo, znaša do 7 %⁽¹⁾, se najvišja dovoljena meja za skupno vsebnost vode (W_G) v gramih, kot se določi s to metodo, izrazi z naslednjo formulo (vključno s konfidenčnim intervalom):
- piščanci: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.
- 6.5 Če povprečna vsebnost vode (W_A) sedmih trupov, kot se izračuna v skladu s točko 6.2, ne presega vrednosti, podane v točki 6.4 (W_G), se šteje, da količina perutnine, ki je bila pregledana, ustreza zahtevam predpisa.

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

PRILOGA VII

Pregled vsrkanja vode v proizvodnem obratu

1. Najmanj enkrat na vsake štiri ure delovnega časa:
se naključno izbere 25 trupov z linije za čiščenje takoj po čiščenju in popolni odstranitvi drobovine in pred prvim pranjem.
 2. Če je potrebno, se odreže vrat, tako da koža vratu ostane pritrjena na trup.
 3. Vsak trup se posebej označi. Vsak trup se stehta in njegova masa, zaokrožena do najbližjega grama, se zabeleži.
 4. Testne trupe se ponovno obesi na linijo za čiščenje, da gredo skozi normalne postopke pranja, hlajenja, odcejanja itd.
 5. Na koncu linije za odcejanje se označene trupe vzame iz linije, ne da bi jim bilo za odcejanje puščenega več časa, kot je običajno za perutnino iz serije, iz katere je bil vzorec vzet.
 6. Vzorec je sestavljen iz prvih 20 ponovno vzetih trupov. Ponovno se jih stehta. Njihova masa, zaokrožena do najbližjega grama se zabeleži zraven mase, zabeležene ob prvem tehtanju. Test je neveljaven, če je ponovno odvzetih manj kot 20 označenih trupov.
 7. Z vzorčnih trupov se odstrani označbe in se jih pusti naprej skozi normalne postopke pakiranja.
 8. Odstotek absorbirane vlage se določi tako, da se po pranju, hlajenju in odcejanju skupna masa teh istih trupov odšteje, razliko pa se deli z začetno težo in pomnoži s 100.
 9. Rezultat ne sme presegati naslednjih odstotkov začetne mase trupa ali katere koli druge številke, ki omogoča skladnost z maksimalno skupno vsebnostjo tuje vode:

— hlajenje z zrakom:	0,1%,
— hlajenje s pršenjem:	2,0%,
— hlajenje s potapljanjem:	4,5%.
-

PRILOGA VIII

SEZNAM REFERENČNIH LABORATORIJEV

Referenčni laboratorij Skupnosti:

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P.O. Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Nacionalni referenčni laboratoriji:*Belgija*

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren“
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Danska

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Nemčija

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

Grčija

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str
GR-264 42 Patra

Španija

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

Francija

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

Irska

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italija

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luksemburg

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

Nizozemska

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugalska

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Združeno kraljestvo

Food Science Laboratory,
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food,
Norwich Research Park,
Colney,
Norwich,
NR4 7UQ.

PRILOGA IX

Pristojnosti in naloge referenčnih laboratorijev Skupnosti

1. Referenčni laboratorij Skupnosti, naveden v Prilogi VIII, je odgovoren za naslednje naloge:

- oskrbovanje nacionalnih referenčnih laboratorijev z informacijami o analitskih metodah in komparativnih testiranjih glede vsebnosti vode v perutninskem mesu,
- v nacionalnih referenčnih laboratorijih koordiniranje uporabe metod, navedenih v prvi alineji zgoraj, zlasti z organiziranjem komparativnega testiranja,
- koordiniranje razvoja novih analitskih metod in obveščanje nacionalnih referenčnih laboratorijev o razvoju, doseženem na tem področju,
- zagotavljanje znanstvene in tehnične pomoči Komisiji, zlasti kadar države članice rezultate analize druga drugi izpodbijajo.

2. Referenčni laboratorij Skupnosti izpolnjuje naslednje obratovalne pogoje:

- osebje je usposobljeno in dovolj dobro pozna tehnike, ki se uporabljajo pri analizi vsebnosti vode,
- na razpolago ima opremo in snovi, potrebne za izvajanje nalog, določenih v točki 1,
- na voljo ima ustrezno upravno strukturo,
- osebje spoštuje zaupnost določenih vsebin, rezultatov in poročil,
- upošteva se mednarodno sprejeta načela dobre laboratorijske prakse.

Naloge nacionalnih referenčnih laboratorijev

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

- koordiniranje dejavnosti nacionalnih laboratorijev, odgovornih za analize vsebnosti vode v perutninskem mesu,
 - pomoč pristojnemu organu v državi članici pri organiziranju sistema za spremljanje vsebnosti vode v perutninskem mesu,
 - organiziranje primerjalnih testov med različnimi nacionalnimi laboratoriji, navedenimi v prvi alineji zgoraj,
 - zagotavljanje, da so informacije, ki jih daje referenčni laboratorij Skupnosti, posredovane pristojnemu organu v zadevni državi članici in nacionalnim laboratorijem iz prve aliene zgoraj,
 - sodelovanje z referenčnim laboratorijem Skupnosti.
-