

393R2891

Nr L 263/12

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

22.10.93

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 2891/93

av den 21 oktober 1993

om ändring av förordning (EEG) nr 1538/91 om tillämpningsföreskrifter för förordning (EEG) nr 1906/90 om vissa handelsnormer för fjäderfäkött

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1906/90 av den 26 juni 1990 om vissa handelsnormer för fjäderfäkött⁽¹⁾, ändrad genom förordning (EEG) nr 317/93⁽²⁾, särskilt artiklarna 7 och 9 i denna, och

med beaktande av följande.

I kommissionens förordning (EEG) nr 1538/91⁽³⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1980/92⁽⁴⁾, fastställs föreskrifter för tillämpningen av handelsnormer inom fjäderfäköttsektorn.

Erfarenheten visar att vissa definitioner i fråga om arter, ålder, presentationsformer för slaktkroppar och anatomisk konformation bör ändras. Det är också nödvändigt att definiera produkten "magret" eller "maigret" för att förhindra bedrägliga förfaranden.

För att åstadkomma en enhetlig tillämpning av förordning (EEG) nr 1538/91 bör termerna "saluföring" och "parti" definieras inom fjäderfäköttsektorn, och de särskilda toleranserna för övervakningen av användningen av definitioner på slaktkroppar av fjäderfä, av presentationsnamn och kvalitetskategorier för slaktkroppar och styckningsdelar bör ändras.

För att åstadkomma en anpassning till den verkliga situationen inom sektorn bör vissa kriterier som styr uppfödning-villkoren och de kvantitativa trösklarna för den frivilliga uppgiften om produktionssystem ändras.

I artikel 14 i förordning (EEG) nr 1538/91 föreskrivs att de namn och termer om vilka uppgift skall lämnas skall anges på åtminstone det eller de språk som används i den medlemsstat där detaljhandelsförsäljning eller annan användning äger rum. Den bestämmelsen bör ändras i enlighet med rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning,

⁽¹⁾ EGT nr L 173, 6.7.1990, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 37, 13.2.1993, s. 8.

⁽³⁾ EGT nr L 143, 7.6.1991, s. 11.

⁽⁴⁾ EGT nr L 198, 17.7.1992, s. 31.

presentation och reklam i fråga om livsmedel⁽⁵⁾, senast ändrat genom direktiv 91/72/EEG⁽⁶⁾, för att underlätta annan saluföring av fjäderfäkött än till slutkonsumenter.

Med hänsyn till ekonomisk och teknisk utveckling både i fråga om beredning av fjäderfä och i fråga om kontroller, och med tanke på att vattenhalten är av särskilt intresse vid saluföring av fryst och djupfryst kyckling, har gemenskapsundersökningar visat behovet av att anpassa de relevanta bestämmelserna. Därför bör den högsta tillåtna vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling fastställas och ett övervaknings-system för slakterier liksom för samtliga försäljningsled definieras, utan att man kränker principen om varors fria rörlighet på en enhetlig marknad.

Vattenupptagningen vid produktionen bör kontrolleras och pålitliga metoder för att bestämma den vattenhalt som tillsätts vid beredningen av slaktkroppar av fryst och djupfryst kyckling bör införas utan att man skiljer mellan fysiologiskt vatten och vatten som tillkommer vid beredningen av kycklingarna, med tanke på de praktiska svårigheterna med att göra en sådan åtskillnad.

Utan lämplig märkning på förpackningen bör saluföring av fryst eller djupfryst kyckling som inte uppfyller kraven förbjudas. Följaktligen är det nödvändigt att anta praktiska bestämmelser med tanke på de uppgifter som skall anges på individuella och gemensamma förpackningar, beroende på destinationen, för att underlätta kontroller och säkerställa att produkterna inte används till något annat ändamål än det avsedda.

Det är nödvändigt att föreskriva vilka åtgärder som skall vidtas om det vid en kontroll upptäcks någon oegentlighet i en försändelse där produkterna inte uppfyller kraven i denna förordning. Det bör fastställas ett förfarande för att lösa tvister som kan uppstå i samband med försändelser inom gemenskapen.

I händelse av tvist bör kommissionen kunna agera bland annat genom besök på platsen och genom att vidta åtgärder som lämpar sig för situationen.

⁽⁵⁾ EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1.

⁽⁶⁾ EGT nr L 42, 15.2.1991, s. 27.

Tillnärmningen av kraven i fråga om vattenhalten förutsätter att referenslaboratorier utses i gemenskapen och nationellt.

Det bör fastställas att medlemsstaterna skall vidta praktiska åtgärder för kontroll av vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling. För att säkerställa en enhetlig tillämpning bör det föreskrivas att medlemsstaterna skall underrätta kommissionen och de övriga medlemsstaterna om åtgärderna.

I artikel 12 i förordning (EEG) nr 1906/90 föreskrivs att rådets förordning (EEG) nr 2967/76 av den 23 november 1976 om fastställande av gemensamma normer för vattenhalten i fryst och frysta och djupfrysta kycklingar, hönor och tuppar⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3204/83⁽²⁾, skall fortsätta att tillämpas fram till genomförandet av de normer som antas i artikel 7 i den förordningen. Den här förordningen omfattar åtgärder för genomförandet av dessa normer. Därför bör förordning (EEG) nr 2967/76 och kommissionens förordning (EEG) nr 2785/80 av den 30 oktober 1980 om tillämpningsföreskrifter för förordning (EEG) nr 2967/76⁽³⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3759/85⁽⁴⁾, upphävas.

Förvaltningskommittén för fjäderfäkött och ägg har inte avgivit något yttrande inom den tidsgräns som dess ordförande bestämt.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EEG) nr 1538/91 ändras på följande sätt:

1. Artikel 1:

— Gäller endast den nederländska versionen.

— Punkt 1 a fjärde strecksatsen skall ersättas med följande:

“ — poussin, coquelet: kyckling med en slaktvikt på högst 650 g (utan inkråm, huvud och fötter); kycklingar på 650–750 g får kallas ‘poussin’ om slaktåldern är högst 28 dagar. Medlemsstaterna får tillämpa artikel 11 vid kontroll av denna slaktålder.”

— Punkt 1 c skall ersättas med följande:

“c) Ankor (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), mularänder (*CmxAp*)

— unga ankor eller ankungar, (unga) myskänder, (unga) mularänder: änder med böjlig bröstbenspets (inte förbenad),

— ankor, myskänder, mularänder: änder med stel bröstbenspets (förbenad).

— Punkt 2 b skall ersättas med följande:

“b) *Kvart*: lårkvart eller bröstkvart som erhållits genom ett snitt genom en halva.”

— Punkt 2 f skall ersättas med följande:

“f) *Kycklingklubba med en del av ryggen*: ryggens vikt överskrider inte 25 % av hela delen.”

— Följande punkt m skall föras in i punkt 2:

“m) *magret, maigret*: bröstfilé av ankor och gäss som avses i punkt 3 med skinn och underhudsfettet som omger bröstmuskeln, utan den djupa bröstmuskeln.”

— Följande skall föras in i punkt 2 efter a–m:

“För de produkter som avses i e, g och h skall orden ‘snitten skall göras vid lederna’ innebära att snitten görs innanför de två linjer som avgränsar lederna enligt illustrationen i bilaga 1 a.”

2. Följande artikel 1a skall läggas till:

“Artikel 1a

I denna förordning används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

saluföring: innehav eller skyltning för saluföring, försäljningsanbud, försäljning, leverans eller varje annan form av saluföring.

parti: fjäderfäkött av samma art och typ, samma klass, samma produktionsomgång, från samma slakteri eller styckningsanläggning, belägen på samma plats, som skall kontrolleras. För tillämpningen av artikel 8 och bilaga 5 och 6 avses med “parti” endast konsumentförpackningar av samma nominella viktkategori.

3. Artikel 2.3 skall ersättas med följande:

“3. Beträffande alla presentationsformer av slaktkroppar får luft- och matstrupe liksom kräva lämnas kvar i kroppen om huvudet inte är borttaget.”

⁽¹⁾ EGT nr L 339, 8.12.1976, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 315, 15.11.1983, s. 17.

⁽³⁾ EGT nr L 288, 31.10.1980, s. 13.

⁽⁴⁾ EGT nr L 356, 31.12.1985, s. 64.

4. Artikel 7 ändras på följande sätt:

— Punkt 1 skall ersättas med följande:

“1. Beslut till följd av artiklarna 1, 2 och 6 inte följts får endast avse hela det parti som har kontrollerats i enlighet med bestämmelserna i denna artikel.”

— Punkt 2 skall utgå.

— Tabellen i punkt 3 skall ersättas med följande tabell:

Partiets storlek	Provets storlek	Tillåtet antal defekta enheter	
		Summa	För artiklarna 1.1*, 3.1 och 6.1
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
500 – 3 200	50	7	3
>3 200	80	10	4

* Tolerans inom varje art, inte mellan arter.

— Punkt 4 och 5 skall ersättas med följande:

“4. Vid kontroll av ett parti fjäderfäkött av klass A är hela det tillåtna antalet defekta enheter som avses i kolumn 3 i tabellen i punkt 3 tillåtet. Dessa defekta enheter får i fråga om bröstfilé även ha en förekomst av filéer med högst 2 viktprocent brosk (bröstbenets böjliga spets).

Antalet defekta enheter som inte uppfyller bestämmelserna i artikel 1 nummer 1 och 3 och artikel 6.1 skall dock inte överskrida de tal som anges i kolumn 4 i tabellen i punkt 3.

Vad gäller artikel 1.3 skall inga defekta enheter tillåtas om inte vikten är minst 240 g i fråga om anklever och minst 385 g i fråga om gåslever.

5. Vid kontroll av ett parti fjäderfäkött av klass B skall det tillåtna antalet defekta enheter fördubblas.”

5. Artikel 10 ändras på följande sätt:

— Punkt 1 första meningen skall ersättas med följande:

“1. Vid uppgift om produktionssystem, får med undantag av organisk eller ekologisk produktion, inga andra termer än de som anges nedan och motsvarande termer på de övriga gemenskaps-språken enligt bilaga 3, användas i märkningen i enlighet med artikel 1.3 a i direktiv 79/112/EEG, och de får anges endast om de villkor som anges i bilaga 4 uppfylls.”

— Avser endast den nederländska versionen.

— Punkt 2 skall ersättas med följande:

“2. Uppgift om slaktålder eller om gödningsperiodens längd skall tillåtas endast vid användning av en av de termer som avses i punkt 1 och för en ålder som lägst motsvarar den som anges i bilaga 4 b, c eller d. Denna bestämmelse gäller dock inte för djur som omfattas av artikel 1.1 a fjärde strecksatsen.”

6. Artikel 14 ersätts på följande sätt:

“Artikel 14

Namn på produkter och andra termer som fastställs i denna förordning skall anges:

— i fråga om försäljning till slutkonsument, på ett språk som är lättförståeligt för köparen enligt artikel 14 i rådets direktiv 79/112/EEG i den medlemsstat där försäljningen äger rum; denna bestämmelse skall dock inte förhindra att sådana uppgifter anges på olika språk,

— i alla andra fall på ett eller flera av gemenskapens språk.”

7. Följande artikel 14a förs in:

“Artikel 14a

1. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 6 och 10 får fryst och djupfryst kyckling saluföras genom affärsverksamhet eller handel inom gemenskapen endast om vattenhalten inte överskrider de tekniskt oundvikliga värden som bestäms genom den analysmetod som beskrivs i bilaga 5 (avdroppningstest) eller metoden i bilaga 6 (kemiskt test).

2. De behöriga myndigheter som utses av varje medlemsstat skall säkerställa att slakterierna vidtar alla nödvändiga åtgärder för att uppfylla bestämmelserna i punkt 1 och särskilt se till att

— prov tas för att övervaka vattenuptagningen vid kylning och vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling,

— resultaten av kontrollerna antecknas och sparas i ett år,

— varje parti märks på ett sådant sätt att produktionsdagen kan identifieras; denna märkning av partiet måste anges i produktionsprotokollen.

3. I enlighet med bilaga 7 skall regelbundna kontroller genomföras av det vatten som upptas eller kontroller i enlighet med bilaga 5 genomföras i slakterierna minst en gång under varje arbetsperiod om fyra timmar.

Om kontrollerna visar att den vattenmängd som upptas är större än den totalt tillåtna vattenhalten enligt denna förordning, med beaktande av vatten som upptas av slaktkropparna vid den del beredningen som inte omfattas av kontroll, och om i något fall den vattenmängd som upptas är större än de nivåer som anges i bilaga 7 punkt 9 eller i bilaga 5 punkt 7, skall nödvändiga tekniska justeringar av produktionen genast göras av slakteriet.

4. I samtliga de fall som avses i punkt 3 andra stycket och i vart fall åtminstone en gång var fjortonde dag skall de kontroller av vattenhalten som avses i punkt 1 genomföras genom provtagning i enlighet med bilaga 5 eller 6 på frysta och djupfrysta kycklingar från de slakterier som väljs ut av den behöriga myndigheten i medlemsstaten. Dessa kontroller skall inte utföras på slaktkroppar som är avsedda uteslutande för export om detta kan intygas på ett godtagbart sätt för den behöriga myndigheten.

5. De kontroller som avses i punkt 3 och 4 skall genomföras av eller under tillsyn av den behöriga myndigheten. Den behöriga myndigheten får i vissa fall tillämpa bestämmelserna i punkt 3, särskilt punkt 1 och 9 i bilaga 7, samt punkt 4 striktare i fråga om ett givet slakteri där detta visar sig nödvändigt för att säkerställa att den totalt tillåtna vattenhalten enligt denna förordning följs.

6. Om resultatet av de kontroller som avses i punkt 4 överskrider de tillåtna gränsvärdena skall bedömningen göras att det berörda partiet inte anses uppfylla bestämmelserna i denna förordning. Det berörda slakteriet får dock begära att en motanalys genomförs med hjälp av en metod som väljs av den behöriga myndigheten i medlemsstaten.

7. Om det efter en sådan motanalys bedöms att det berörda partiet inte uppfyller bestämmelserna i denna förordning skall den behöriga myndigheten vidta lämpliga åtgärder för att tillåta att ett sådant parti saluförs inom gemenskapen endast på villkor att såväl individuella som gemensamma förpackningar av slaktkropparna i fråga, under tillsyn av den behöriga myndigheten, av slakteriet märks med en banderoll eller etikett som har minst ett av följande angivet med röda versaler:

“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”.

Det parti som avses i första stycket skall förbli under den behöriga myndighetens överinseende till dess att det har behandlats i enlighet med bestämmelserna i första stycket eller på annat sätt slutbehandlats. Om det intygas för den behöriga myndigheten att det parti som avses i första stycket skall exporteras, skall den behöriga myndigheten vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra att det berörda partiet saluförs inom gemenskapen. De uppgifter som anges i första stycket skall anbringas på en väl synlig plats och vara tydliga och outplånliga. De skall inte döljas, skymmas eller störas av andra texter eller bilder. Bokstäverna skall på individuella förpackningar vara minst 1 cm höga och på gemensamma förpackningar 2 cm.

8. Om det föreligger allvarliga misstankar om oegentligheter får den medlemsstat som är bestämmelse-land genomföra stickprovskontroller av fryst och djupfryst kyckling för att kontrollera att försändelsen uppfyller kraven i denna artikel.

9. De kontroller som avses i punkt 8 skall genomföras på varornas bestämmelseort eller på en annan lämplig plats, under förutsättning att i det senare fallet platsen inte är belägen vid gränsen och i minsta möjliga mån påverkar varornas färdväg och att varorna kan fortsätta mot bestämmelseorten när provtagning har skett. De berörda produkterna skall dock inte säljas till slutkonsument förrän resultatet av kontrollen finns tillgängligt.

Sådana kontroller skall genomföras snarast möjligt för att inte onödigt försena produkternas saluförande eller förorsaka förseningar som kan påverka deras kvalitet.

Resultaten av dessa kontroller och eventuellt påföljande beslut och skälen till dessa skall senast två arbetsdagar efter provtagningen meddelas till avsändaren och mottagaren eller deras företrädare. Beslut som fattas av den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är bestämmelse-land och skälen för besluten skall meddelas till den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är avsändarland.

Om avsändaren eller hans företrädare begär det skall dessa beslut och skälen för dem meddelas till honom skriftligen med uppgifter om rätten att överklaga enligt gällande lag i den medlemsstat som är bestämmelse-land, förfarandet för överklagande och gällande tidsfrister.

10. Om resultaten av de kontroller som avses i punkt 8 överskrider de tillåtna gränsvärdena får innehavaren av partiet begära att en motanalys med hjälp av en metod som han väljer genomförs i ett av de referens-laboratorier som anges i bilaga 8, eller i något annat laboratorium som godkänns för detta ändamål av den behöriga myndigheten. De utgifter som uppstår på grund av motanalysen skall bäras av innehavaren av partiet. Referenslaboratoriernas uppgifter och kompetens anges i bilaga 9.

11. Om det efter en kontroll som genomförs i enlighet med punkt 8 och 9 – och efter en begärd motanalys – visar sig att den frysta eller djupfrysta kycklingen inte uppfyller kraven i denna artikel, skall den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är bestämmelse-land tillämpa förfarandet i punkt 7.

12. I de fall som anges i punkt 10 och 11 skall den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är bestämmelse-land snarast ta kontakt med den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är avsändarland. Den senare skall vidta alla nödvändiga åtgärder och underrätta den behöriga myndigheten i bestämmelse-landet om vilken typ av kontroller som genomförts, de beslut som fattats och skälen för dem.

När de kontroller som avses i punkt 8 och 10 visar upprepade avvikelser eller när sådana kontroller – enligt den medlemsstat som är avsändarland – genomförs utan tillräcklig anledning skall de behöriga myndigheterna i den berörda medlemsstaten underrätta kommissionen.

Kommissionen får i den utsträckning som är nödvändig för att säkerställa en enhetlig tillämpning av denna förordning eller på begäran av den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är bestämmelse-land och med beaktande av arten av oegentligheter vidta någon av följande åtgärder:

— Sända en grupp experter till den berörda anläggningen och i samarbete med den behöriga nationella myndigheten genomföra kontroller på platsen, eller

— begära att den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är avsändarland gör fler provtagningar i den berörda anläggningen och om nödvändigt vidtar sanktioner i enlighet med artikel 10 i förordning (EEG) nr 1906/90.

Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna om sina rön. Medlemsstater på vars område en inspektion genomförs skall ge experterna all nödvändig hjälp för utförandet av deras uppdrag.

De medlemsstater som är avsändarland måste på begäran av den medlemsstat som är bestämmelse-land, i avvaktan på kommissionens rön, göra fler kontroller av produkterna från den berörda anläggningen.

När dessa åtgärder vidtas för att komma till rätta med upprepade avvikelser i en anläggning skall kommissionen debitera de utgifter som uppkommer genom tillämpningen av tredje styckets strecksatser på den berörda anläggningen.

13. Medlemsstaterna skall utarbeta praktiska åtgärder för de kontroller som föreskrivs i denna artikel. De skall informera de övriga medlemsstaterna och kommissionen om dessa åtgärder före den 1 november 1993. Alla relevanta ändringar skall genast anmälas till de övriga medlemsstaterna och kommissionen.

8. Bilaga 1, 3 och 4 ersätts med motsvarande bilagor till denna förordning.
9. Bilaga 1a, 5, 6, 7, 8 och 9 läggs till genom motsvarande bilagor till denna förordning.

Artikel 2

Förordning (EEG) nr 2967/76 och förordning (EEG) nr 2785/80 upphör att gälla.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den 1 december 1993.

Artikel 1.7 och artikel 2 skall tillämpas från och med den 1 mars 1994.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 oktober 1993.

På kommissionens vägnar

René STEICHEN

Ledamot av kommissionen

ARTIKEL 1.1 - DEFINITION AV SLAKTKROPPAR AV FJÄDERFÄ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekkylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Ποτεινοί και χόρτες (ἀραιότερα/αγρότης)	Pollo, "Broiler"	Kuiken, braadkuiken	Frango	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Ποτεινοί και χόρτες (για)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soepof stroffkip	Galo, galinha	Tupp, höns, gryt- eller kökhöns
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capon	καπόνια	Cappone	Kapoen	Capao,	Kapun, poussin,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Pulluelo	Νεοός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos	coquelet
1.	(Young) turkey	Dindenneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Trut- hahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαρού) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tac- chino	(Jonge) kalkoen	Peru	Ung kalkon
2.	Turkey	Dinde (à bouil- lir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γόλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto	Kalkon
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie, (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente, (Junge) Mulard-ente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o ana-dino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρού) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες δαρδαφιας (νεαρές) πάπιες	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta, (Giovane) Anatra "mulard"	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) "Mulard"-eend	Pato, pato <i>Barbary, Pato Mulard</i>	Ung anka, ankunge, ung myskand, ung mulardand
2.	Duck, Muscovy duck Mulard duck	Canard, caneton, canard de barbarie, canard mulard	Frühmastente, Barbarieente, Mulard-ente	And Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berberia, Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες δαρδαφιας, πάπιες	Anatra Anatra muta, Anatra "mulard"	Eend Barbarijse eend "Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary, Pato adulto Mulard</i>	Anka, myskand, mulardand
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρού) χήνες ή χιηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso	Unggås, gåsunge
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto	Gås
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	Νεοαρές ψογαγκόχορες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada	Ungt pärlhöns
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	ψογαγκόχορες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta	Pärlhöns

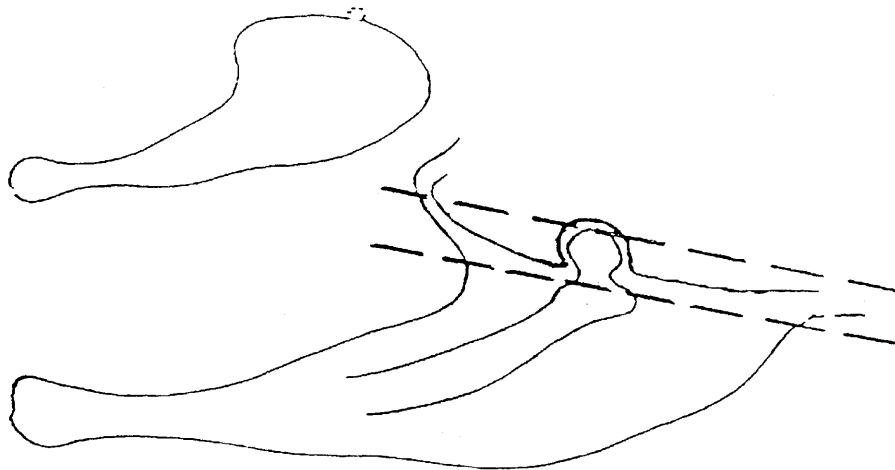
¹ Termen "Flugente" får användas till och med den 31 december 1995.

ARTIKEL 1.2 – DEFINITION AV STYCKNINGSDELAR

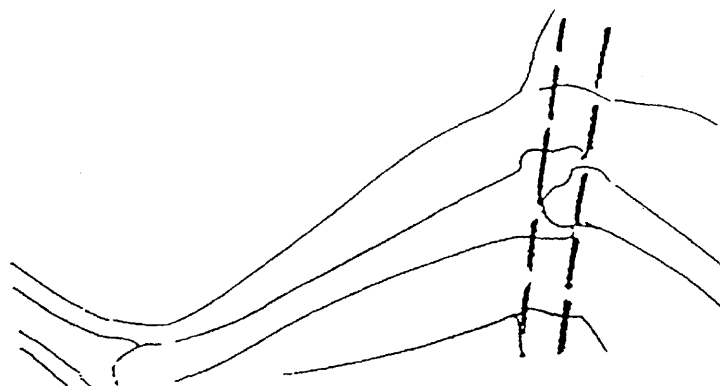
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
a)	Half	Demi ou moitié	Halbte oder halbes	Halvt	Medio	Μισιά	Metà	Helft	Metade	Halva
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto	Kvart
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårsykker	Cuartos traseros unidos	Αδελφώσιστα Τεταρτημόρια ποδίων	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa nao separados	Bakdelspart
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito	Bröst
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira	Klubba
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchen schenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (bout)	Perna inteira de frango com uma porcao do dorso	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (προύρι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa	Lår
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onder-dij (Drumstick)	Perna	Ben
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa	Vinge
j)	Unseparated wings	Ailes non séparés	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδελφώσιστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas nao separadas	Sammenhængende vingar
k)	Breast filet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	φτερούγα/αλάτο	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito	Bröstfilé
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de perchuga con clavicula	φτερούγα/αλάτο οστηθούς	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula	Bröstfilé med nyckelben
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

BILAGA I A

Snitt som skiljer lår/klubba och rygg
— avgränsning av hoftled



Snitt som skiljer lår och ben
— avgränsning av knäled



BILAGA 2

ARTIKEL 9 – KYLMETODER

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	ψύξη με αέρα	Raffreddamento a aria	Luchtkoeling	Refrigeracao por ventilacao	Luftkyllning
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	Refrigeracao por aspersion e ventilacao	Evaporativ kyllning
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	ψύξη με δύθρον	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeracao por imersao	Vattenkyllning

BILAGA 3

ARTIKEL 10.1 – PRODUKTIONSSYSTEM

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
a)	Fed with ... % of ... Oats te goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gæs	Alimentado con ... % ... Oca engordada con avena	Έχει τροφεί με % Χώρα που παράγεται με δόφιμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % ... Ganso engordado com aveia	Utfodrade med ... % ... Havrefodrad gæs
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt stald-opdræt (skrabec...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατική εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnen-gehouden	Producao extensiva em interior	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Free range	Sortan à l'extérieur	Auslaufhaltung	Frigående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης δρομής	All'aperto	Scharrel ... uitloop	Producao em semi-liberdade	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands...	Granja al aire libre	Πηροτροφείο περιορισμένης δρομής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Producao ao ar livre	Fri tillgång till utomhusvistelse
e)	Free range – total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands... opdræt i fuld frihed	Granja de cria en libertad	Πηροτροφείο απεριοριστης τρομής	Rurale libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Producao em liberdade	Tillgång till utomhusvistelse utan inbägnad

BILAGA

a) *Fodertyp*

Hänvisning till följande foderingredienser får endast göras i följande fall:

- Till spannmål när detta utgör minst 65 viktprocent av den foderblandning som ges under större delen av gödningsperioden och innehåller högst 15 % spannmålsbiprodukter; när hänvisning görs till ett särskilt spannmålsslag skall detta utgöra minst 35 % av den foderblandning som ges och beträffande majs minst 50 %.
- I fråga om baljväxter och grönsaker när de utgör minst 5 viktprocent av den foderblandning som ges under större delen av gödningsperioden.
- I fråga om mjölkprodukter när de utgör minst 5 viktprocent av den foderblandning som ges under större delen av avslutningsperioden.

Termen "havreutfodrad gås" får dock användas när gässen under avslutningsperioden om tre veckor utfodras med minst 500 g havre dagligen.

b) *"Extensivt uppfödd inomhus"*

Denna term får endast användas i följande fall:

- Beläggningstätheten per m² golvyta inte överskrider
 - för kycklingar, 12 djur men högst 25 kg levande vikt,
 - för ankor, pärlhöns, kalkoner, 25 kg levande vikt,
 - för gäss, 15 kg levande vikt.
- Djurens slaktålder är följande:
 - Kycklingar: lägst 56 dagar.
 - Kalkoner: lägst 70 dagar.
 - Gäss: lägst 112 dagar.
 - Pekingankor: lägst 49 dagar.
 - Myskänder: för honor lägst 70 dagar, för hannar lägst 84 dagar.
 - Mulardänder, honor: lägst 65 dagar.
 - Pärlhöns: lägst 82 dagar.

c) *Tillgång till utomhusvistelse*

Denna term får endast användas i följande fall:

- Beläggningstätheten i fjäderfästallet och slaktåldern överensstämmer med gränserna enligt b, med undantag av kycklingar, för vilka beläggningstätheten får ökas till 13 men högst 27,5 kg levande vikt per m² och för kapuner, för vilka beläggningstätheten skall vara högst 7,5 per m, dock högst 27,5 kg levande vikt per m².
- Djuren under minst hälften av sin livstid under dagtid har haft fortlöpande tillgång till en rastgård utomhus med en till största delen vegetationstäckt markyta om minst
 - 1 m² per kyckling eller pärlhöns,
 - 2 m² per anka,
 - 4 m² per kalkon eller gås.
- Beträffande pärlhöns får en rastgård utomhus ersättas med ett intensivt golvstall med en golvyta som är minst lika stor som hönshusets och med en höjd på minst 2 m. En sittpinne, minst 10 cm lång, skall finnas per djur totalt sett (fjäderfästall och golvstall).
- Minst 70 % av den foderblandning som används under gödningsperioden utgörs av spannmål.
- Fjäderfästallet är försedd med utgångshål med en sammanlagd längd motsvarande minst 4 m per 100 m² golvyta.

d) *Fri tillgång till utomhusvistelse*

Denna term får endast användas i följande fall:

- Beläggningstätheten inomhus per m² inte överskrider följande antal:

- Kycklingar, 12 men högst 25 kg levande vikt; i fråga om flyttbara stall med högst 150 m() som hålls öppna nattetid får dock beläggningstätheten ökas till 20 men högst 40 kg levande vikt per m².
 - Kapuner, 6,25 (upp till 91 dagars ålder 12) men högst 35 kg levande vikt.
 - Myskänder och pekingankor, 8 hannar men högst 35 kg levande vikt, 10 honor men högst 25 kg levande vikt.
 - Mulardänder, 8 men högst 35 kg levande vikt.
 - Pärlhöns, 13 men högst 23 kg levande vikt.
 - Kalkoner, 6,25 (upp till sju veckors ålder 10) men högst 35 kg levande vikt.
 - Gäss, 5 (upp till sex veckors ålder 10), 3 under de tre sista veckorna av gödning om de hålls instängda, men högst 35 kg levande vikt.
 - Fjäderfästallens totala användbara yta vid en och samma anläggning inte överskrider 1 600 m².
 - Varje fjäderfästall innehåller högst
 - 4 800 kycklingar,
 - 5 200 pärlhöns,
 - 4 000 honor av myskand eller pekinganka eller 3 200 hannar av myskand eller pekinganka eller 3 200 mulardänder,
 - 2 500 kapuner, gäss och kalkoner.
 - Fjäderfästallet är försett med utgångshål av en sammanlagd längd motsvarande minst 4 m per 100 m² golvyta.
 - Djuren har kontinuerlig tillgång till rastgård utomhus från en ålder som är lägst
 - sex veckor för kycklingar och kapuner,
 - åtta veckor för ankor, gäss, pärlhöns och kalkoner.
 - Rastgårdar utomhus som är till större delen vegetationstäckta och består av minst
 - 2 m² per kyckling, myskand, pekinganka eller pärlhöns,
 - 3 m² per mulardand,
 - 4 m² per kapun från 92 dagars ålder (2 m² upp till 91 dagars ålder),
 - 6 m² per kalkon,
 - 10 m² per gås.
- Beträffande pärlhöns får en rastgård utomhus ersättas med ett intensivt golvstall med en golvyta som är minst dubbelt så stor som fjäderfästallets och med en höjd på minst 2 m. En sittpinne, minst 10 cm lång, skall finnas per djur totalt sett (fjäderfästall och golvstall).
- Djuren som göds tillhör en art som erkänns som långsamt växande.
 - Foderblandningen som ges under gödningsperioden till minst 70 % utgörs av spannmål.
 - Lägsta slaktålder är
 - 81 dagar för kyckling,
 - 150 dagar för kapuner,
 - 49 dagar för pekingankor,
 - 70 dagar för honor av myskand,
 - 84 dagar för hannar av myskand,
 - 92 dagar för mulardänder,
 - 94 dagar för pärlhöns,
 - 140 dagar för kalkoner och stekgäss,
 - 95 dagar för gäss avsedda för produktion av gåslever och "magret".
 - Avslutningsperioden inomhus inte överskrider
 - för minst 90 dagar gamla kycklingar, 15 dagar,

- för minst 125 dagar gamla kapuner, 4 veckor,
- för minst 70 dagar gamla gäss och mulardänder avsedda för produktion av gåslever och magret, 4 veckor.

e) *Tillgång till utomhusvistelse utan inhägnad*

Denna term får användas endast vid överensstämmelse med de kriterier som fastställs i d, förutom att djuren under dagtid skall ha kontinuerlig tillgång till rastgårdar utomhus av obegränsad storlek.

BILAGA 5

BESTÄMNING AV VATTENFÖRLUST VID UPPTINING

(Avdroppningstest)

1. *Mål och räckvidd*

Denna metod skall användas för att bestämma den vattenmängd som går förlorad ur fryst och djupfryst kyckling vid upptining. Om denna upptiningsförlust, uttryckt i procent av slaktkroppens vikt (inklusive samtliga ätbara slaktbiprodukter i förpackningen) överskrider det gränsvärde som föreskrivs i punkt 7 skall det bedömas att överskottsvattnet har tagits upp under slaktprocessen.

Denna metod skall inte användas på fjäderfä som har behandlats med polyfosfater eller liknande ämnen och vars effekt är att höja förmågan att binda vatten. Fjäderfä som har behandlats med sådana ämnen skall genomgå den analysmetod som beskrivs i bilaga 6.

2. *Definition*

Upptiningsförluster som bestäms genom denna metod skall uttryckas i procent av den frysta eller djupfrysta slakt-kroppens totala vikt, inbegripet ätbaraslaktbiprodukter.

3. *Princip*

Den frysta eller djupfrysta slaktkroppen, inklusive befintliga ätbara slaktbiprodukter, skall tinas under förhållanden som gör det möjligt att beräkna vikten av vattenförlusten.

4. *Apparatur*

4.1. Vågar som kan väga upp till 5 kg med en noggrannhet av minst 1 g.

4.2. Plastpåsar som är stora nog att rymma slaktkroppen och som har en säker fästansordning.

4.3. Termostatkontrollerat vattenbad med en utrustning som kan hålla slaktkroppen på det sätt som beskrivs i 5.5 och 5.6. Vattenbadet skall innehålla en vattenvolym som är minst åtta gånger större än volymen av det fjäderfä som skall kontrolleras och kunna hålla vattnets temperatur på $42\text{ °C} + - 2\text{ °C}$.

4.4. Filterpapper eller andra absorberande pappershanddukar.

5. *Förfarande*

5.1. Tjugo slaktkroppar väljs slumpvis ut från den kvantitet fjäderfä som skall kontrolleras. Till dess de kan testas enligt beskrivningen i 5.2 – 5.11 skall de förvaras vid en temperatur av högst -18 °C .

5.2. Förpackningens utsida torkas av för att avlägsna is och vatten från ytan. Förpackningen och dess innehåll vägs avrundat till närmaste gram; denna vikt skall vara M_0 .

5.3. Slaktkroppen, tillsammans med eventuella ätbaraslaktbiprodukter, tas ut ur förpackningen, som torkas och vägs avrundat till närmaste gram; denna vikt skall vara M_1 .

5.4. Vikten av den frysta slaktkroppen med slaktbiprodukter beräknas genom att M_1 subtraheras från M_0 .

5.5. Slaktkroppen, inklusive de ätbaraslaktbiprodukterna, placeras i en kraftig, vattentät plastpåse med buköppningen nedåt mot påsens botten. Påsen skall vara tillräckligt lång för att kunna fästas säkert i vattenbadet men inte så vid att slaktkroppen rubbas ur det vertikala läget.

5.6. Den del av påsen som innehåller slaktkroppen och de ätbarabiprodukterna sänks ned helt i vattenbadet och påsen lämnas öppen upptill för att så mycket luft som möjligt skall försvinna ur den. Påsen skall hållas vertikalt, om nödvändigt med hjälp av stänger eller med extra vikter i påsen på ett sådant sätt att vatten från badet inte kan tränga in i påsen. De olika påsarna skall inte vidröra varandra.

5.7. Påsen lämnas kvar i vattenbadet, som hela tiden hålls vid en temperatur av $42\text{ °C} + - 2\text{ °C}$, med påsen eller vattnet i ständig rörelse till dess kärntemperaturen i slaktkroppen (den djupaste delen av bröstmuskeln närmast bröstbenet på kycklingar utan inkräm, eller mitten av inkrämet på kycklingar med inkräm) når minst 4 °C , mätt på två slumpvis utvalda slaktkroppar. Slaktkropparna skall inte stanna kvar i vattenbadet längre än nödvändigt efter att temperaturen 4 °C har uppnåtts. Den nedsänkingsperiod som behövs för slaktkroppar som förvarats vid -18 °C är följande:

Viktclass (g)	Slaktkroppens vikt ± slaktbiprodukter (g)	Nedsänkningstid i minuter	
		Kycklingar utan slakt biprodukter	Kycklingar med slakt- biprodukter
< 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

Därefter krävs en ökning på sju minuter för varje ytterligare 100 g.

Om den föreslagna nedsänkingsperioden går utan att + 4 °C uppnås i de två slaktkroppar som kontrolleras, skall upptiningen fortsätta tills kärntemperaturen + 4 °C uppnås.

- 5.8. Påsen och dess innehåll tas upp ur vattenbadet och man sticker hål i påsens botten för att allt vatten som uppkommit vid upptiningen skall rinna ut. Påsen och dess innehåll tillåts att rinna av under en timme vid en rumstemperatur mellan + 18 °C och + 25 °C.
- 5.9. Den upptinade slaktkroppen tas ut ur påsen och den mindre förpackningen med eventuella ätbara slaktbiprodukter tas ut ur buköppningen. Slaktkroppen torkas på insidan och utsidan med filterpapper eller pappershandduk. Man sticker hål i förpackningen med slaktbiprodukter och när vattnet runnit ut skall även den förpackningen och de upptinade slaktbiprodukterna torkas så noga som möjligt.
- 5.10. Den totala vikten av den upptinade slaktkroppen, de ätbara slaktbiprodukterna och förpackningen, avrundad till närmaste gram, uttrycks som M_2 .
- 5.11. Vikten av förpackningen med de ätbara slaktbiprodukterna, avrundad till närmaste gram, uttrycks som M_3 .

6. Beräkning av resultatet

Den mängd vatten som går förlorad vid upptining, uttryckt som en procentandel av vikten av den frysta eller djupfrysta slaktkroppen (inklusive ätbaraslaktbiprodukter), fås genom:

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

7. Utvärdering av resultatet

Om den genomsnittliga vattenförlusten vid upptiningen av de 20 slaktkropparna i testet överskrider de procental som anges nedan skall det anses att den vattenmängd som tagits upp under processen överskrider gränsvärdet.

Procentalen är följande:

- Vid luftkylning: 1,5 %,
- vid evaporativ kylning: 3,3 %,
- Vid vattenkylning: 5,1 %.

BILAGA 6

BESTÄMNING AV DEN TOTALA VATTENHALTEN I KYCKLINGAR

(Kemiskt test)

1. *Mål och räckvidd*

Denna metod skall användas för att bestämma den totala vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling. Denna metod inbegriper bestämning av innehållet av vatten och protein genom provtagning från den homogeniserade slaktkroppen av fjäderfä. Den totala vattenhalt som bestäms skall jämföras med det gränsvärde som uttrycks genom den formel som anges i punkt 6.4, för att bestämma huruvida vatten har tagits upp under processen. Om undersökaren misstänker närvaro av något ämne som kan störa bestämningen skall han eller hon vidta nödvändiga försiktighetsåtgärder.

2. *Definitioner*

Slaktkropp: slaktkropp med ben, brosk och eventuella inälvor.

Ätbaraorgan: lever, hjärta, muskelmage och hals.

3. *Princip*

Vatten- respektive proteininnehåll skall bestämmas i enlighet med erkända ISO-metoder (International Organization for Standardization) eller andra metoder eller analyser som godkänts av rådet.

Den högsta tillåtna totala vattenhalten i slaktkroppen beräknas med utgångspunkt i slaktkroppens proteininnehåll som kan sättas i relation till halten av fysiologiskt vatten.

4. *Apparatur och reagenser*

4.1. Vågar, med en noggrannhet på minst ± 1 g, för att väga slaktkropp och förpackning.

4.2. Köttyxa eller såg för att stycka slaktkroppen i delar som är lagom stora för köttkvarnen.

4.3. Kraftig köttkvarn och mixer som kan homogenisera hela stycken av fryst eller djupfryst fjäderfä.

Anm.: Ingen speciell köttkvarn rekommenderas. Den bör dock vara tillräckligt stark för att kunna blanda djupfryst kött och ben till en homogen blandning som motsvarar den som fås med en kvarn som har en skiva med hål på 4 mm.

4.4. Apparatur enligt ISO 1442 för att bestämma vattenhalten.

4.5. Apparatur enligt ISO 937 för att bestämma proteininnehållet.

5. *Förfarande*

5.1. Sju slaktkroppar väljs slumpvis ut från den kvantitet fjäderfä som skall kontrolleras och hålls frysta till dess analysen enligt 5.2 – 5.6 påbörjas.

Analysen kan utföras antingen av var och en av de sju slaktkropparna eller av en blandning av prover från de sju slaktkropparna.

5.2. Förbehandlingen skall påbörjas inom en timme efter det att slaktkropparna har tagits ut ur frysen.

5.3. a) Förpackningens utsida torkas av för att avlägsna is och vatten från ytan. Varje slaktkropp vägs och tas ut ur eventuellt emballage. Sedan slaktkroppen styckats skall eventuellt förpackningsmaterial runt de ätbaraorganen avlägsnas och is som sitter kvar på slaktkroppen skall bestämmas, avrundat till närmaste gram, till värdet "P₁", efter avdrag för vikten av eventuellt emballage.

b) Vid analys av samlingsprov skall den sammanlagda vikten av de sju slaktkropparna, förberedda enligt 5.3 a, bestämmas till värdet "P₇".

5.4. a) Hela slaktkroppen, vars vikt är P₁, hackas i en köttkvarn enligt 4.3 (och även i en mixer, om behövt) för att ge ett homogent material från vilket ett prov kan tas som är representativt för varje slaktkropp.

b) I fråga om analys av ett samlingsprov skall alla sju slaktkropparna, vars sammanlagda vikt är P₇, hackas i en köttkvarn enligt 4.3 (och även i en mixer, om behövt) för att ge ett homogent material från vilket två prov kan tas som är representativa för alla sju slaktkropparna. De två proven analyseras enligt beskrivningen i 5.5 och 5.6.

5.5. Ett prov av det homogeniserade materialet tas och används genast för att bestämma vattenhalten i enlighet med ISO 1442 för att få vattenhalten "a %".

- 5.6. Ett prov av det homogeniserade materialet tas och används genast för att bestämma kvävehalten i enligt med ISO 937. Denna kvävehalt omräknas till råproteinhalten "b %" genom att multipliceras med koefficienten 6,25.
6. *Beräkning av resultatet*
- 6.1. a) Vikten av varje kropps vatteninnehåll (W) uttrycks genom $aP_1/100$ och vikten av proteinet (RP) genom $bP_1/100$, båda i gram.
- Summan av vikten av vattnet (W_7) och vikten av proteinet (RP_7) i de sju slaktkroppar som analyseras skall bestämmas.
- b) I fråga om analys av ett samlingsprov bestäms den genomsnittliga vatten- respektive proteinhalten i de två proven och uttrycks som a % respektive b %.
- Vikten av vattnet (W_7) i de sju slaktkropparna uttrycks genom $aP_7/100$ och vikten av proteinet (RP_7) genom $bP_7/100$, båda i gram.
- 6.2. Den genomsnittliga vikten av vattnet (W_A) och proteinet (RP_A) beräknas genom att W_7 respektive RP_7 divideras med sju.
- 6.3. Den teoretiska fysiologiska vattenhalt i gram som bestäms genom denna metod beräknas med följande formel:
- kycklingar: $3,53 \times RP_A + 23$.
- 6.4. a) Luftkylning
- Vid antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 %⁽¹⁾ skall den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod uttryckas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):
- kycklingar $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.
- b) Evaporativ kylning:
- Med antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 4,5 %⁽²⁾ skall den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod uttryckas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):
- kycklingar: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.
- c) Vattenkylning:
- Med antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 7 % skall den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten (W_G) i gram som bestäms med denna metod uttryckas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):
- kycklingar: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.
- 6.5. Om den genomsnittliga vattenhalten (W_A) i de sju slaktkropparna, beräknad enligt 6.2, inte överskrider det värde som anges i 6.4 (W_G) skall den kvantitet fjäderfä som omfattas av kontrollen anses uppfylla kraven.

⁽¹⁾ Beräknad i förhållande till slaktkroppens vikt exklusive upptaget vatten.

*BILAGA 7***Kontroll av vattenupptagningen på produktionsanläggningen**

1. Minst en gång per arbetsperiod om fyra timmar väljs 25 slaktkroppar slumpvis ut från bandet genast efter urtagningen och avlägsnandet av alla slaktbiprodukter och före första spolningen.
 2. Ta om behövligt bort halsen och lämna kvar halsskinnet på kroppen.
 3. Märk varje slaktkropp. Väg varje slaktkropp och anteckna vikten, avrundad till närmaste gram.
 4. Häng tillbaka de slaktkroppar som skall testas på bandet så att de genomgår den normala behandlingen med spolning, avkylning, avrinning osv.
 5. I slutet av avrinningsbandet tas de märkta slaktkropparna ner utan att få rinna av längre än vad som är normalt för resten av partiet.
 6. Provet utgörs av de första 20 märkta slaktkroppar som tas ner. De vägs på nytt. Deras vikt bestäms, avrundad till närmaste gram, och ställs mot den vikt som noterades vid den första vägningen. Om färre än 20 märkta slaktkroppar återfinns skall provet annulleras.
 7. Ta bort märkningen från slaktkropparna, som därefter får genomgå den normala förpackningsbehandlingen.
 8. Bestäm procenttalet för vattenupptagningen genom att subtrahera slaktkropparnas sammanlagda vikt före spolning från vikten efter spolning, nedkylning och avrinning, genom att dividera skillnaden med den ursprungliga vikten och multiplicera med 100.
 9. Resultatet skall inte överskrida följande procenttal av slaktkropparnas ursprungliga vikt eller något annat tal som anger den högsta tillåtna vattenhalt som får absorberas:
 - luftkylning 0 %
 - evaporativ kylning 2 %
 - vattenkylning: 4,5 %.
-

BILAGA 8

FÖRTECKNING ÖVER REFERENSLABORATORIER

Gemenskapens referenslaboratorium:

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

Nationella referenslaboratorier:*Belgien*

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

Danmark

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Tyskland

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

Grekland

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

Spanien

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

Frankrike

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

Irland

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

Italien

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

Luxemburg

Laboratoire National de Santé
42, rue du Laboratoire
L-1911 Luxemburg

Nederländerna

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

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

Förenade Kungariket

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

BILAGA 9**Befogenheter och uppgifter för gemenskapens referenslaboratorium**

1. Gemenskapens referenslaboratorium som anges i bilaga 8 ansvarar för följande uppgifter:
 - Att lämna information om analysmetoder och jämförande tester i fråga om vattenhalten i fjäderfä till de nationella referenslaboratorierna.
 - Att samordna de nationella referenslaboratoriernas tillämpning av de metoder som avses i första strecksatsen, särskilt genom att utarbeta jämförande tester.
 - Att samordna utvecklingen av nya analysmetoder och att informera de nationella referenslaboratorierna om framsteg på området.
 - Att lämna vetenskapligt och tekniskt bistånd till kommissionen, i synnerhet i fall då tvist om analysresultat uppstår mellan medlemsstater.
2. Gemenskapens referenslaboratorium skall uppfylla följande krav för verksamheten:
 - Att personalen är kvalificerad och har tillräcklig kännedom om de tekniker som tillämpas vid analys av vattenhalt.
 - Att den utrustning och de ämnen som krävs för att genomföra de uppgifter som föreskrivs i punkt 1 finns tillgängliga.
 - Att verksamheten administreras på lämpligt sätt.
 - Att personalen inte röjer konfidentiella uppgifter rörande olika ämnen, resultat och rapporter.
 - Att internationellt erkända principer för god laboratoriesed följs.

De nationella referenslaboratoriernas uppgifter

De nationella referenslaboratorier som anges i bilaga 8 ansvarar för följande uppgifter:

- Att samordna verksamheten vid de nationella laboratorier som ansvarar för analys av vattenhalten i fjäderfä.
 - Att bistå den behöriga myndigheten i medlemsstaten för att organisera ett system för övervakning av vattenhalten i fjäderfä.
 - Att anordna jämförande tester mellan de olika nationella laboratorier som anges i första strecksatsen.
 - Att se till att den information som lämnas av gemenskapens referenslaboratorium vidarebefordras till den behöriga myndigheten i den berörda medlemsstaten och till de nationella referenslaboratorier som avses i första strecksatsen.
 - Att samarbeta med gemenskapens referenslaboratorium.
-