

Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

► **B****UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 1538/91**

z dne 5. junija 1991

o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe (EGS) št. 1906/90 o določenih tržnih standardih za perutnino

(EGT L 143 , 7.6.1991, s. 11)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <u>M1</u>	Uredba Komisije (EGS) št. 2988/91 z dne 11. oktobra 1991	L 284	26	12.10.1991
► <u>M2</u>	Uredba Komisije (EGS) št. 315/92 z dne 10. februarja 1992	L 34	23	11.2.1992
► <u>M3</u>	Uredba Komisije (EGS) št. 1980/92 z dne 16. julija 1992	L 198	31	17.7.1992
► <u>M4</u>	Uredba Komisije (EGS) št. 2891/93 z dne 21. oktobra 1993	L 263	12	22.10.1993
► <u>M5</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1026/94 z dne 2. maja 1994	L 112	32	3.5.1994
► <u>M6</u>	Uredba Komisije (ES) št. 3239/94 z dne 21. decembra 1994	L 338	48	28.12.1994
► <u>M7</u>	Uredba Komisije (ES) št. 2390/95 z dne 11. oktobra 1995	L 244	60	12.10.1995
► <u>M8</u>	Uredba Komisije (ES) št. 205/96 z dne 2. februarja 1996	L 27	6	3.2.1996
► <u>M9</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1000/96 z dne 4. junija 1996	L 134	9	5.6.1996
► <u>M10</u>	spremenjena z Uredba Komisije (ES) št. 2067/96 z dne 29. oktobra 1996	L 277	11	30.10.1996
► <u>M11</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1072/2000 z dne 19. maja 2000	L 119	21	20.5.2000
► <u>M12</u>	Uredba Komisije (ES) št. 1321/2002 z dne 22. julija 2002	L 194	17	23.7.2002
► <u>M13</u>	Uredba Komisije (ES) št. 814/2004 z dne 29. aprila 2004	L 153	1	30.4.2004
► <u>M14</u>	Uredba Komisije (ES) št. 81/2006 z dne 18. januarja 2006	L 14	8	19.1.2006
► <u>M15</u>	Uredba Komisije (ES) št. 433/2006 z dne 15. marca 2006	L 79	16	16.3.2006

Opomba: Ta konsolidirana različica vsebuje sklicevanja na evropsko obračunsko enoto in/ali eku, kar se od 1. januarja 1999 praviloma razume kot sklicevanje na euro – Uredba Sveta (EGS) št. 3308/80 (UL L 345, 20.12.1980, str. 1) in Uredba Sveta (ES) št. 1103/97 (UL L 162, 19.6.1997, str. 1).



UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 1538/91

z dne 5. junija 1991

o uvedbi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe (EGS) št. 1906/90 o določenih tržnih standardih za perutnino

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 tržnih standardih za perutnino ⁽¹⁾, in zlasti člena 9 Uredbe,

ker je Uredba Komisije (EGS) št. 1906/90 sprejela določene tržne standarde za perutnino, uporaba katerih zahteva sprejem določb, zlasti glede seznama tistih perutninskih trupov, njihovih kosov in drobovine, za katere se navedena uredba uporablja, glede razvrščanja po konformaciji, videzu in masi, vrst obdelave, označevanja imena, pod katerim naj se zadevne izdelke prodaja, neobveznega označevanja postopkov hlajenja in načina prireje, pogojev za skladiščenje in transport nekaterih vrst perutninskega mesa in nadzora teh določb, da bi zagotovili njihovo enotno uporabo v vsej Skupnosti;

da bi predvideli trženje različnih razredov perutnine glede na konformacijo in videz, je potrebno določiti opredelitve za vrste, starost in obdelavo trupov ter anatomsko konformacijo in vsebnost za perutninske kose; ker je za izdelek, poznan pod imenom „Foie gras“ zaradi visoke cene in posledične nevarnosti goljufij treba določiti še posebno natančne minimalne tržne standarde;

ker ni potrebno, da bi se ti standardi uporabljali za določene izdelke in načine obdelave, ki so lokalnega ali drugače omejenega pomena; vendar naj bi imena, pod katerimi se taki izdelki prodajajo, ne bila taka, da bi porabnika zavajala do tolikšne mere, da bi te izdelke zamenjal z izdelki, za katere te določbe veljajo; podobno naj bi te določbe veljale tudi za dodatne opisne izraze, ki se uporabljajo za razvrstitev imen takih izdelkov;

ker je temperatura skladiščenja in temperatura obdelave odločilnega pomena za vzdrževanje visokih standardov kakovosti; ker je zato primerno določiti minimalno temperaturo, pri kateri se hranijo zamrznjeni izdelki iz perutninskega mesa;

ker se morajo določbe te uredbe in zlasti tiste v zvezi z nadzorom in izvrševanjem uporabljati enotno v vsej Skupnosti; ker morajo biti enotna tudi podrobna pravila, sprejeta v te namene; ker je zato potrebno določiti skupne ukrepe glede postopkov jemanja vzorcev in dovoljenih odstopanj;

ker je zato, da se porabniku zagotovi zadostne, nedvoumne in objektivne informacije glede takih izdelkov, ki so dani naprodaj, in zato, da se zagotovi prost pretok takih izdelkov po vsej Skupnosti, potrebno zagotoviti, da tržni standardi za perutninsko meso, kolikor je to možno, upoštevajo določbe Direktive Sveta 76/211/EGS z dne 20. januarja 1976 o približevanju zakonodaje držav članic v zvezi s pripravo določenih predpakiranih proizvodov glede na maso ali prostornino ⁽²⁾, kakor je bila spremenjena z Direktivo 78/891/EGS ⁽³⁾;

ker so med označbami, ki se jih neobvezno lahko navede na etiketi, tiste v zvezi s postopkom hlajenja in posebnimi načini reje; ker je treba rabo slednje, v interesu zaščite potrošnika, podrediti upoštevanju natančno opredeljenih kriterijev glede pogojev reje in velikostnih mej za navajanje določenih kriterijev, kot so starost ob zakolu ali dolžina obdobja krmljenja in vsebnost določenih sestavin;

ker je primerno, da Komisija izvaja stalni nadzor skladnosti z zakonodajo Skupnosti, vključno s tržnimi standardi, zlasti kakršnih koli nacionalnih ukrepov, sprejetih na podlagi teh določb; ker naj bi bilo priprav-

⁽¹⁾ UL L 173, 6.7.1990, str. 1.

⁽²⁾ UL L 46, 21.2.1976, str. 1.

⁽³⁾ UL L 311, 4.11.1978, str. 21.

▼B

ljeno vse potrebno za registracijo in redno inšpekcijo podjetij, pooblaščenih za uporabo določil, ki se nanašajo na določen način reje; ker morajo biti zato taka podjetja dolžna v ta namen voditi redno in podrobno evidenco;

ker lahko pristojni organi zadevne države članice, ob upoštevanju ustreznega nadzora in varnostnih ukrepov, zaradi specializirane narave teh inšpekcij odgovornost za te inšpekcije prenesejo na ustrezno usposobljene zunanje organe, ki izpolnjujejo pravne pogoje;

ker izvajalci v tretjih državah mogoče želijo uporabiti prostovoljne označbe v zvezi s postopki hlajenja in načini reje; ker naj bi ob upoštevanju ustreznega certificiranja s strani pristojnega organa zadevne tretje države zanje pripravili vse potrebno, da to storijo. Ta pristojni organ je na seznamu, ki ga je oblikovala Komisija;

ker so ukrepi, predvideni s to uredbo, skladni z mnenjem Upravljalnega odbora za perutnino in jajca,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Izdelki, navedeni v odstavku 2. člena 1 Uredbe (EGS) št. 1906/90, so tukaj opredeljeni sledeče:

1. Perutninski trupi

(a) KOKOŠ I (*Gallus domesticus*)

- piščanec, brojler: perutnina, pri kateri je vrh grodnice upogljiv (ni okostenel),
- petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje: perutnina, pri kateri je vrh grodnice otrdel (okostenel),

▼M9

- kopun: kirurško kastriran petelin pred spolno zrelostjo in ob zakolu star najmanj 140 dni: po kastraciji je treba kopune pitati najmanj 77 dni,

▼M4

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

▼M12

- mladi 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

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

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

▼M4

(c) RACE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), IN MULARDI

- mlada raca ali račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulardi: ptica, katere vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
- raca, muškatna raca, mulardi: ptica, pri kateri je vrh prsnice trd (okostenel);

▼B

(d) GOSI (*Anser anser dom.*)

▼B

- (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 je 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); zmeren do debel sloj maščobe je po vsem trupu.

Za namene te uredbe se različice zgornjih izrazov v zvezi s spolom razlagajo kot enakovredne.

2. Perutninski kosi

- (a) Polovica: polovica trupa, dobljena z rezom vzdolž prsnice in hrbtenice.

▼M4

- (b) Četrtr: četrtr noge ali četrtr prsi, ki se ju dobi s prečnim prerezom polovice.

▼B

- (c) Neločene četrtri nog: obe četrtri nog skupaj z delom hrbta z ali brez trtice.
- (d) Prsa: prsnica in rebra, ali njuni deli, razdeljeni na obeh delih, skupaj z mišicami, ki ju obdajajo. Prsa so lahko cela ali kot polovici.
- (e) Bedro: stegnenica, golenica in mečnica skupaj z mišicami, ki jih obdajajo. Dva reza se naredita pri sklepih.

▼M4

- (f) Piščančja bedra z delom hrbta: masa hrbta ne presega 25 % mase celotnega kosa.

▼B

- (g) Stegno: stegnenica skupaj z mišičjem, ki ga obdaja. Dva reza se naredita pri sklepih.
- (h) Krača: golenica in mečnica skupaj z mišičjem, ki ju obdaja. Dva reza se naredita pri sklepih.
- (i) Perut: nadlahtnica, koželjnica in podlahtnica, skupaj z mišičjem, ki jih obdaja. Pri perutih pure sta nadlahtnica ali koželjnica/podlahtnica skupaj z obdajajočim mišičjem lahko ločeni. Konica, vključno z zapestnimi kostmi, je lahko odstranjena ali pa ne. Rezi se naredijo pri sklepih.
- (j) Neločene peruti: obe peruti skupaj z delom hrbta, pri čemer masa hrbta ne presega 45 % mase celega kosa.
- (k) Prsni file: cele prsi ali polovica izkoščenih prsi, t.j., brez prsnice in reber. Pri prsnihi pure sme file vsebovati samo globinsko prsno mišico.
- l) Prsni file s prsno kostjo: prsni file brez kože, s ključnico in hrustančastim vrhom prsnice, masa ključnice in hrustanca ne presega 3 % mase kosa.

▼M4

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

▼M11

- (n) Meso puranjih nog brez kosti: puranja stegna ali bedra brez kosti, to je brez stegenice, golenice in mečnice, cela, zmleta ali narezana na rezine.

▼ **M4**

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.

▼ **B**

Do decembra 1991 sta pri izdelkih, navedenih pod (e), (g) in (h), lahko narejena dva reza v bližini sklepov.

Izdelki, navedeni od (d) do (k) so lahko s kožo ali brez nje. Skladno s točko (a) odstavka člena 1 ► **M12** Direktivo 2000/13/ES ◄ ⁽¹⁾ se pri izdelkih, navedenih od (d) do (j), na označbi navede, da so brez kože, in pri izdelkih, navedenih pod (k), da imajo kožo.

3. Jetra pitanih gosi ali rac (foie gras)

Jetra gosi ali rac vrst *cairina muschata* ali *c.m.* x *Anas platyrachos*, ki so bile krmljene na način, da so jim jetra hipertrofirala.

Perutnini, ki se ji taka jetra odstrani, se kri v celoti izpusti in jetra so enakomerne barve.

Jetra tehtajo:

▼ **M7**

— račja: jetra tehtajo vsaj 300 g neto,

▼ **B**

— gosja: najmanj neto 400 g.

▼ **M4**

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.

▼ **B**

Člen 2

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

— delno eviscerirani (*črevesjeodstranjeno*),

▼ **M7**

— z drobovino,

— brez drobovine.

Beseda „evisceriran” se lahko doda.

▼ **B**

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

▼ **M4**

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

▼ **B**

4. Drobovina zajema samo sledeče:

Srce, vrat, mišičast želodec in jetra ter vse ostale dele, ki na tržišču, na katerem je izdelek namenjen za končno porabo, veljajo za užitne. Jetra so brez žolčnikov. Mišičast želodec je brez roženastega dela in vsebina želodca 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 označbi.

⁽¹⁾ UL L 33, 8.2.1979, str. 1.



Člen 3

1. Skladno s točko (1) odstavka 1 člena 3 Direktive 79/112/EGS, so v členu 1 naštetta imena, pod katerimi se prodajajo izdelki, ki jih zajema ta uredba, v Prilogi I pa so navedeni ustrezni izrazi v drugih jezikih Skupnosti za:

- cele klavne trupe, glede na enega od načinov obdelave, določenih v odstavku 1 člena 2,
- perutninske kose, glede na zadevne vrste.

2. Imena, opredeljena v odstavkih 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 odstavkih 1 in 2 člena 1 ali z označbami, predvidenimi v členu 10.

Člen 4

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 označbami, predvidenimi v členu 10.

Člen 5

Sledeče dodatne določbe se uporabljajo za zamrznjeno perutninsko meso, opredeljeno v odstavku 6 člena 2 Uredbe (EGS) št. 1906/90:

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 ne več kot 3 °C. Te tolerance temperature izdelka so dovoljene glede na prakso dobrega skladiščenja in distribucije med lokalno distribucijo in v maloprodajnih razstavnih omarah.

Člen 6

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

- so nepoškodovani, upoštevaje obdelavo,
- so čisti, brez vidne tuje snovi, umazanije ali krvi,
- so brez tujega vonja,
- so brez vidnih krvnih madežev, z izjemo majhnih in nemotečih,
- so brez štrlečih zlomljenih kosti,
- nimajo hujših zmečkanin.

Pri sveži perutnini ni sledov prejšnjega zamrzovanja.

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

- imajo dobro konformacijo. Mesnati; prsa dobro razvita, široka, dolga in mesnata; bedra so mesnata. Pri piščancih, mladih racah ali račkah in purah je tanek enakomeren sloj maščobe po prsih, hrbtu in stegnih. Pri petelinih, kokoših, racah in mladih gosih je dopusten debelejši sloj maščobe. Gosi imajo zmeren do debel sloj maščobe preko vsega trupa,

▼B

- nekaj majhnih peres, tulcev in puha je lahko po prsih, nogah, škofiji, sklepih na spodnjem delu nog in konicah peruti. Pri kokoših, racah, purah in gosih za kuhanje jih je lahko nekaj tudi na drugih delih,
- nekaj poškodb, zmečkanin in razbarvanj je dovoljenih pod pogojem, da so majhna in nemoteča in da niso na prsih ali bedrih. Konice peruti lahko manjkajo. Rahla rdečica je dovoljena na konicah peruti in v foliklih,
- pri zamrznjeni in globoko zamrznjeni perutnini ni sledov ožganin od zamrzovanja ⁽¹⁾, razen tistih, ki so naključne, nemoteče in niso na prsih ali bedrih.

*Člen 7***▼M4**

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.

▼B

3. Vzorec, sestavljen iz naslednjega števila posameznih izdelkov, kot so določeni v členu 1, se sestavi naključno iz vsake serije, ki jo je treba pregledati v klavnicah, razsekovalnicah, skladiščih za prodajo na debelo ali na drobno ali v času carinjenja ob uvozu iz tretjih držav.

▼M4

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.

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.

▼B

6. Kadar pregledana serija ni ocenjena za ustrezno, nadzorna agencija prepove njeno trženje ali uvoz, če serija prihaja iz tretje države, če in dokler ni pripravljen dokaz, da serija ustreza členom 1 in 6.

⁽¹⁾ Ožganina od zamrzovanja: (v smislu znižanja kakovosti) je nepopravljiva izsušitev kože in/ali mesa na mestih ali na območjih, ki se kaže kot sprememba:

- originalne barve (večinoma postane bolj blede), in/ali
- arome in vonja (je brez arome ali je neprijetnega vonja), in/ali
- čvrstosti (suho, gobasto).

▼ M3

Člen 8

1. Predpakirano zamrznjeno ali hitro zamrznjeno perutninsko meso se lahko razvrsti v kategorije po masi v skladu s členom 3(3) Uredbe (EGS) št. 1906/90 v predpakiranja v smislu člena 2 Direktive 76/211/EGS.

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 so, v skladu z odstavkoma 3 in 4, opremljena z označbo mase proizvoda, ki se imenuje „nazivna količina“, ki mora biti navedena.

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

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

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

- dejanska vsebina povprečno ni manjša od nazivne količine,
- delež predpakiranj z negativno napako, ki je večja od največje dovoljene negativne napake, določene v odstavku 9, je dovolj majhen, da lahko serije predpaketov izpolnjujejo zahteve presoje iz odstavka 10,
- nobeno predpakiranje z negativno napako, ki je najmanj dvakrat večja od največje dovoljene negativne napake, določene v odstavku 9, se ne sme tržiti.

Opredelitve nazivne količine, dejanske vsebine in negativne napake, določene v Prilogi I k Direktivi 76/211/EGS, se uporabijo za to uredbo.

5. Glede odgovornosti tistega ki pakira ali uvoznika zamrznjenega ali hitro zamrznjenega perutninskega mesa in nadzora, ki ga izvajajo pristojni organi, se smiselno uporabljajo točke 4, 5 in 6 Priloge I Direktive 76/211/EGS.

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

- nadzor, ki zajema dejansko vsebino vsakega predpakiranja v vzorcu,
- nadzor, ki zajema povprečje dejanske vsebine predpakiranja v vzorcu.

Serijska predpakiranja se šteje, da je sprejemljiva, če rezultati obeh teh nadzorov izpolnjujejo merila za sprejem iz odstavkov 10 in 11.

7. Serijska sestavljajo vsa predpakiranja iste nazivne količine, istega tipa in iste proizvodnje, pakirani na istem mestu, ki jih je treba nadzirati.

Velikost serije se omeji na količine, navedene spodaj:

- ko so predpakiranja pregledana na koncu pakirne linije, je število predpakiranj v vsaki seriji enako maksimalni urni proizvodnji na pakirni liniji, brez vsake omejitve glede na velikost serije.
- v drugih primerih se velikost serije omeji na 10 000 predpaketov.

▼ **M3**

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

velikost serije	velikost vzorca
100 do 500	30
501 do 3 200	50
>3 200	80

Za serije z manj kot 100 predpakiranj, je nedestruktivni test v smislu Priloge II Direktive 76/211/EGS, kadar se opravi, 100 %.

9. V primeru predpakiranega perutninskega mesa, so še dopustne naslednje dovoljene negativne napake:

nominalna količina, g	dovoljena negativna napaka, g	
	trupi	kosi
< manj kot 1 000	25	25
1 100<2 400	50	} 50
2 400 in več	100	

10. Za preverjanje dejanske vsebine vsakega predpakiranja v vzorcu, se izračuna najmanjša sprejemljiva vsebina tako, da se od nazivne količine predpakiranja odšteje najmanjšo negativno napako, ki je še sprejemljiva za to vsebino.

Za predpakiranja v vzorcu, katerih dejanska vsebina je manjša od najmanjše sprejemljive vsebine se šteje, da so z napako.

Serijsko preverjenih predpakiranj se šteje, za sprejemljivo ali izvrženo, če je število predpakiranj z nedovoljeno napako v vzorcu manjše ali enako kriterijem sprejemljivosti oziroma enako ali večje od kriterijev za zavrženje, kar prikazuje spodaj navedena preglednica:

Število enot v vzorcu	Število vzorcev z napako	
	kriterij sprejemljivosti	kriterij za zavrženje
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Za nadzor povprečne dejanske vsebine se šteje, da je serija predpakiranj sprejemljiva, če je povprečna dejanska vsebina predpakiranj, ki sestavljajo vzorce, večja od kriterija sprejemljivosti, ki je naveden spodaj:

velikost vzorca	kriterij 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 količina predpakiranja,

s = standardni odklon dejanske vsebine predpakiranj v seriji

Standardni odklon se izračuna, kot je navedeno v točki 2.3.2.2. Priloge II Direktive 76/211/EGS.

12. Označbo nazivne količine predpakiranj, za katero se uporabi ta člen, sme spremljati dodatna označba, dokler določbe Direktive 80/181/EGS dovoljujejo uporabo dodatnih označb.

▼ M3

13. Namesto da uporabijo določbe odstavka 2 do 12, smejo nosilci dejavnosti do 31. decembra 1994 tržiti v Združenem kraljestvu predpakiranja iz tega člena, ki so zakonito označeni v skladu z nacionalno zakonodajo, tako da je nazivna količina izražena v anglosaških merah.

V zvezi s perutninskim mesom, ki prihaja v Združeno kraljestvo iz drugih držav članic in ki izpolnjuje določbe v prejšnjem pododstavku, se opravijo naključni pregledi in se ne opravijo na meji.

▼ B*Člen 9*

V smislu člena 1(3)(a) ► **M12** Direktivo 2000/13/ES ◀ je lahko na označbi naveden eden od postopkov hlajenja, ki je naveden v nadaljnjem besedilu, ter ustrezni izrazi v drugih jezikih Skupnosti, navedeni v Prilogi II:

— zračno hlajenje:	hlajenje perutninskih trupov na mrzlem zraku,
— hlajenje s pršenjem:	hlajenje perutninskih trupov na mrzlem zraku, z vmesnim pršenjem megle ali vode,
— hlajenje s potapljanjem:	hlajenje perutninskih trupov v bazenih z vodo ali ledom in vodo, v skladu s postopkom nasprotnega toka, predpisanim v točki 28 (a) in (b) Poglavja V Priloge I k Direktivi 71/118/EGS. ⁽¹⁾

⁽¹⁾ UL L 55, 8.3.1971, str. 23.

*Člen 10***▼ M4**

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) ► **M12** Direktivo 2000/13/ES ◀, in so v vsakem primeru lahko navedeni samo, če so izpolnjeni ustrezni pogoji, določeni v Prilogi IV:

▼ B

- (a) „Krmljen z... %...“;
- (b) „Ekstenzivna zaprta reja“ („Reja v hlevu“);
- (c) „Prosta reja“;
- (d) „Tradicionalna prosta reja“;
- (e) „Prosta reja - neomejen izpust“.

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

▼ M12

Kadar je na etiketi za meso, pridobljeno iz rac in gosi v reji s prisilnim pitanjem za pridobivanje povečanih jeter, navedena prosta reja (točke c, d in e), mora biti navedena tudi reja s „prisilnim pitanjem“.

▼ M4

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.

▼ B

3. Te določbe se uporabljajo ne glede na nacionalne tehnične ukrepe, ki segajo preko minimalnih zahtev navedenih v Prilogi IV, ki se jih uporablja 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.

▼B

4. Komisijo se obvesti o nacionalnih ukrepih, navedenih v odstavku 3.
5. Kadar koli in na zahtevo Komisije države članice nudijo 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 11

1. Za klavnice, pooblašene za uporabo izrazov, navedenih v Členu 10, velja posebna registracija. Glede na način reje, klavnice vodijo ločeno evidenco:

- imen in naslovov rejcev take perutnine, registriranih po inšpekciji, ki jo opravi pristojni organ države članice,
- na zahtevo tega pristojnega organa, število perutnine, ki jo v turnusu redi vsak proizvajalec,

▼M12

- števila in skupne dobavljene in predelane žive teže ali teže trupov takih ptic,
- podatkov o prodaji, vključno z imeni in naslovi kupcev najmanj 6 mesecev po odpremi.

2. Navedeni proizvajalci se po tem redno inšpekcijsko pregledujejo. Najmanj šest mesecev po odpremi morajo voditi redno evidenco o številu ptic po vrstah perutnine, ki prikazuje tudi število prodanih ptic, imena in naslove kupcev ter dobavitelje krmil.

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

2a. Proizvajalci in dobavitelji krmil morajo najmanj šest mesecev po odpremi voditi evidence, iz katerih je razvidno, da je sestava krmne mešanice, dobavljene proizvajalcem iz člena 10(1)(a), skladna z označbo glede krmnega obroka.

2b. Valilnice morajo najmanj šest mesecev po odpremi voditi evidence o pasmah oziroma križancih, za katere je značilna počasnejša rast, ki jih dobavljajo proizvajalcem iz člena 10(1)(d) in (e).

▼B

3. Glede skladnosti s členoma 10 in 11 se izvajajo redne inšpekcije
 - na kmetiji: najmanj enkrat v proizvodnem ciklusu,

▼M12

- proizvajalec in dobavitelj krmnega obroka: najmanj enkrat na leto,

▼B

- v klavnici: najmanj štirikrat letno,
 - v valilnici: najmanj enkrat letno za načine reje, navedene v točki 1. (d) in (e) člena 10.
4. Vsaka država članica drugim državam članicam in Komisiji pred 1. julijem 1991 preskrbi seznam pooblaščenih klavnic, registriranih v skladu odstavkom 1, z navedbo imena in naslova in številke, dodeljenih vsaki od njih. Kakršne koli spremembe tega seznama se v začetku vsakega četrtertletja sporoči drugim državam članicam in Komisiji.

Člen 12

Za nadzor označbe izvedenega načina reje, kot je navedeno v drugem odstavku šeste točke člena 5 Uredbe (EGS) št. 1906/90, organi, ki jih imenujejo države članice, ustrezajo kriterijem, določenim 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 13*

Perutninsko meso, uvoženo iz tretjih držav, ima lahko eno ali več poljubnih označb, predvidenih v členih 9 in 10, če ima 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.

▼ **M12**▼ **M4***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 označeno 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 klavnicah najmanj enkrat na vsake ► **M11** osem ◄ 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 ► **M8** vsaka dva meseca ◄, se opravijo pregledi vsebnosti vode, navedeni v odstavku 1, z vzorčenjem zamrznjenih in hitro zamrznjenih piščancev iz vsake klavnice, v skladu s Prilogama 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.

▼ **M8**

V vseh primerih, kadar se domneva, da serija zamrznjenih ali hitro zamrznjenih piščancev ni bila v skladu s to uredbo, se s testiranjem pri minimalni pogostosti kontrol iz odstavka 4 nadaljuje šele takrat, ko pokažejo negativne rezultate tri zaporedne kontrole, ki jih je treba opraviti v skladu s Prilogami V ali VI z naključno vzetimi vzorci iz treh različnih dnevnih proizvodenj v roku največ štirih tednov. Stroške teh kontrol plača zadevna klavnica.

▼ **M12**

5a. Kadar pri zračnem hlajenju rezultati pregledov iz odstavkov 3 in 4 v obdobju šestih mesecev kažejo skladnost z merili iz prilog V do VII, se lahko pogostost preverjanj iz odstavka 3 zmanjša na enkrat na mesec. Zaradi vsake neskladnosti z merili iz teh prilog se ponovno uvedejo pregledi iz odstavka 3.

6. Če rezultati pregledov iz odstavka 4 presegajo dovoljene meje, se šteje, da zadevna serija ni skladna s to uredbo. V takem primeru pa lahko prizadeta klavnica zahteva izvedbo ponovne analize v referenčnem laboratoriju države članice po metodi, ki jo izbere pristojni organ države članice. Stroški te ponovne analize bremenijo imetnika serije.

▼ **M4**

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:

▼ **M13**

- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody překračuje limit EHS
- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK
- Water content exceeds EEK limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- Ūdens saturs pārsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis viršija EEB nustatytą ribą
- Víztartalom meghaladja az EGK által előírt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KEE
- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartość wody przekracza normę EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- Cudzia voda v hydinovom mäse EEK limit
- Vsebnost vode presega EES omejitvev
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

▼ **M4**

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

▼ **M4**

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 nepotrebnem 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.

▼ **M12**

10. Če rezultati preverjanj iz odstavka 8 presegajo dovoljene meje, lahko imetnik zadevne serije zahteva ponovno analizo v enem od referenčnih laboratorijev iz seznama v Prilogi VIII po enaki metodi, kot je bila uporabljena pri prvotnem preskusu. Stroški te ponovne analize bremenijo imetnika serije. Naloge in pristojnosti referenčnih laboratorijev so določene v Prilogi IX.

▼ **M4**

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 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 alinej iz tretjega pododstavka zaračuna zadevnemu obratu.

▼ **M8**

12a. Pristojni organi držav članic nemudoma obvestijo zadevni nacionalni referenčni laboratorij o rezultatih kontrol, ki jih opravijo sami ali se opravijo pod njihovim nadzorom.

▼ **M15**

Nacionalni referenčni laboratoriji pred 1. julijem vsako leto pošljejo te podatke strokovnemu odboru iz odstavka 14 v nadaljnje ocenjevanje in razpravo z nacionalnimi referenčnimi laboratoriji. Ugotovitve se predložijo v obravnavo Upravljalnemu odboru v skladu s členom 18 Uredbe (EGS) št. 2777/75.

▼ **M11**

13. Države članice sprejmejo praktične ukrepe za preverjanje, predvidene v tem členu, na vseh stopnjah trženja, vključno s pregledi uvoza iz tretjih držav v času carinjenja v skladu s Prilogama V in VI. Pred 1. septembrom 2000 obvestijo o teh ukrepih druge države članice in Komisijo. Vsaka pomembna sprememba se takoj sporoči drugim državam članicam in Komisiji.

▼ **M15**

14. Strokovni odbor za spremljanje 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 IX.

▼ **M11***Člen 14b*

1. Naslednji sveži, zamrznjeni in hitro zamrznjeni kosi perutnine se lahko poslovno ali trgovinsko tržijo znotraj Skupnosti le, če vsebnost vode ne presega tehnično neizogibnih vrednosti, določenih z metodo analize, opisano v Prilogi VIa (kemična 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) meso puranjih beder brez kosti in 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 uskladitev z določbami odstavka 1 in zlasti, da:

▼ **M12**

— redni pregledi absorbirane vode se opravljajo v klavnicah v skladu s členom 14a(3) tudi na trupih piščancev in puranov, namenjenih za proizvodnjo svežih, zamrznjenih in hitro zamrznjenih delov, navedenih v odstavku 1. Takšni pregledi se opravljajo najmanj enkrat na vsako osemurno delovno izmeno. Pri zračno hlajenih puranjih trupih pa ni treba opravljati rednih pregledov absorbirane vode. Mejne vrednosti, določene v Prilogi VII(9), se uporabljajo tudi za puranje trupe,

▼ **M11**

— 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.

▼ **M12**

Kadar pri zračnem hlajenju rezultati pregledov iz prve alinee in odstavka 3 v obdobju šestih mesecev kažejo skladnost z merili iz prilog V do VII, se lahko pogostost pregledov iz prve alinee zmanjša na enkrat na mesec. Zaradi kakršne koli neskladnosti z merili iz prilog V do VII se ponovno uvedejo pregledi iz prve alinee.

▼ **M11**

3. Najmanj enkrat na tri mesece naj se izvedejo pregledi vsebnosti vode iz odstavka 1 z vzorčenjem na zamrznjenih in hitro zamrznjenih kosih perutnine iz vsake razsekovalnice, ki proizvaja take kose v skladu s Prilogo VIa. Ti pregledi se ne opravljajo na kosih perutnine, za katere je zagotovljeno dokazilo za pristojne organe, da so namenjeni izključno za izvoz.

▼ **M12**

Po enem letu skladnosti z merili iz Priloge VIa v določeni razsekovalnici se pogostost preskusov zmanjša na enkrat na vsakih šest mesecev. Zaradi kakršne koli neskladnosti s temi merili se ponovno uvedejo pregledi iz prvega pododstavka.

▼ **M11**

4. Odstavki 5 do 13 člena 14a se smiselno uporabljajo za kose perutnine iz odstavka 1.

▼ **M1***Člen 15*

Ta uredba začne veljati 20. junija 1991.

Uporablja se od 1. julija 1991.

Ob uvozu iz tretjih držav se od 1. marca 1992 uporablja člen 8.

Vendar lahko proizvode, za katere velja ta uredba, izvajalci pakirajo v embalažni material, na katerem so označbe, predpisane v veljavni zakonodaji Skupnosti ali veljavni nacionalni zakonodaji, preden začne veljati ta uredba. Ti izdelki se lahko nato tržijo do ► **M2** 31. marec 1992 ◄.

▼ **B**

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

ČLEN 1.1 –VRSTE PERUTNINSKIH TRUPOV

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte- kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετανοί και κότες (κρεατο- παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, „Broiler”	Cālis, broilers
2.	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	Πτεינוί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Polluelo	Kuřátko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kuke- pojad	Νεοσσός, πετα- νάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cāļtīs
5.	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πτεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλο- πούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachne, (Mladá) Pižmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barba- rieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) musku- spart, (noor), (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρ βαριάς, (νεαρές) πάπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard”	(Jauna) pīle, pīlēns, (Jauna) <i>Muskuss</i> pīle, (Jauna) <i>Mullard</i> pīle
2.	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berbe- rand Mulardand	Ente, Barba- rieente Mular- dente	Part, musku- spart, mullard	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra „mulard”	Pīle, <i>Muskuss</i> pīle, <i>Mullard</i> pīle

▼M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	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	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perl- huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pārļu vistiņa
2.	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broi- leris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braad- kuiken	Kurczę, broiler	Frango	Kurča, brojler	Pitovni piščanec-brojler	Broileri	Kyckling, slakt- kyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep- ofstooftkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kaña	Tupp, höna, gryt- eller kokhøna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Kapún	Kopun	Chapon (syöttö- kukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Kuriatko	Miad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatat kakas	Serduk žghir fl- eta	Jonge han	Młody kogut	Galo jovem	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalk- kuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon

▼M13

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	sk	sl	fi	sv
1.	Ančiukai, Muskusinės anties ančiukai, Mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmaacsa, Pecsenye mulard -kacsa	Papra (žghira fl- eta), papra žghira(fellus ta' papra), papra muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barba- rijse eend (Jonge) „Mulard” eend	(Młoda) kaczk tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczk mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	(Mladá kačica), kačiatko, (Mladá) pyžmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (Mlada) - muškatna raca, (Mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge, (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, Musku- sinė antis, Mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard”- eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, Muškatna raca, Mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąsiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wizža (žghira fl- eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	(Mladá) hus, húsatko	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wizža	Gans	Geś	Ganso adulto	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyön- gyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parel- hoen	(Młoda) perliczka	Pintada	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmi- kana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoe	Perlica	Pintada adulta	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

ČLEN 1.2 –IMENA KOSOV PERUTNINE

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Cuartos traseros unidos	Neoddelená zadní čtvrťka	Sammenhæn- gende lårstykke	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts posté- rieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa

▼M13

	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
e)	Muslo γ contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchen-schenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτό-πoulo με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Alas unidas	Neoddelená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirazené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max.3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret” või „maigret”)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa

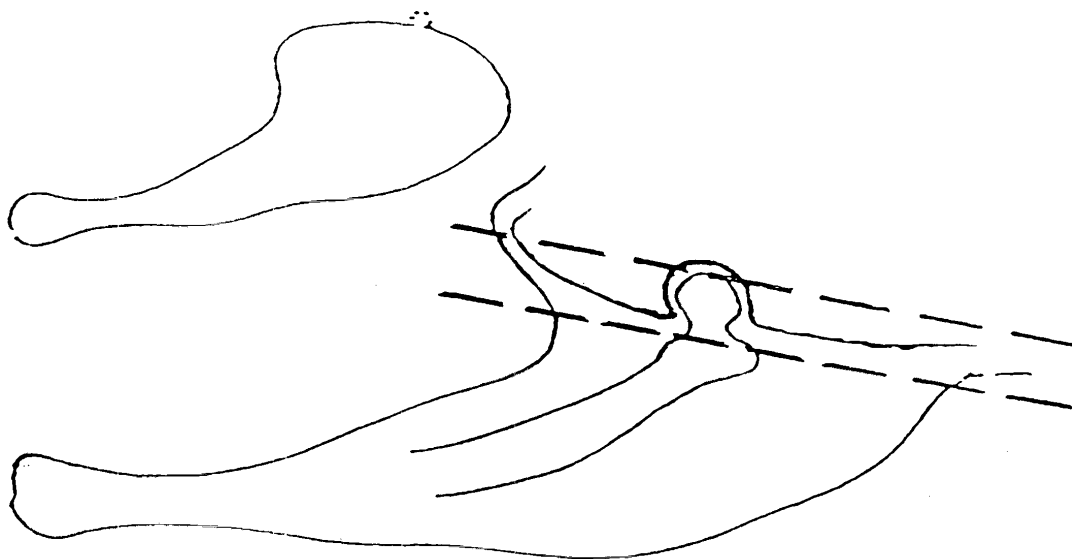
▼M13

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

▼ **M4***PRILOGA I A*

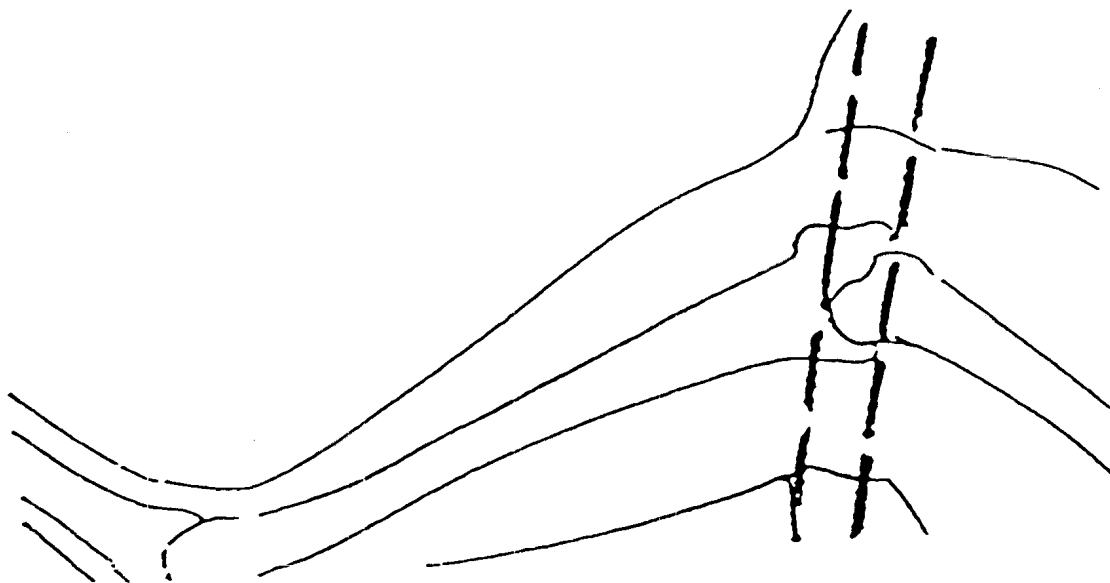
Rez, ki ločuje stegno/nogo in hrbet

— razmejitev kolčnega sklepa —



Rez, ki ločuje stegno od bedra

— razmejitev kolenskega sklepa —



ČLEN 9 – NAČIN HLAJENJA

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

ČLEN 10(1)- VRSTE REJE

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

▼ **M13**

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

▼ **M4***PRILOGA IV*▼ **M14**

Pogoji iz člena 10 so naslednji:

▼ **M12**

(a) *Krmljeni s ... %...*

▼ **M4**

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 prireje živali na m² talne površine ne presega za:

▼ **M12**

- piščanci, mladi petelini, kopuni: 15 ptic, vendar ne več kakor 25 kg žive teže,

▼ **M4**

- 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,

▼ **M11**

- mlade gosi (goske): 60 dni ali pozneje,

▼ **M12**

- mladi petelini: 90 dni ali pozneje,
- kopuni: 140 dni ali pozneje.

▼ **M4**

(c) *Pašna reja*

Ta izraz se lahko uporablja samo če:

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

▼ **M9**

- 2 m² na raco ali kopuna

▼ **M4**

- 4 m² na puro ali gos.

▼ M4

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, uporabljen 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 prireje 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 prireje 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,

▼ M12

- pegatka: 13, vendar ne več kakor 25 kg žive teže,

▼ M4

- 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, uporabljen 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,

▼ **M12**

- 140 dni za purane in gosi za prodajo v celem za peko,
- 98 dni za puranje samice, namenjene za razsek,
- 126 dni za puranje samce, namenjene za razsek,

▼ **M4**

- 95 dni za gosi, namenjene za proizvodnjo „foie gras” (mastnih jeter) in „magret” (magreta),

▼ **M11**

- 60 dni za mlade gosi (goske),
- živali se ne smejo zapreti za končno dopitanje za več kot:
- pri piščancih po 90 dneh starosti: 15 dni,

▼ **M9**

- za kopune: štiri tedne

▼ **M4**

- 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.

▼ **M14**

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

▼ **M4***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 užitno 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 užitno 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 Tehnica, 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 odstraniti površinski led in voda. Zavojček in njegovo vsebino se stehta do najbližjega grama: ta masa je M_0 .

5.3 Trup, skupaj z užitno drobovino, ki se prodaja skupaj s trupom, se vzame iz zunanega 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 užitno 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 užitno 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:

▼ **M4**

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 odcedjati 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 odtajanega 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 %.

▼ **M4***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 odstrani površinski led in voda. Vsak trup se steha 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 P₁, 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.

▼ **M4**

- (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 določi 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 %⁽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: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

- (b) Hlajenje s pršenjem:

Ob predpostavki, da minimalna tehnično neizogibna vsebnost vode, vsrkane med pripravo, znaša do 4,5 %⁽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: $W_G = 3,79 \times RP + 42$.

- (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 vsrkanja tuje vode.

▼ **M11***PRILOGA VIa*

DOLOČITEV SKUPNE VSEBNOSTI VODE V KOSIH PERUTNINE
(Kemični preizkus)

1. Namen in obseg uporabe

Ta metoda se uporablja za določanje skupne vsebnosti vode v nekaterih kosih perutnine. Metoda vključuje določitev vsebnosti vode in beljakovin na vzorcih homogeniziranih kosov perutnine. Skupna vsebnost vode, kot je določena, se primerja z mejno vrednostjo, ki je podana s formulami v odstavku 6.4, da se ugotovi, ali je bila med predelavo vsrkana odvečna voda ali ne. Če analitik domneva, da je navzoča kakršna koli snov, ki bi lahko vplivala na oceno, mora ustrezno ukrepati.

2. Opredelitve in postopki vzorčenja▼ **M12**

Opredelitve v členu 1(2) se uporabljajo za dele perutnine iz člena 14b. Velikost vzorcev je najmanj:

- piščančje prsi: polovica prsi,
- fileji piščančjih prsi: polovica odkoščenih prsi brez kože,
- puranje prsi, fileji puranjih prsi in odkoščeno meso stegna: porcije po približno 100 g
- drugi kosi: kakor je opredeljeno v členu 1(2).

▼ **M11**

V primeru zamrznjenih ali hitro zamrznjenih proizvodov v zbirni embalaži (kosi, ki niso posamično zapakirani) se lahko veliki paketi, iz katerih bodo odvzeti vzorci, shranjujejo pri 0 °C, dokler ni mogoče odstraniti posameznih kosov.

3. Načelo

Vsebnost vode in beljakovin se določi v skladu s priznanimi metodami ISO (Mednarodne organizacije za standardizacijo) ali drugimi metodami ali analizami, ki jih odobri Svet.

Največja dovoljena skupna vsebnost vode v kosih perutnine se bo ocenila iz vsebnosti beljakovin v kosih, ki jo je mogoče povezati z vsebnostjo fiziološke vode.

4. Naprave in reagenti

- 4.1 Tehnica za tehtanje kosov in ovojev z natančnostjo tehtanja večjo od ± 1 g.
- 4.2 Kovinska sekira ali žaga za rezanje kosov v koščke ustrezne velikosti za sekljalnik.
- 4.3 Močan sekljalnik ali mešalnik, sposoben homogenizirati kose perutnine in njihove dele.

Opomba:

Ne priporoča se nobena posebna vrsta sekljalnika. Biti mora dovolj močan, da seseklja tudi zamrznjeno ali hitro zamrznjeno meso in kosti za pripravo homogenizirane mešanice, ki ustreza tisti, ki jo da sekljalnik, opremljen z diskom s 4 mm odprtino.

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

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

5. Postopek

- 5.1 Iz količine kosov perutnine, ki jo je treba preveriti, se vzame pet naključnih kosov, od katerih je bil vsak zamrznjen ali hlajen do začetka analize v skladu s točkami 5.2 do 5.6.

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

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

- 5.2 Priprava se začne v eni uri po tem, ko so kosi vzeti iz zamrzovalnika ali hladilnika.

▼ **M11**

- 5.3 (a) Zunanost embalaže se obriše, da se odstraniti led in voda na površini. Vsak kos se steha in vzame iz ovoja. Ko se kosi razrežejo na manjše kose, se določi masa kosa perutnine do najbližjega grama, potem ko se odšteje teža kakršnega koli odstranjenega ovojne materiala ter se označis „P₁”.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi skupna masa petih kosov, pripravljenih v skladu s 5.3(a), da se označis „P₅”.
- 5.4 (a) Cel kos, katerega masa je P₁, se seseklja v sekljalniku, kot je opredeljeno v točki 4.3 (in po potrebi tudi zmeša z mešalnikom), da se dobi homogeniziran material, od katerega se potem lahko vzame vzorec, reprezentativen za vsak kos.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se vseh pet kosov, katerih masa je P₅, seseklja s sekljalnikom, kot je opredeljeno v točki 4.3 (in po potrebi tudi zmeša z mešalnikom, da se dobi homogeniziran material, od katerega se potem lahko vzameta dva vzorca, reprezentativna za pet kosov.
- Oba vzorca se analizirata, kot je opisano v točkah 5.5 in 5.6.
- 5.5 Vzame se vzorec homogeniziranega materiala in se takoj uporabi za določitev vsebnosti vode v skladu z ISO 1442, da se dobi vsebnost vode „a %”.
- 5.6 Vzame se tudi vzorec homogeniziranega materiala in se takoj uporabi za določitev vsebnosti dušika v skladu z ISO 937. Ta vsebnost dušika se spremeni v vsebnost surovih beljakovin „b %” tako, da se pomnoži s faktorjem 6,25.

6. Izračun rezultatov

- 6.1 (a) Masa vode (W) v vsakem kosu je dana z $aP_1/100$ in masa beljakovin (RP) z $bP_1/100$, obe pa sta izraženi v gramih.
- Določi se vsota mas vode (W₅) in mas beljakovine (RP₅) v petih analiziranih kosih.
- (b) V primeru analize sestavljenega vzorca se določi povprečna vsebnost vode in beljakovin iz obeh analiziranih vzorcev, ki da a % oziroma b %. Masa vode (W₅) v petih kosih je podana z $aP_5/100$ in masa beljakovin (RP₅) z $bP_5/100$, obe pa sta izraženi v gramih.
- 6.2 Povprečna masa vode (W_A) in beljakovin (RP_A) se izračuna tako, da W₅ in RP₅ delimo s pet.
- 6.3 Srednje fiziološko razmerje W/RP, določeno po tej metodi, je kot sledi:
- piščančji prsni file: $3,19 \pm 0,12$
 - piščančje noge in četrti nog: $3,78 \pm 0,19$
 - puranji prsni file: $3,05 \pm 0,15$
 - puranje noge: $3,58 \pm 0,15$
 - meso puranjih nog brez kosti: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4 Ob domnevi, da znaša minimalna tehnično neizogibna vsebnost vode, ki je vsrkana med pripravo, 2 %, 4 % ali 6 % ⁽¹⁾, odvisno od vrste proizvodov in uporabljene metode hlajenja, je največje dovoljeno razmerje W/RP, kot je določeno po tej metodi, naslednje:

	Hlajenje na zraku	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
Piščančji file brez kože	3,40	3,40	3,40
Piščančje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
Piščančja stegna, bedra, krače, bedra z delom hrbta, četrti nog, s kožo	4,05	4,15	4,30
Puranji file brez kože	3,40	3,40	3,40
Puranje prsi s kožo	3,40	3,50	3,60
Puranja stegna, bedra, krače s kožo	3,80	3,90	4,05

⁽¹⁾ Računano na podlagi kosa, brez vsrkane tuje vode. Za file (brez kože) in meso puranjih nog brez kosti je odstotek 2 % za vsako metodo hlajenja.

▼ **M11**

	Hlajenje na zraku	Hlajenje s pršenjem	Hlajenje s potapljanjem
Meso puranjih beder brez kosti in brez kože	3,95	3,95	3,95

Če povprečno razmerje W_A/RP_A v petih kosih, kot se računa iz vrednosti v skladu s točko 6.2, ne presega razmerja, podanega v točki 6.4, se šteje, da pregledana količina kosov perutnine ustreza standardu.

▼ **M4***PRILOGA VII***Pregled vsrkanja vode v proizvodnem obratu**▼ **M11**

1. Najmanj enkrat vsakih osem delovnih ur: se izbere 25 naključnih trupov na liniji za čiščenje takoj po čiščenju in odstranitvi drobovine in maščobe ter pred prvim naslednjim pranjem.

▼ **M4**

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.

▼ **M11**

- 8a. Namesto ročnega tehtanja, kot je opisano v točkah 1 do 8, se lahko uporabi avtomatsko tehtanje za določanje odstotka vsrkanja vlage za isto število trupov in v skladu z enakimi načeli, če je avtomatsko tehtanje za ta namen vnaprej odobreno s strani pristojnega organa.

▼ **M4**

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%.

▼ **M15***PRILOGA VIII***SEZNAM NACIONALNIH REFERENČNIH LABORATORIJEV****Belgija**

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

Češka

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

Danska

Fødevarestyrelsen
 Fødevareregion Øst
 Afdeling for Fødevarekemi
 Søndervang 4
 DK-4100 Ringsted

Nemčija

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
 Standort Kulmbach
 EC-Baumann-Straße 20
 D-95326 Kulmbach

Estonija

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
 Kreutzwaldi 30
 EE-51006 Tartu

Grčija

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

Španija

Laboratorio Arbitral Agroalimentario
 Carretera de La Coruña, km 10,700
 ES-28023 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
 FR-22400 Ploufragan

Irska

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 Dublin 15
 Ireland

Italija

Ministero Politiche Agricole e Forestali
 Ispettorato Centrale Repressione Frodi — Laboratorio di Modena
 Via Jacopo Cavdone n. 29
 IT-41100 Modena

Ciper

Agricultural Laboratory
 Department of Agriculture
 Loukis Akritas Ave; 14
 CY-Lefcosia (Nicosia)

Latvija

▼ M15

Pārtikas un veterinārā dienesta
Nacionālais diagnostikas centrs
Leļupes iela 3,
LV-1076 Rīga

Litva

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J. Kairiūkščio g. 10
LT-2021 Vilnius

Luksemburg

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

Madžarska

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

Malta

CE.FI.T S.r.l.
Sede Centrale e Laboratori
Viale Lido 108 A
IT-96012 Avola (SR)

Nizozemska

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Bornsesteeg 45, gebouw 123
NL-6708 AE Wageningen

Avstrija

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren
Spargelfeldstraße 191
AT-1226 Wien

Poljska

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

Portugalska

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

Slovenija

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

Slovaška

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
SK-842 52 Bratislava

Finska

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FIN-00710 Helsinki

Švedska

Livsmedelsverket
Box 622
SE-75126 Uppsala

Združeno kraljestvo

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road

▼ **M15**

Teddington
United Kingdom
TW11 0LY

▼ **M15***PRILOGA IX***Naloge in organizacijska sestava strokovnega odbora za spremljanje vsebnosti vode v perutninskem mesu**

Strokovni odbor iz člena 14a(14) 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, navedenih v točki (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 nimajo enotnega mnenja o rezultatih analiz.

Strokovni odbor iz člena 14a(14) je organiziran, kakor sledi:

Strokovni odbor za spremljanje vsebnosti vode v perutninskem mesu sestavljajo predstavniki Generalnega direktorata Skupno raziskovalno središče (JRC) – Inštituta za referenčne materiale in meritve (IRMM), Generalnega direktorata za kmetijstvo in razvoj podeželja ter treh nacionalnih referenčnih laboratorijev. Predstavniki IRMM predseduje odboru in imenuje nacionalne referenčne laboratorije po načelu rotacije. Organi držav članic, pristojni za izbrani nacionalni referenčni laboratorij, nato imenujejo posamezne strokovnjake za spremljanje vsebnosti vode v živilih, ki naj bi sodelovali v odboru. Z vsakoletno rotacijo se vsakič zamenja po en sodelujoč nacionalni referenčni laboratorij, da se zagotovi kontinuiteta v odboru. Stroške strokovnjakov držav članic in/ali nacionalnih referenčnih laboratorijev pri izvajanju njihovih nalog iz tega odstavka krijejo posamezne države članice.

Naloge nacionalnih referenčnih laboratorijev

Nacionalni referenčni laboratoriji, navedeni v Prilogi VIII, 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 spremljanje vsebnosti vode v perutninskem mesu;
- (c) sodelovanje pri komparativnem testiranju (preverjanju strokovne 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 pripravo potrebnih preskusnih vzorcev, vključno s testiranjem homogenosti, ter organiziranje ustreznega prevoza.