

Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

**► B** **KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 543/2008**  
**av den 16 juni 2008**  
**om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller**  
**handelsnormerna för fjäderfäkött**  
 (EUT L 157, 17.6.2008, s. 46)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 936/2008 av den 24 september 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 508/2009 av den 15 juni 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 557/2010 av den 24 juni 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 576/2011 av den 16 juni 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 652/2012 av den 13 juli 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1239/2012 av den 19 december 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 519/2013 av den 21 februari 2013	L 158	74	10.6.2013

Rättad genom:

- C1 Rättelse, EUT L 8, 13.1.2009, s. 33 (543/2008)
- C2 Rättelse, EUT L 102, 23.4.2018, s. 95 (652/2012)

## ▼B

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 543/2008

av den 16 juni 2008

om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött

## Artikel 1

De produkter som avses i artikel 121 e led ii i förordning (EG) nr 1234/2007 ska definieras på följande sätt:

## 1. Fjäderfäslaktkroppar

a) TAMHÖNS (*Gallus domesticus*)

- *kycklingar, slaktkycklingar (broiler)*: höns med böjlig bröstbensspets (inte förbenad),
- *tuppar, hönor, gryt- eller kok-*: höns med stel bröstbensspets (förbenad),
- *kapuner*: tuppar som före könsmognaden kastrerats genom ett kirurgiskt ingrepp och som slaktas vid en ålder på lägst 140 dagar; efter kastreringen bör kapunerna gödas under en period på minst 77 dagar,
- *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 12 vid kontroll av denna slaktålder.
- *ungtupp*: tuppkyckling av värpras med stel bröstbensspets (inte helt förbenad) vars ålder vid slakt ska vara minst 90 dagar.

b) KALKONER (*Meleagris gallopavo dom.*)

- *(unga) kalkoner*: kalkoner med böjlig bröstbensspets (inte förbenad),
- *kalkoner*: kalkoner med stel bröstbensspets (förbenad).

c) ANKOR (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), mulardänder (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- *unga ancor eller ankungar, (unga) myskänder, (unga) mulardänder*: ancor med böjlig bröstbensspets (inte förbenad),
- *ancor, myskänder, mulardänder*: ancor med stel bröstbensspets (förbenad).

**▼B**d) GÄSS (*Anser anser dom.*)

- (*unga*) *gäss eller gåsungar*: gäss med böjlig bröstbensspets (inte förbenad). Fettlagret över hela slaktkroppen är tunt eller medeltjockt. Unggåsens fett kan ha en färg som tyder på en särskild diet.
- *gäss*: gäss med stel bröstbensspets (förbenad). Över hela kroppen finns ett medeltjockt till tjockt fettlager.

e) PÄRLHÖNS (*Numida meleagris domesticus*)

- (*unga*) *pärlehöns*: pärlhöns med böjlig bröstbensspets (inte förbenad),
- *pärlehöns*: pärlhöns med stel bröstbensspets (förbenad).

Vid tillämpning av denna förordning ska könsrelaterade varianter av de termer som används i a–e tolkas som synonyma termer.

**2. Styckningsdelar av fjäderfäkött**

- a) *halva*: halva kroppen, som delats genom ett längsgående snitt längs bröstbenet och ryggen.
- b) *kvalt*: lårkvalt eller bröstkvalt som erhållits genom ett snitt genom en halva.
- c) *bakdelspart*: båda lårkvarterna förenade med en del av ryggen, med eller utan gumpen.
- d) *bröst*: bröstbenet och revbenen eller en del därav, fördelad på båda sidor om bröstbenet, med omgivande muskulatur. Brösten kan vara helt eller halvt.
- e) *klubba*: lårbenet, skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- f) *kycklingklubba med del av ryggen*: ryggens vikt överskrider inte 25 % av hela delen.
- g) *lår*: lårbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- h) *ben*: skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- i) *vinge*: överarmsbenet, strålbenet och armbågsbenet med omgivande muskulatur. När det gäller kalkonvingar kan överarmsbenet eller strålbenet/armbågsbenet med omgivande muskulatur presenteras som separata delar. Spetsen med handlovsbenen kan vara borttagen men behöver inte vara det. Snitten ska göras vid lederna.

**▼B**

- j) *sammanhängande vingar*: båda vingarna förenade med del av ryggen, varvid ryggedelens vikt inte får överstiga 45 % av hela styckningsdelens vikt.
- k) *bröstfilé*: hela eller halva bröstet utan ben, dvs. utan bröstben och revben. När det gäller kalkonbröst kan filén bestå av enbart den djupa bröstmuskeln.
- l) *bröstfilé med nyckelben*: bröstfilén utan skinn och enbart med bröstbenets broskartade spets, varvid nyckelbenets och broskets vikt inte får överstiga 3 % av hela styckningsdelens vikt.
- m) *magret, maigret*: bröstfilé av ankor och gäss som avses i punkt 3 med skinn och underhuds fett som omger bröstmuskeln, utan den djupa bröstmuskeln.
- n) *urbenat kalkonkött av klubba*: urbenat kött från kalkonlår och/eller kalkonben, dvs. utan lårben, skenben och vadben, helt, tärnat eller strimlat.

För de produkter som avses i e, g och h ska orden ”snitten ska göras vid lederna” innebära att snitten görs innanför de två linjer som avgränsar lederna enligt illustrationen i bilaga II.

De produkter som anges i d–k får presenteras med eller utan skinn. Avsaknaden av skinn hos de produkter som anges i d–j eller förekomsten av skinn hos de produkter som anges i k, ska anges vid märkningen i enlighet med artikel 1.3 a i Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG <sup>(1)</sup>.

### 3. Fet gås- och anklever (”foie gras”):

Lever av gäss eller ankor av arterna *Cairina moschata* eller *Cairina moschata x Anas platyrhynchos* som har götts på ett sådant sätt att de utvecklats hypertrofi till följd av fettinlagring i levercellerna.

Djur från vilka sådan lever hämtas ska vara fullständigt avblodade. Levern ska ha en enhetlig färg.

Leverna ska ha följande vikt:

— Anklever ska väga minst 300 g netto.

— Gåslever ska väga minst 400 g netto.

<sup>(1)</sup> EGT L 109, 6.5.2000, s. 29.

▼ B*Artikel 2*

I denna förordning gäller följande definitioner:

- a) *slaktkropp*: hela kroppen av en fågel av de arter som anges i artikel 1.1 efter avblodning, plockning och urtagning. Borttagning av njurar ska dock vara frivillig. En urtagen slaktkropp får presenteras för försäljning med eller utan inkråm, dvs. hjärta, lever, muskelmage och hals, instoppat i bukhålan.
- b) *styckningsdelar därav*: fjäderfäkött som på grund av storleken och den sammanhängande muskelvävnadens egenskaper kan identifieras som komma från de respektive delarna av slaktkroppen.
- c) *konsumentförpackat fjäderfäkött*: fjäderfäkött som presenteras i enlighet med de villkor som fastställs i artikel 1.3 b i direktiv 2000/13/EG.
- d) *icke konsumentförpackat fjäderfäkött*: fjäderfäkött som presenteras för försäljning till slutkonsumenten utan att konsumentförpackas eller som förpackas på försäljningsstället på kundens begäran.
- e) *saluföring*: innehav eller skyltning för saluföring, försäljningsanbud, försäljning, leverans eller varje annan form av saluföring.
- f) *parti*: fjäderfäkött av samma art och typ, samma klass, samma produktionsomgång, från samma slakteri eller styckningsanläggning, belägen på samma plats, som ska kontrolleras. Vid tillämpning av artikel 9 och bilagorna V och VI avses med parti endast konsumentförpackningar av samma nominella viktkategori.

*Artikel 3*

1. För saluförande i enlighet med denna förordning ska fjäderfäslaktkroppar bjudas ut till försäljning i en av följande former:

— Delvis urtagen ("effilé", "roped").

— Med inkråm.

— Utan inkråm.

Ordet "urtagen" får läggas till.

2. Delvis urtagna slaktkroppar är slaktkroppar från vilka hjärta, lever, lungor, muskelmage, kräva och njurar inte har avlägsnats.

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

**▼B**

4. Inkråm får endast bestå av följande:

Hjärta, hals, muskelmage och lever samt alla andra delar som anses vara ätliga på den marknad där produkten är tänkt att slutligen konsumeras. Levern ska vara utan gallblåsa. Muskelmagen ska vara utan hornlagret och innehållet i muskelmagen ska vara urtaget. Hjärtat kan vara med eller utan hjärtsäcken. Om halsen sitter kvar på kroppen anses den inte utgöra del av inkråmet.

Om ett av dessa fyra organ vanligtvis inte ingår i de slaktkroppar som bjuds ut till försäljning ska det vid märkningen anges att detta organ saknas.

5. Förutom att den nationella lagstiftning som antagits i enlighet med direktiv 2000/13/EG ska iakttas, ska följande uppgifter anges på de medföljande handelsdokumenten i enlighet med artikel 13.1 b i det direktivet:

- a) Den klass som avses i bilaga XIV del B punkt III.1 i förordning (EG) nr 1234/2007.
- b) Tillståndet i vilket fjäderfäköttet saluförs i enlighet med bilaga XIV del B punkt III.2 i förordning (EG) nr 1234/2007 och den rekommenderade lagringstemperaturen.

*Artikel 4*

1. De namn under vilka produkter som omfattas av denna förordning säljs, i den mening som avses i artikel 3.1.1 i direktiv 2000/13/EG, ska vara de namn som nämns i artikel 1 i denna förordning samt motsvarande termer på övriga gemenskapsspråk som anges i bilaga I till denna förordning, åtföljda av följande hänvisning:

— För hela slaktkroppar en hänvisning till en av de presentationsformer som fastställs i artikel 3.1 i denna förordning.

— För styckningsdelar av fjäderfä en hänvisning till respektive arter.

2. De namn som definieras i artikel 1.1 och 1.2 får kompletteras med andra termer, förutsatt att dessa inte i avsevärd grad vilseleder konsumenten, särskilt inte på ett sådant sätt att det kan leda till en förväxling med andra produkter som anges i artikel 1.1 och 1.2 eller med de uppgifter som avses i artikel 11.

*Artikel 5*

1. Andra produkter än de som definieras i artikel 1 får endast saluföras inom gemenskapen under namn som inte i avsevärd grad vilseleder konsumenten genom att ge upphov till förväxling med de produkter som anges i artikel 1 eller med de uppgifter som avses i artikel 11.

2. Förutom att den nationella lagstiftning som antagits i enlighet med direktiv 2000/13/EG ska iakttas, ska märkningen, presentationen och saluföringen av fjäderfäkött som är avsett för slutkonsument uppfylla de ytterligare krav som anges i punkterna 3 och 4 i denna artikel.

**▼B**

3. För färskt fjäderfäkött ska datum för minsta hållbarhetstid ersättas med ”sista förbrukningsdag” i enlighet med artikel 10 i direktiv 2000/13/EG.
4. För konsumentförpackat fjäderfäkött ska även följande uppgifter anges på konsumentförpackningen eller en etikett som fästs på denna:
- a) Den klass som avses i bilaga XIV del B punkt III.1 i förordning (EG) nr 1234/2007.
  - b) För färskt fjäderfäkött, försäljningspriset och priset per viktenhet i detaljhandelsledet.
  - c) Tillståndet i vilket fjäderfäköttet saluförs i enlighet med bilaga XIV del B punkt III.2 i förordning (EG) nr 1234/2007 och den rekommenderade lagringstemperaturen.
  - d) Slakteriets eller styckningsanläggningens godkännandenummer, utfärdat i enlighet med artikel 4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 <sup>(1)</sup>, utom när styckning och urbening sker på försäljningsstället i enlighet med artikel 4.2 d i samma förordning.
  - e) För fjäderfäkött som importeras från tredjeland, uppgift om ursprungslandet.
5. Vid försäljning av icke konsumentförpackat fjäderfäkött, utom när styckning och urbening sker på försäljningsstället i enlighet med artikel 4.2 d i förordning (EG) nr 853/2004 och förutsatt att sådan styckning och urbening sker på begäran och i närvaro av kunden, ska artikel 14 i direktiv 2000/13/EG gälla för de uppgifter som avses i punkt 4.
6. Genom undantag från artikel 3.5 och punkterna 2–5 i denna artikel ska det vid leveranser till stycknings- eller bearbetningsanläggningar inte vara nödvändigt att klassificera fjäderfäkött eller att ange de ytterligare uppgifter som avses i de artiklarna.

*Artikel 6*

Följande tillägsbestämmelser ska gälla för fryst fjäderfäkött enligt definitionen i bilaga XIV del B punkt II.3 i förordning (EG) nr 1234/2007:

Fryst fjäderfäkött som berörs av denna förordning ska hålla en stabil temperatur på högst –12 °C på alla ställen i produkten, med eventuella kortvariga temperaturökningar på högst 3 °C. Dessa toleranser för produktens temperatur ska vara tillåtna i enlighet med god förvarings- och distributionspraxis vid lokal distribution och i frysdiskar i detaljhandeln.

<sup>(1)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.

**▼B***Artikel 7*

1. Fjäderfäslaktkroppar och styckningsdelar av fjäderfä som omfattas av denna förordning ska uppfylla följande minimikrav för att klassificeras i klass A och B:

- a) Hela, med hänsyn tagen till presentationsformen.
- b) Rena, fria från synliga föroreningar och blod.
- c) Fria från främmande lukter.
- d) Fria från synliga blodfläckar, undantaget sådana som är små och icke iögonfallande.
- e) Fria från utskjutande brutna ben.
- f) Fria från svåra kontusioner.

Färskt fjäderfäkött får inte uppvisa tecken på tidigare frysning.

2. För att klassificeras som klass A ska slaktkroppar och styckningsdelar av fjäderfä dessutom uppfylla följande kriterier:

- a) De ska ha en god konformitet. Köttet ska vara fylligt, bröstet väl utvecklat, brett, långt och köttigt, och låren ska vara köttiga. Kycklingar, unga ankor eller ankungar och kalkoner ska ha ett tunt, jämnt fettlager på bröstet, ryggen och låren. På tuppar, höns, ankor och unga gäss är det tillåtet med ett tjockare fettlager. Gäss ska ha ett medeltjockt till tjockt fettlager över hela slaktkroppen.
- b) Ett fåtal små fjädrar, fjäderspolar (ving- eller stjärtpennslut) och dun (trädfjädrar) får finnas på bröst, klubba, gump, fotleder och vingspetsar. Kokhöns, ankor, kalkoner och gäss får ha ett fåtal sådana rester även på andra kroppsdelar.
- c) Viss skada, kontusion och missfärgning är tillåten under förutsättning att den är liten och icke iögonfallande och inte förekommer på bröst eller klubba. Vingspetsen får saknas. En liten rödfärgning av vingspetsar och fjäderfolliklar är tillåten.
- d) Frysta eller djupfrysta fjäderfä får inte uppvisa tecken på frysbränna <sup>(1)</sup>, undantaget sådan som är oväsentlig, liten och icke iögonfallande och inte förekommer på bröst eller klubba.

<sup>(1)</sup> Frysbränna: (i bemärkelsen kvalitetsförsämring) är en lokal eller fläckvis irreversibel uttorkning av skinnet och/eller köttet som kan visa sig som förändringar av

- den ursprungliga färgen (oftast blekare), eller
- smaken och lukten (utan smak eller härskan), eller
- konsistensen (torr, svampaktig).



**▼B***Artikel 8*

1. Beslut till följd av att artiklarna 1, 3 och 7 inte följts får endast avse hela det parti som har kontrollerats i enlighet med bestämmelserna i denna artikel.

2. Ett prov bestående av följande antal enskilda produkter enligt artikel 1 ska väljas ut slumpmässigt från varje parti för kontroll i slakterier, styckningsanläggningar, grossist- och detaljhandelslager, eller i varje annat handelsled, inbegripet transport, eller vid import från tredjeland, vid förtullningen.

Partiets storlek	Provets storlek	Tillåtet antal defekta enheter	
		Summa	För artiklarna 1.1 <sup>(1)</sup> , 1.3 och 7.1
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Tolerans inom varje art, inte mellan arter.

3. 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 2 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 1.1 och 1.3 och artikel 7.1 får dock inte överskrida de tal som anges i kolumn 4 i tabellen i punkt 2.

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

4. Vid kontroll av ett parti fjäderfäkött av klass B ska det tillåtna antalet defekta enheter fördubblas.

5. Om det kontrollerade partiet bedöms vara bristfälligt, ska kontrollorganet förbjuda att det saluförs eller importeras om det kommer från tredjeland, såvida inte respektive till dess att bevis föreligger för att åtgärder har vidtagits så att partiet överensstämmer med bestämmelserna i artiklarna 1 och 7.

**▼B***Artikel 9*

1. Konsumentförpackat fryst eller djupfryst fjäderfäkött i den mening som avses i artikel 2 i direktiv 76/211/EEG får klassificeras i vikt-kategorier i enlighet med bilaga XIV del B punkt III.3 i förordning (EEG) nr 1234/2007. Konsumentförpackningarna kan bestå av

— konsumentförpackningar som innehåller en fjäderfäslaktkropp, eller

— konsumentförpackningar som innehåller en eller flera styckningsdelar av fjäderfä av samma typ och art, enligt definitionen i artikel 1.

2. I enlighet med punkterna 3 och 4 ska det på alla konsumentförpackningar finnas en uppgift om produktens vikt, den så kallade *nominella vikt* som de ska innehålla.

3. Konsumentförpackningar med fryst eller djupfryst fjäderfäkött får klassificeras i kategorier av nominella vikter enligt följande:

a) Slaktkroppar:

— < 1 100 g: klasser om 50 g (1 050 – 1 000 – 950 osv.),

— 1 100 – < 2 400 g: klasser om 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 osv.),

— ≥ 2 400 g: klasser om 200 g (2 400 – 2 600 – 2 800 osv.).

b) Styckningsdelar:

— < 1 100 g: klasser om 50 g (1 050 – 1 000 – 950 osv.),

— ≥ 1 100 g: klasser om 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 osv.).

4. Sådana konsumentförpackningar som avses i punkt 1 ska vara så beskaffade att de uppfyller följande krav:

a) Det faktiska innehållet ska i genomsnitt inte understiga den nominella vikten.

b) Andelen konsumentförpackningar med en negativ avvikelse som är större än den tillåtna negativa avvikelse som fastställs i punkt 9 ska för ett parti konsumentförpackningar vara så liten att partiet uppfyller de kontrollkrav som anges i punkt 10.

c) En konsumentförpackning med en negativ avvikelse som är större än dubbelt så stor som den i punkt 9 angivna tillåtna avvikelser får inte saluföras.

De definitioner av nominell vikt, faktiskt innehåll och negativ avvikelse som fastställs i bilaga I till direktiv 76/211/EEG ska gälla för denna förordning.

5. Beträffande det ansvar som vilar på förpackaren eller importören av fryst eller djupfryst fjäderfäkött och de kontroller som ska utföras av behöriga myndigheter, ska punkterna 4, 5 och 6 i bilaga I till direktiv 76/211/EEG gälla i tillämpliga delar.

**▼B**

6. Kontrollen av konsumentförpackningar, som ska utföras genom att prov väljs ut, omfattar två delar:

- En kontroll avseende det faktiska innehållet i varje konsumentförpackning i provet.
- En kontroll avseende det genomsnittliga faktiska innehållet i konsumentförpackningarna i provet.

Ett parti konsumentförpackningar ska anses godtagbart om resultaten av båda kontrollerna uppfyller de kriterier för godkännande som avses i punkterna 10 och 11.

7. Ett parti ska utgöras av alla de konsumentförpackningar med samma nominella vikt, av samma typ och samma produktionsomgång, förpackade på samma ställe, som ska kontrolleras.

Partiets storlek ska begränsas till det antal som fastställs nedan:

- Om konsumentförpackningarna kontrolleras i slutet av förpackningslinjen ska antalet i varje parti motsvara förpackningslinjens maximala produktion per timme, utan begränsning vad beträffar partiets storlek.
- I andra fall ska partiets storlek begränsas till 10 000.

8. Ett prov bestående av följande antal konsumentförpackningar ska slumpmässigt väljas ut från varje parti som ska kontrolleras.

Partiets storlek	Provets storlek
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

För partier som består av färre än 100 konsumentförpackningar ska den oförstörande provning som avses i bilaga II till direktiv 76/211/EEG, om den utförs, omfatta hela partiet.

9. För konsumentförpackade enskilda slaktkroppar är följande negativa avvikelser tillåtna:

**▼M1***(i gram)*

Nominell vikt	Tillåten negativ avvikelse	
	Slaktkroppar	Styckningsdelar
mindre än 1 100	25	25
1 100–< 2 400	50	50
2 400 eller mer	100	50

**▼B**

10. För kontrollen av det faktiska innehållet i varje konsumentförpackning i provet ska det minsta godtagbara innehållet beräknas genom att den tillåtna negativa avvikelsen för det aktuella innehållet subtraheras från konsumentförpackningens nominella vikt.

**▼B**

Konsumentförpackningar i provet vars faktiska innehåll understiger det minsta godtagbara innehållet ska anses defekta.

Det kontrollerade partiet konsumentförpackningar ska anses vara godkänt eller underkänt om antalet defekta enheter i provet är mindre än eller lika med kriteriet för godkännande eller lika med eller större än kriteriet för icke godkännande enligt nedan:

Antal i provet	Antal defekta enheter	
	Kriterium för godkännande	Kriterium för underkännande
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. För kontrollen av det genomsnittliga faktiska innehållet ska ett parti konsumentförpackningar anses godkänt om det genomsnittliga faktiska innehållet i de konsumentförpackningar som utgör provet överstiger nedan angivna kriterium för godkännande:

Provets storlek	Kriterium för godkännande för genomsnittligt faktiskt innehåll
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = genomsnittligt faktiskt innehåll i konsumentförpackningarna,

$Q_n$  = konsumentförpackningens nominella vikt,

$s$  = standardavvikelse i det faktiska innehållet i konsumentförpackningarna i partiet.

Standardavvikelsen ska beräknas i enlighet med punkt 2.3.2.2 i bilaga II till direktiv 76/211/EEG.

12. Så länge kompletterande uppgifter tillåts enligt bestämmelserna i rådets direktiv 80/181/EEG <sup>(1)</sup>, får en kompletterande uppgift anges tillsammans med uppgiften om nominell vikt på konsumentförpackningar på vilka denna artikel är tillämplig.

13. Beträffande fjäderfäkött som förs in i Förenade kungariket från andra medlemsstater ska kontroller utföras slumpvis och inte vid gränsen.

#### Artikel 10

Uppgift om att en av nedan angivna kylmetoder har använts och motsvarande termer på övriga gemenskapsspråk som anges i bilaga III får anges i märkningen i enlighet med artikel 1.3 a i direktiv 2000/13/EG:

— Luftkylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar med kall luft.

— Evaporativ kylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar med kall luft som uppblandats med vattendimma eller finfördelat vatten.

<sup>(1)</sup> EGT L 39, 15.2.1980, s. 40.

**▼B**

— Vattenkylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar i tankar med vatten eller is och vatten i enlighet med motströmsprocessen.

*Artikel 11*

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 gemenskapsspråken enligt bilaga IV, användas i märkningen i enlighet med artikel 1.3 a i direktiv 2000/13/EG, och de får anges endast om de villkor som anges i bilaga V till den här förordningen uppfylls:

- a) ”Utfodrad med ... % ...”.
- b) ”Extensivt uppfödd inomhus”.
- c) ”Tillgång till utomhusvistelse”.
- d) ”Traditionell utomhusvistelse”.
- e) ”Uppfödd i full frihet”.

Dessa termer får kompletteras med uppgifter som hänvisar till de särskilda kännetecknen för respektive produktionssystem.

Om kött från ankor och gäss som föds upp för produktion av ”foie gras” märks som kött från djur med tillgång till utomhusvistelse (punkterna c, d och e) ska det på etiketten också anges ”från produktion av foie gras”.

2. Uppgift om slaktålder eller om gödningsperiodens längd ska 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 V b, c eller d. Denna bestämmelse gäller dock inte för djur som omfattas av artikel 1.1 a fjärde strecksatsen.

3. Punkterna 1 och 2 ska gälla utan att det påverkar tillämpningen av nationella tekniska bestämmelser som är mer omfattande än de minimikrav som anges i bilaga V, och som endast gäller för producenter i den berörda medlemsstaten, förutsatt att de nationella bestämmelserna är förenliga med gemenskapsrätten och de gemensamma handelsnormerna för fjäderfäkött.

4. Kommissionen ska underrättas om de nationella bestämmelser som avses i punkt 3.

5. Närhelst kommissionen så begär ska medlemsstaterna överlämna alla uppgifter som är nödvändiga för att bedöma om de bestämmelser som avses i denna artikel är förenliga med gemenskapsrätten och de gemensamma handelsnormerna för fjäderfäkött.

*Artikel 12*

1. Slakterier som har tillstånd att använda de termer som anges i artikel 11 ska registreras särskilt. De ska föra ett separat register per produktionssystem

- a) över namn och adress på fjäderfäproducenter som ska registreras efter en kontroll av den behöriga myndigheten i medlemsstaten,

**▼B**

- b) på begäran av denna myndighet, antalet djur som varje producent håller vid varje produktionsomgång,
- c) över det antal djur som levererats och bearbetats samt den sammanlagda levande vikten eller slaktvikten för dessa,
- d) över uppgifter om försäljning med namn och adresser till köpare, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

2. De producenter som avses i punkt 1 ska därefter kontrolleras regelbundet. De ska föra aktuella register över antalet fåglar per fjäderfäsystem av vilka det även ska framgå antalet sålda djur, köparnas namn och adress, kvantiteter samt fodrets ursprung, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

Dessutom ska de producenter som använder system där djuren har tillgång till utomhusvistelse, registrera det datum då djuren först fick tillgång till utomhusvistelse.

3. Fodertillverkare och foderleverantörer ska föra register som visar att sammansättningen på det foder som levereras till producenter för de produktionssystem som avses i artikel 11.1 a stämmer överens med angivelserna om utfodring, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

4. Kläckerier ska föra register över de djur av stammar som är erkända som långsamt växande som levereras till producenter för de produktionssystem som avses i artikel 11.1 d och e, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

5. Regelbundna kontroller som avser iakttagandet av artikel 11 och punkterna 1–4 i denna artikel ska göras på

- a) jordbruksföretag: minst en gång per produktionsomgång,
- b) fodertillverkare och foderleverantörer: minst en gång om året,
- c) slakterier: minst fyra gånger per år,
- d) kläckerier: minst en gång per år för de produktionssystem som avses i artikel 11.1 d och e.

**▼M3**

6. Varje medlemsstat ska genom alla lämpliga åtgärder, inbegripet offentliggörande på Internet, ställa till övriga medlemsstaters och kommissionens förfogande den uppdaterade förteckningen över godkända slakterier som registrerats i enlighet med punkt 1, med uppgift om namn och adress och det nummer som tilldelats varje slakteri.

**▼B***Artikel 13*

När det gäller kontrollen av angivandet av använt uppfödningssystem enligt artikel 121 e led v i förordning (EG) nr 1234/2007 ska de organ som medlemsstaterna utsett uppfylla de kriterier som fastställs i europeisk standard nr EN/45011 av den 26 juni 1989, och ska som sådana godkännas och kontrolleras av den behöriga myndigheten i den aktuella medlemsstaten.

**▼B***Artikel 14*

Fjäderfäkött som importeras från tredjeland får vara märkt med en eller flera av de valfria uppgifter som anges i artikel 10 och 11, om köttet åtföljs av ett intyg som utfärdats av den behöriga myndigheten i ursprungslandet, om att de aktuella produkterna är i överensstämmelse med tillämpliga bestämmelser i denna förordning.

På begäran av ett tredjeland ska kommissionen utarbeta en förteckning över sådana myndigheter.

*Artikel 15*

1. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 16.5 och artikel 17.3 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 VI (avdroppningstest) eller metoden i bilaga VII (kemiskt test).

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

- prov tas för att övervaka vattenupptagningen vid kylning och vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling,
- resultatet 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.

*Artikel 16*

1. I enlighet med bilaga IX ska regelbundna kontroller genomföras av det vatten som upptas eller kontroller i enlighet med bilaga VI genomföras i slakterierna minst en gång under varje arbetsperiod om åtta 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 av beredningen som inte omfattas av kontroll, och om i något fall den vattenmängd som upptas är större än de nivåer som anges i bilaga IX punkt 10 eller i bilaga VI punkt 7, ska nödvändiga tekniska justeringar av produktionen genast göras av slakteriet.

2. I samtliga de fall som avses i punkt 1 andra stycket och i vart fall åtminstone en gång varannan månad ska de kontroller av vattenhalten som avses i artikel 15.1 genomföras genom provtagning i enlighet med bilagorna VI eller VII på frysta och djupfrysta kycklingar från de slakterier som väljs ut av den behöriga myndigheten i medlemsstaten. Dessa kontroller ska inte utföras på slaktkroppar som är avsedda uteslutande för export om detta kan intygas på ett godtagbart sätt för den behöriga myndigheten.

**▼B**

3. De kontroller som avses i punkterna 1 och 2 ska genomföras av eller under tillsyn av den behöriga myndigheten. Den behöriga myndigheten får i vissa fall tillämpa bestämmelserna i punkt 1, särskilt punkterna 1 och 10 i bilaga IX, samt punkt 2 i denna artikel striktare i fråga om ett givet slakteri där detta visar sig nödvändigt för att säkerställa att den totalt tillåtna vattenhalten enligt denna förordning följs.

Den behöriga myndigheten ska vid alla tillfällen, då ett parti frysta eller djupfrysta fjäderfä inte anses vara i överensstämmelse med denna förordning, först återuppta kontrollen med den lägsta möjliga frekvens som anges i punkt 2, när tre på varandra följande kontroller enligt bilagorna VI eller VII, genomförda på ett urval av tre olika produktionsdagar inom högst fyra veckor, har visat negativt resultat. Kostnaden för dessa kontroller ska betalas av slakteriet i fråga.

4. Om, i samband med luftkylning, resultaten av de kontroller som avses i punkterna 1 och 2 överensstämmer med kriterierna i bilagorna VI–IX under en period av sex månader, får frekvensen av de kontroller som avses i punkt 1 sänkas till en gång i månaden. Om det vid något tillfälle konstateras att kriterierna i bilagorna inte iakttas ska detta leda till en återgång till kontroller enligt punkt 1.

5. Om resultaten av de kontroller som avses i punkt 2 överskrider de tillåtna gränsvärdena ska det berörda partiet inte anses uppfylla bestämmelserna i denna förordning. Det berörda slakteriet får dock begära att en motanalys genomförs på medlemsstatens referenslaboratorium med hjälp av en metod som väljs av den behöriga myndigheten i medlemsstaten. Innehavaren av partiet ska stå för kostnaden för motanalysen.

6. Om det efter en sådan motanalys bedöms att det berörda partiet inte uppfyller bestämmelserna i denna förordning ska 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 en av de formuleringar som förtecknas i bilaga X angivet med röda versaler.

Det parti som avses i första stycket ska förbli under den behöriga myndighetens överinseende till dess att det har behandlats i enlighet med bestämmelserna i denna punkt eller på annat sätt slutbehandlats. Om det intygas för den behöriga myndigheten att det parti som avses i första stycket ska exporteras, ska den behöriga myndigheten vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra att det berörda partiet saluförs inom gemenskapen.

De formuleringar som anges i första stycket ska anbringas på en väl synlig plats och vara tydliga och outplånliga. De ska inte döljas, skymmas eller störas av andra texter eller bilder. Bokstäverna ska på individuella förpackningar vara minst 1 cm höga och på gemensamma förpackningar 2 cm.



**▼B***Artikel 17*

1. 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 artiklarna 15 och 16.

2. De kontroller som avses i punkt 1 ska 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 ska dock inte säljas till slutkonsument förrän resultatet av kontrollen finns tillgängligt.

Sådana kontroller ska 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 ska 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 ska meddelas till den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är avsändarland.

Om avsändaren eller hans företrädare begär det ska 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.

3. Om resultaten av de kontroller som avses i punkt 1 överskrider de tillåtna gränsvärdena får innehavaren av partiet begära att en motanalys med hjälp av samma metod som i det första testet genomförs i ett av de referenslaboratorier som anges i bilaga XI. Innehavaren av partiet ska stå för kostnaderna i samband med motanalysen. Referenslaboratoriernas arbetsuppgifter och kompetens anges i bilaga XII.

4. Om det efter en kontroll som genomförs i enlighet med punkterna 1 och 2 – och efter en begärd motanalys – visar sig att den frysta eller djupfrysta kycklingen inte uppfyller kraven i artiklarna 15 och 16, ska den behöriga myndigheten i den medlemsstat som är bestämmelse-land tillämpa förfarandet i artikel 16.6.

5. I de fall som anges i punkterna 3 och 4 ska 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 ska 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 punkterna 1 och 3 visar upprepade avvikelser eller när sådana kontroller – enligt den medlemsstat som är avsändarland – genomförs utan tillräcklig anledning ska de behöriga myndigheterna i den berörda medlemsstaten underrätta kommissionen.

**▼B**

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 194 i förordning (EG) nr 1234/2007.

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

Den medlemsstat 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 ska kommissionen debitera de utgifter som uppkommer genom tillämpningen av tredje styckets strecksatser på den berörda anläggningen.

*Artikel 18*

1. Medlemsstaternas behöriga myndigheter ska omedelbart underrätta respektive nationella referenslaboratorium om resultaten av de kontroller som avses i artiklarna 15, 16 och 17 som genomförs av dem eller under deras övervakning.

**▼M3**

Före den 30 juni varje år ska de nationella referenslaboratorierna meddela kommissionen resultaten av de kontroller som nämns i första stycket. Resultaten ska läggas fram för övervägande i den förvaltningskommitté som avses i artikel 195.1 i förordning (EG) nr 1234/2007.

**▼B**

2. Medlemsstaterna ska utarbeta praktiska åtgärder för de kontroller i alla led i saluföringen som föreskrivs i artiklarna 15, 16 och 17, inbegripet kontroll av import från tredjeland i samband med tullklareningen i enlighet med bilagorna VI och VII. De ska informera de övriga medlemsstaterna och kommissionen om dessa åtgärder. Alla ändringar ska genast anmälas till de övriga medlemsstaterna och kommissionen.

*Artikel 19*

En styrelse sammansatt av experter på övervakning av vattenhalten i fjäderfäkött ska fungera som samordnare av de nationella referenslaboratoriernas testverksamhet. Den ska bestå av företrädare för kommissionen och nationella referenslaboratorier. Styrelsens och de nationella referenslaboratoriernas uppgifter samt styrelsens organisatoriska struktur anges i bilaga XII.

Ett finansiellt stöd ska betalas till referenslaboratoriet i enlighet med villkoren i ett kontrakt som sluts mellan kommissionen på uppdrag av gemenskapen och laboratoriet.

**▼B**

Generaldirektören vid generaldirektoratet för jordbruk bemyndigas att på kommissionens vägnar underteckna kontraktet.

*Artikel 20*

1. Följande färska, frysta och djupfrysta styckningsdelar av fjäderfäkött får saluföras inom gemenskapen, genom försäljning till konsumenten eller genom handel, endast om vattenhalten inte överstiger vad som är tekniskt ofrånkomligt enligt den analysmetod som beskrivs i bilaga VIII (kemiskt test):

- a) Kycklingbröstfiléer, med eller utan nyckelben, utan skinn.
- b) Kycklingbröst, med skinn.
- c) Lår, ben, klubbor, klubbor med del av ryggben och bakdelspart av kyckling, med skinn.
- d) Kalkonbröstfilé, utan skinn.
- e) Kalkonbröst, med skinn.
- f) Lår, ben och klubbor av kalkon, med skinn.
- g) Urbenat kalkonkött av klubba, utan skinn.

2. Medlemsstaternas behöriga myndigheter ska se till att slakterier och styckningsanläggningar, oavsett om de är kopplade till ett slakteri eller inte, vidtar alla nödvändiga åtgärder för att följa bestämmelserna i punkt 1, och i synnerhet

- a) att regelbundna kontroller av vattenhalten görs i enlighet med artikel 16.1, även när det gäller slaktkroppar av kalkon och kyckling avsedda för produktion av färska, frysta och djupfrysta styckningsdelar enligt punkt 1 i denna artikel. Kontrollerna ska utföras minst en gång per arbetsperiod om åtta timmar. I samband med luftkylning av slaktkroppar av kalkon är det inte nödvändigt med regelbundna kontroller av vattenhalten. De gränsvärden som fastställs i bilaga IX punkt 10 ska även gälla för slaktkroppar av kalkon,
- b) att resultatet av kontrollerna antecknas och sparas i ett år,
- c) att varje parti märks på ett sådant sätt att produktionsdagen kan identifieras; denna märkning av partiet måste anges i produktionsprotokollen.

Om, i samband med luftkylning, resultaten av de kontroller som avses i led a och i punkt 3 överensstämmer med kriterierna i bilagorna VI–IX under en period av sex månader, får frekvensen av de kontroller som avses i led a sänkas till en gång i månaden. Om det vid något tillfälle konstateras att kriterierna i bilagorna VI–IX inte iakttas ska detta leda till en återgång till kontroller enligt led a.

3. Kontroller av den vattenhalt som avses i punkt 1 ska utföras åtminstone en gång var tredje månad genom provtagning på frysta och djupfrysta styckningsdelar av fjäderfäkött från samtliga slakterier och styckningsanläggningar som producerar sådana styckningsdelar, i enlighet med bilaga VIII. Dessa kontroller ska inte utföras om den behöriga myndigheten har tillfredsställande belägg för att styckningsdelarna i fråga uteslutande är avsedda för export.

**▼B**

Om en viss styckningsanläggning under ett års tid uppfyller kriterierna i bilaga VIII ska kontrollfrekvensen sänkas till en kontroll var sjätte månad. Om det därefter konstateras att kriterierna inte iakttas ska detta leda till en återgång till kontroller enligt första stycket.

4. Artikel 16.3–16.6 samt artiklarna 17 och 18 ska i tillämpliga delar också gälla de styckningsdelar av fjäderfäkött som avses i punkt 1 i denna artikel.

**▼M3***Artikel 20a*

De meddelanden till kommissionen som avses i artiklarna 11.4, 11.5, 17.5, 18.1 och 18.2 ska lämnas i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 792/2009 <sup>(1)</sup>.

**▼B***Artikel 21*

Förordning (EEG) nr 1538/91 ska upphöra att gälla från och med den 1 juli 2008.

Hänvisningar till den upphävda förordningen och till förordning (EEG) nr 1906/90 ska anses som hänvisningar till den här förordningen och ska läsas enligt jämförelsetabellen i bilaga XIII.

*Artikel 22*

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 juli 2008.

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

<sup>(1)</sup> EUT L 228, 1.9.2009, s. 3.

## BILAGA I

## Artikel 1.1 – Namn på fjäderfäslaktkroppar

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vařeni	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Trut-hahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλαι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Trut-hahn	Kalkun	Γάλαι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патница, пате (млада) мускусна патница, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberriand (Ung) mular-dand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Bar-barieente (Junge Mular-dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskus-part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mular-d ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlens, (jauna) muskus-pīle, (jauna) Mulard pīle

## ▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian and Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mulardente	Part, muskupart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, <i>Mulard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļū vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļū vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep-of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	► C2 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin</i> ( <i>coquelet</i> ) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuğa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukkonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialtal kakas ◀	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

## ▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsá, (fiatal) pézsmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) mýskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) mýskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	► C2 Kacsá, pézsmakacsá, Mulard-kacsá ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, mýskiankka	Anka, mulardand, mýskand
1.	Žašiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizza (žghira fl-eta), fellus ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizza	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis viščiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

## Artikel 1.2 – Namn på styckningsdelar

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► M7 Polovica ◀	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► M7 Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► M7 Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	► M7 Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► M7 Batak sa zabatkom ◀	Coscia	Kāja
(f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückensstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	► M7 Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	► M7 Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
(h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► M7 Batak ◀	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► M7 Krilo ◀	Ala	Spārns
(j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► M7 Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni



▼ **M5**

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► <b>M7</b> hr ◀	it	lv
(k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	► <b>M7</b> File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(l)	Филе от гърдите с «ядеца»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	► <b>M7</b> File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» vði «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► <b>M7</b> Magret ◀	Magret, maigret	<i>Magret, maigret</i>
(n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koi-valiha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	► <b>M7</b> Meso pu-rečių bataka i z bataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa

	lt	► <b>C2</b> hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusė	► <b>C2</b> Fél ◀	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	► <b>C2</b> Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

## ▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Összefüggő combnegyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännēs	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkecomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kureżęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanċja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
(g)	Šlaunelė	► C2 Felsőcomb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsócomb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Összefüggő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisuineen	Bröstfilé med nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ M5

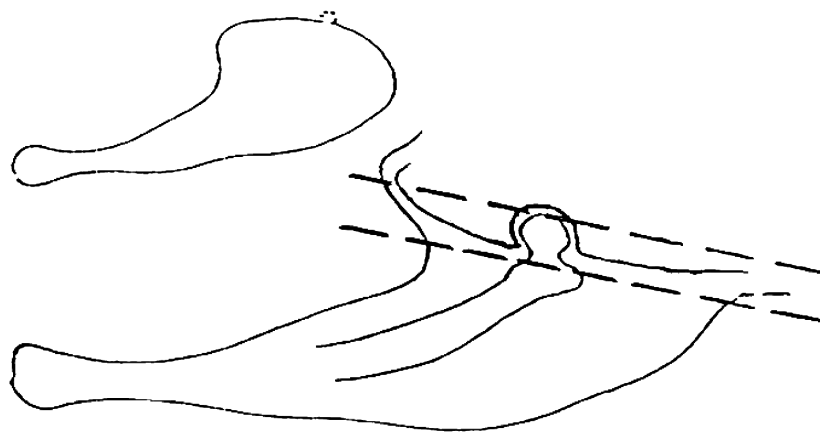
	lt	► <u>C2</u> hu ◄	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> Kicsontozott pulykacomb ◄	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedrob brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkonkött av klubba

**▼B**

*BILAGA II*

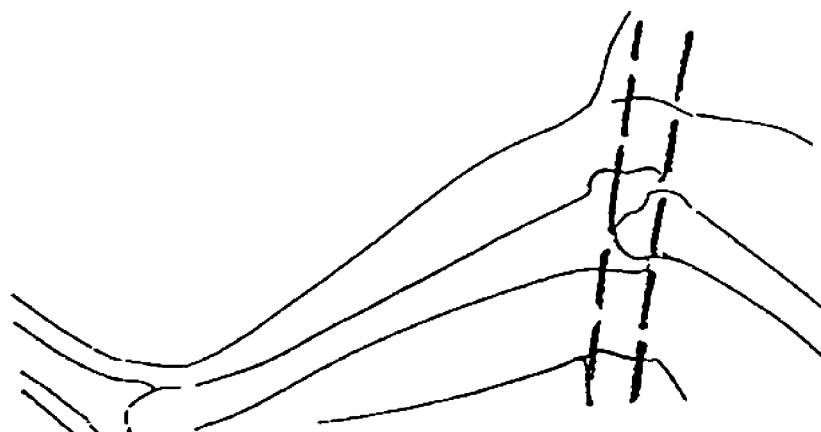
Snitt som skiljer lår/klubba och rygg

— avgränsning av höftled



Snitt som skiljer lår och ben

— avgränsning av knäled



## BILAGA III

## Artikel 10 – Kylmetoder

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzdu- chu s postfi- kem	Luftspraykø- ling	Luft- Sprühkühlung	Õhkpišerdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par as- persion ven- tilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffredda- mento per as- persione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане через потопяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnings- køling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzdu- chom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo-nat- ryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjääh- dytys	Evaporativ kyl- ning
3.	Atšaldymas pa- nardinant	Bemerítéses hű- tés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s po- tapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

## BILAGA IV

## Artikel 11.1 — Produktionssystem

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	►M7 hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овец	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαιίνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	►M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrasata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	►M7 Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	►M7 Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	►M7 Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	►M7 Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizža mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås	

## ▼ C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ ( <i>free range</i> )	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované na vol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

**▼B***BILAGA V*

De villkor som avses i artikel 11 är följande:

a) *Utfodrad med ... % ...*

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 ska detta utgöra minst 35 % av den foderblandning som ges och beträffande majs minst 50 %.
- Till baljväxter och grönsaker när de utgör minst 5 viktprocent av den foderblandning som ges under större delen av gödningsperioden.
- Till 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:

i) Beläggningstätheten per m<sup>2</sup> golvyta inte överskrider

- för kycklingar, unga tuppar och kapuner: 15 djur, men högst 25 kg levande vikt,
- för ankor, pärlhöns, kalkoner: 25 kg levande vikt,
- för gäss: 15 kg levande vikt.

ii) 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.
- Unga gäss (gässlingar): lägst 60 dagar.
- Ungtuppar: lägst 90 dagar.
- Kapuner: lägst 140 dagar.



**▼B**c) *Tillgång till utomhusvistelse*

Denna term får endast användas i följande fall:

- i) Beläggningstätheten i fjäderfästallet och slaktåldern överensstämmer med gränserna enligt b, med undantag av kycklingar, för vilka beläggningstätheten får uppgå till 13 men högst 27,5 kg levande vikt per m<sup>2</sup> och för kapuner, för vilka beläggningstätheten ska vara högst 7,5 per m, dock högst 27,5 kg levande vikt per m<sup>2</sup>.
- ii) 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 m<sup>2</sup> per kyckling eller pärlhöns,
  - 2 m<sup>2</sup> per anka eller kapun,
  - 4 m<sup>2</sup> per kalkon eller gås.

Beträffande pärlhöns får en rastgård utomhus ersättas med ett intensivt golvstall med en golvyta som är minst lika stor som hönsusets och med en höjd på minst 2 m. En sittpinne, minst 10 cm lång, ska finnas per djur totalt sett (fjäderfästall och golvstall).

- iii) Minst 70 % av den foderblandning som används under gödningsperioden utgörs av spannmål.
- iv) Fjäderfästallet är försett med utgångshål med en sammanlagd längd motsvarande minst 4 m per 100 m<sup>2</sup> golvyta.

d) *Traditionell utomhusvistelse*

Denna term får endast användas i följande fall:

- i) Beläggningstätheten inomhus per m<sup>2</sup> golvyta inte överskrider följande antal:
  - Kycklingar: 12 djur, men högst 25 kg levande vikt; i fråga om flyttbara stall med högst 150 m<sup>2</sup> golvyta som hålls öppen nattetid får dock beläggningstätheten ökas till 20 djur men högst 40 kg levande vikt per m<sup>2</sup>.
  - Kapuner: 6,25 djur (upp till 91 dagars ålder 12 djur) 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 djur, men högst 35 kg levande vikt.
  - Pärlhöns: 13 djur, men högst 25 kg levande vikt.
  - Kalkoner: 6,25 djur (upp till 7 veckors ålder 10 djur) men högst 35 kg levande vikt.
  - Gäss: 5 djur (upp till 6 veckors ålder 10 djur), 3 djur under de tre sista veckorna av gödning om de hålls instängda, men högst 30 kg levande vikt.
- ii) Fjäderfästallens totala användbara yta vid en och samma anläggning inte överskrider 1 600 m<sup>2</sup>.

**▼B**

- iii) 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.
- iv) Fjäderfästallet är försett med utgångshål av en sammanlagd längd motsvarande minst 4 m per 100 m<sup>2</sup> golvyta.
- v) 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.
- vi) Rastgårdar utomhus som är till större delen vegetationstäckta och består av minst
- 2 m<sup>2</sup> per kyckling, myskand, pekinganka eller pärlhöns,
  - 3 m<sup>2</sup> per mulardand,
  - 4 m<sup>2</sup> per kapun från 92 dagars ålder (2 m<sup>2</sup> upp till 91 dagars ålder),
  - 6 m<sup>2</sup> per kalkon,
  - 10 m<sup>2</sup> 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, ska finnas per djur totalt sett (fjäderfästall och golvstall).
- vii) Djuren som göds tillhör en art som erkänns som långsamt växande.
- viii) Foderblandningen som ges under gödningsperioden till minst 70 % utgörs av spannmål.
- ix) 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 gäss som saluförs hela som stekgäss,
  - 98 dagar för honor av kalkon som är avsedda att styckas,
  - 126 dagar för hannar av kalkon som är avsedda att styckas,
  - 95 dagar för gäss avsedda för produktion av ”foie gras” och ”magret”,
  - 60 dagar för unga gäss (gässlingar).

**▼B**

- x) Avslutningsperioden inomhus inte överskrider
- för minst 90 dagar gamla kycklingar: 15 dagar,
  - för kapuner: 4 veckor,
  - för minst 70 dagar gamla gäss och mulardänder avsedda för produktion av gåslever och magret: 4 veckor.

e) *Uppfödd i full frihet*

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

Om beslut om restriktioner fattas, även veterinära sådana, på grundval av gemenskapsrätten i syfte att skydda folk- och djurhälsan, och som medför en begränsning av tillträdet för fjäderfä till en rastgård, får fjäderfä som fötts upp enligt de produktionsmetoder som beskrivs i första stycket c, d och e, med undantag för pärlhöns som fötts upp i intensiva golvstallar, fortsätta att saluföras med en särskild beteckning avseende produktionssystemet under restriktionernas löptid, dock högst tolv veckor.



## BILAGA VI

## BESTÄMNING AV VATTENFÖRLUST VID UPTINING

## (Avdroppningstest)

1. *Mål och räckvidd*

Denna metod ska 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 (inbegripet samtliga ätbara slaktbiprodukter i förpackningen) överskrider det gränsvärde som föreskrivs i punkt 7 ska det bedömas att överskottsvattnet har tagits upp under slaktprocessen.
2. *Definition*

Uptiningsförluster som bestäms genom denna metod ska uttryckas i procent av den frysta eller djupfrysta slaktkroppens totala vikt, inbegripet ätbara slaktbiprodukter.
3. *Princip*

Den frysta eller djupfrysta slaktkroppen, inklusive eventuella ätbara slaktbiprodukter, ska 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 1 g eller bättre.
  - 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 ska innehålla en vattenvolym som är minst åtta gånger större än volymen av det fjäderfä som ska kontrolleras och kunna hålla vattnets temperatur på  $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ .
  - 4.4 Filterpapper eller absorberande pappershanddukar.
5. *Förfarande*
  - 5.1 Tjugo slaktkroppar väljs slumpvis ut från den kvantitet fjäderfä som ska kontrolleras. Till dess de kan testas enligt beskrivningen i 5.2–5.11 ska de förvaras vid en temperatur av högst  $-18\text{ °C}$ .
  - 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 är  $M_0$ .
  - 5.3 Slaktkroppen, tillsammans med eventuella ätbara slaktbiprodukter, tas ut ur förpackningen, som torkas och vägs avrundat till närmaste gram; denna vikt är  $M_1$ .
  - 5.4 Vikten av den frysta slaktkroppen med slaktbiprodukter beräknas genom att  $M_1$  subtraheras från  $M_0$ .
  - 5.5 Slaktkroppen, inklusive de ätbara slaktbiprodukterna, placeras i en kraftig, vattentät plastpåse med buköppningen nedåt mot påsens botten. Påsen ska vara tillräckligt lång för att kunna fästas säkert i vattenbadet men inte så vid att slaktkroppen rubbas ur det vertikala läget.

**▼B**

- 5.6 Den del av påsen som innehåller slaktkroppen och de ätbara biprodukterna sänks ned helt i vattenbadet och påsen lämnas öppen upptill för att så mycket luft som möjligt ska försvinna ur den. Påsen ska 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 får inte vidröra varandra.
- 5.7 Påsen lämnas kvar i vattenbadet, som hela tiden hålls vid en temperatur av  $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ , 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  $+ 4\text{ °C}$ , mätt på två slumpvis utvalda slaktkroppar. Slaktkropparna får inte stanna kvar i vattenbadet längre än nödvändigt efter att temperaturen  $+ 4\text{ °C}$  har uppnåtts. Den nedsänkingsperiod som behövs för slaktkroppar som förvarats vid  $- 18\text{ °C}$  är följande:

Viktclass (g)	Slaktkroppens vikt + slaktbiprodukter (g)	Nedsänkningstid i minuter	
		Kycklingar utan slaktbiprodukter	Kycklingar med slaktbiprodukter
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Efter 1 400 g krävs en ökning på sju minuter för varje ytterligare 100 g. Om den föreslagna nedsänkingsperioden går utan att  $+ 4\text{ °C}$  uppnås i de två slaktkroppar som kontrolleras, ska upptiningen fortsätta tills kärntemperaturen  $+ 4\text{ °C}$  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 ska rinna ut. Påsen och dess innehåll tillåts att rinna av under en timme vid en rumstemperatur mellan  $+ 18\text{ °C}$  och  $+ 25\text{ °C}$ .
- 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 ska 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, bestäms avrundat till närmaste gram; denna vikt är  $M_2$ .
- 5.11 Vikten av förpackningen med de ätbara slaktbiprodukterna, bestäms avrundat till närmaste gram; denna vikt är  $M_3$ .

**▼ B**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 ätbara slaktbiprodukter), fås genom:

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

**▼ M6**7. *Utvärdering av resultatet*

Om den genomsnittliga vattenförlusten vid upptiningen av de 20 slaktkropparna i testet överskrider de procenttal som anges nedan ska det anses att den vattenmängd som tagits upp under processen överskrider den högsta tillåtna gränsen.

Procenttalen är följande:

Vid luftkylning: 1,5 %.

Vid evaporativ kylning: 3,3 %.

Vid vattenkylning: 5,1 %.

Vid andra kylmetoder eller vid en kombination av två eller fler av de metoder som definieras i artikel 10: 1,5 %.

**▼B***BILAGA VII***BESTÄMNING AV DEN TOTALA VATTENHALTEN I KYCKLINGAR****(Kemiskt test)**1. *Mål och räckvidd*

Denna metod ska användas för att bestämma den totala vattenhalten i fryst och djupfryst kyckling. Denna metod inbegriper bestämning av vatten- och proteinhalten genom provtagning från den homogeniserade slaktkroppen av fjäderfä. Den totala vattenhalt som bestäms ska jämföras med det gränsvärde som uttrycks genom den formel som anges i punkt 6.4, för att bestämma om alltför mycket vatten har tagits upp under processen. Om undersökaren misstänker närvaro av något ämne som kan störa bestämningen ska nödvändiga försiktighetsåtgärder vidtas.

2. *Definitioner*

*Slaktkropp*: slaktkropp med ben, brosk och eventuella inälvor.

*Ätbara organ*: lever, hjärta, muskelmage och hals.

3. *Princip*

Vatten- respektive proteinhalt ska bestämmas i enlighet med erkända ISO-metoder (Internationella standardiseringsorganisationen) eller andra metoder eller analyser som godkänts av rådet.

Den högsta tillåtna totala vattenhalten i slaktkroppen beräknas med utgångspunkt i slaktkroppens proteinhalt som kan sättas i relation till den naturliga vattenhalten.

4. *Apparatur och reagens*

4.1 Vågar, med en noggrannhet på  $\pm 1$  g eller bättre, för att väga slaktkropp och förpackning.

4.2 Köttkvarn 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 mala djupfryst kött och ben till en homogen blandning som motsvarar den som fås med en kvarn som har en skiva med håll på 4 mm.

4.4 Apparatur enligt ISO 1442 för att bestämma vattenhalten.

4.5 Apparatur enligt ISO 937 för att bestämma proteinhalten.

**▼ B**5. *Förfarande*

- 5.1 Sju slaktkroppar väljs slumpvis ut från den kvantitet fjäderfä som ska 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 ett samlingsprov av de sju slaktkropparna.

- 5.2 Förbehandlingen ska 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 ska eventuellt förpackningsmaterial runt de ätbara organen avlägsnas. Den totala vikten av slaktkroppen inklusive de ätbara organen och is som sitter kvar på slaktkroppen ska bestämmas, avrundat till närmaste gram, till värdet  $P_1$ , efter avdrag för vikten av eventuellt emballage.

- b) Vid analys av ett samlingsprov ska den sammanlagda vikten av de sju slaktkropparna, förberedda enligt 5.3 a, bestämmas till värdet  $P_7$ .

- 5.4 a) Hela slaktkroppen, vars vikt är  $P_1$ , hackas i en köttkvarn enligt 4.3 (och även blandas i en mixer om behövt) för att ge ett homogent material från vilket ett prov kan tas som är representativt för varje slaktkropp.

- b) Vid analys av ett samlingsprov ska alla sju slaktkropparna, vars sammanlagda vikt är  $P_7$ , malas i en köttkvarn enligt 4.3 (och även blandas 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 enlighet med ISO 937. Denna kvävehalt omräknas till råproteinhalten "b %" genom att multipliceras med koefficienten 6,25.

**▼ M6**6. *Beräkning av resultatet*

- 6.1 a) Vikten av varje kropps vattenhalt ( $W$ ) 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 ska bestämmas.

- b) Vid 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 naturliga vattenhalt i gram som bestäms genom denna metod beräknas med följande formel:

kycklingar:  $3,53 \times RP_A + 23$ .



**▼ M6**

## 6.4 a) Luftkylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 % <sup>(1)</sup> kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten ( $W_G$ ) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

## b) Evaporativ kylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 4,5 % <sup>(1)</sup> kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten ( $W_G$ ) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

## c) Vattenkylning

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 7 % <sup>(1)</sup> kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten ( $W_G$ ) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

## d) Andra kylmetoder eller en kombination av två eller fler av de metoder som anges i artikel 10.

Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 % <sup>(1)</sup> kan den högsta tillåtna gränsen för den totala vattenhalten ( $W_G$ ) i gram som bestäms med denna metod erhållas genom följande formel (inkl. konfidensintervall):

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

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 ( $W_G$ ) ska den kvantitet fjäderfä som omfattas av kontrollen anses uppfylla kraven.

<sup>(1)</sup> Beräknad i förhållande till slaktkroppens vikt exklusive upptaget vatten.

**▼B***BILAGA VIII***BESTÄMNING AV DEN TOTALA VATTENHALTEN I  
STYCKNINGSEDELAR AV FJÄDERFÄKÖTT****(Kemiskt test)**1. *Mål och räckvidd*

Denna metod ska användas för att bestämma den totala vattenhalten i vissa styckningsdelar av fjäderfäkött. Den omfattar bestämning av vatten- och proteinhalten i homogeniserade prover från styckningsdelar av fjäderfäkött. Den totala vattenhalt som bestäms ska jämföras med det gränsvärde som uttrycks genom den formel som anges i punkt 6.4, för att bestämma om alltför mycket vatten har tagits upp under processen. Om undersökaren misstänker närvaro av något ämne som kan störa bestämningen ska nödvändiga försiktighetsåtgärder vidtas.

2. *Definitioner och förfaranden för provtagning*

Definitionerna i artikel 1.2 ska tillämpas på de styckningsdelar av fjäderfäkött som avses i artikel 20. Proverna ska omfatta åtminstone följande:

— kycklingbröst: hälften av bröstet

— kycklingbröstfilé: hälften av det urbenade bröstet utan skinn

— kalkonbröst, kalkonbröstfilé och urbenat kött av klubba: portioner på cirka 100 g

— övriga styckningsdelar: se definitioner i artikel 1.2.

När det gäller frysta eller djupfrysta bulkprodukter (där styckningsdelarna inte är individuellt förpackade) får de större förpackningar från vilka proverna ska tas förvaras vid en temperatur på 0 °C tills att enskilda styckningsdelar kan tas loss.

3. *Princip*

Vatten- respektive proteinhalt ska bestämmas i enlighet med erkända ISO-metoder (Internationella standardiseringsorganisationen) eller andra metoder eller analyser som godkänts av rådet.

Den högsta tillåtna totala vattenhalten i styckningsdelarna av fjäderfäkött beräknas med utgångspunkt i styckningsdelarnas proteinhalt som kan sättas i relation till den naturliga vattenhalten.

4. *Apparatur och reagens*

4.1 Vågar med en noggrannhet på  $\pm 1$  g eller bättre, för att väga styckningsdelar och förpackning.

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

**▼B**

- 4.3 Kraftig köttkvarn och mixer som kan homogenisera styckningsdelar av fjäderfäkött eller delar av dessa.

*Anm.:*

Ingen speciell köttkvarn rekommenderas. Den bör dock vara tillräckligt stark för att kunna mala 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 proteinhalten.

5. *Förfarande*

- 5.1 Fem styckningsdelar väljs slumpvis ut från den kvantitet fjäderfä som ska kontrolleras och hålls kylda eller frysta till dess analysen enligt 5.2–5.6 påbörjas.

Prover från frysta eller djupfrysta bulkvaror av det slag som avses i punkt 2 får förvaras vid en temperatur på 0 °C fram till dess att analysen påbörjas.

Analysen kan utföras antingen av var och en av de fem styckningsdelarna eller av ett samlingsprov av de fem styckningsdelarna.

- 5.2 Förbehandlingen ska påbörjas inom en timme efter det att styckningsdelarna har tagits ut ur kyl- eller frysskåpet.

- 5.3 a) Förpackningens utsida torkas av för att avlägsna is och vatten från ytan. Varje styckningsdel vägs och tas ut ur eventuellt emballage. Sedan styckningsdelen har skurits upp i mindre bitar ska styckningsdelens vikt bestämmas, avrundat till närmaste gram, för att erhålla värdet  $P_1$ , efter avdrag för vikten av eventuellt emballage.

- b) Vid analys av ett samlingsprov ska den sammanlagda vikten av de fem styckningsdelarna, förberedda enligt 5.3 a, bestämmas för att erhålla värdet  $P_5$ .

- 5.4 a) Hela styckningsdelen med vikten  $P_1$ , mals i en köttkvarn enligt 4.3 (och blandas även i en mixer om behövt) för att ge ett homogent material från vilket ett prov kan tas som är representativt för varje styckningsdel.

- b) Vid analys av ett samlingsprov ska alla fem styckningsdelarna, vars sammanlagda vikt är  $P_5$ , malas i en köttkvarn enligt 4.3 (och blandas även i en mixer om behövt) för att ge ett homogent material från vilket två prov kan tas som är representativa för alla fem styckningsdelarna.

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 enlighet med ISO 937. Denna kvävehalt omräknas till råproteinhalten "b %" genom att multipliceras med koefficienten 6,25.

▼ **M6**

6. *Beräkning av resultatet*
- 6.1 a) Vikten av varje styckningsdels vattenhalt ( $W$ ) uttrycks genom  $aP_1/100$  och vikten av proteinet ( $RP$ ) genom  $bP_1/100$ , båda i gram.
- Summan av vikten av vattnet ( $W_5$ ) och vikten av proteinet ( $RP_5$ ) i de fem styckningsdelar som analyseras ska bestämmas.
- b) Vid analys av ett samlingsprov bestäms den genomsnittliga vattenrespektive proteinhalten i de två proven och uttrycks som  $a$  % respektive  $b$  %. Vikten av vattnet ( $W_5$ ) i de fem styckningsdelarna uttrycks genom  $aP_5/100$  och vikten av proteinet ( $RP_5$ ) genom  $bP_5/100$ , båda i gram.
- 6.2 Den genomsnittliga vikten av vattnet ( $W_A$ ) och proteinet ( $RP_A$ ) beräknas genom att  $W_5$  respektive  $RP_5$  divideras med 5.
- 6.3 Den teoretiska genomsnittliga kvoten  $W/RP$  som bestäms genom denna metod är följande för:
- Kycklingbröstfilé:  $3,19 \pm 0,12$ .
- Kycklingklubbor och lårvarter:  $3,78 \pm 0,19$ .
- Kalkonbröstfilé:  $3,05 \pm 0,15$ .
- Kalkonklubbor:  $3,58 \pm 0,15$ .
- Urbanat kalkonkött av klubba:  $3,65 \pm 0,17$ .
- 6.4 Under antagandet att den tekniskt sett minsta möjliga vattenupptagningen under processen uppgår till 2 %, 4 % och 6 % <sup>(1)</sup> beroende på produkttyp och kylningsmetod kan den högsta tillåtna gränsen för  $W/RP$  enligt denna metod vara följande:

	Luftkylning	Evaporativ kylning	Vattenkylning
Kycklingbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kycklingbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60
Lår, ben, klubbor, klubbor med del av ryggben och lårvarter av kyckling, med skinn	4,05	4,15	4,30
Kalkonbröstfilé, utan skinn	3,40	3,40	3,40
Kalkonbröst, med skinn	3,40	3,50	3,60
Lår, ben och klubbor av kalkon, med skinn	3,80	3,90	4,05
Urbanat kalkonkött av klubba, utan skinn	3,95	3,95	3,95

Vid andra kylmetoder eller vid en kombination av två eller fler av de metoder som anges i artikel 10 antas den minsta möjliga vattenhalten uppgå till 2 % och de högsta tillåtna gränserna för  $W/RP$  är de som fastställts för luftkylning i tabellen ovan.

Om den genomsnittliga kvoten  $W_A/RP_A$  i de fem styckningsdelarna, beräknad enligt 6.2, inte överstiger den kvot som anges i 6.4 ska den kvantitet styckningsdelar som omfattas av kontrollen anses uppfylla kraven.

<sup>(1)</sup> Beräknad i förhållande till styckningsdelens vikt exklusive upptaget vatten. För filéer (utan skinn) och urbanat kalkonkött av klubba är procentsatsen 2 % för var och en av kylningsmetoderna.

**▼B***BILAGA IX***KONTROLL AV VATTENUPPTAGNINGEN PÅ PRODUKTIONS-ANLÄGGNINGEN****(Test i slakteri)**

1. Minst en gång per arbetsperiod om åtta timmar väljs 25 slaktkroppar slumpvis ut från bandet genast efter urtagningen och avlägsnandet av alla slaktbiprodukter och fett och före första därpå följande spolning.
2. Ta om behövt 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 ska 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 ska provet annulleras.
7. Ta bort märkningen från slaktkropparna, som därefter får genomgå den normala förpackningsbehandlingen.
8. Bestäm procentalet 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. I stället för manuell vägning enligt punkterna 1–8 får automatisk vägning användas för bestämningen av den procentuella vattenupptagningen på grundval av samma antal slaktkroppar och enligt samma principer, förutsatt att den behöriga myndigheten i förväg har godkänt att det automatiska vägningssystemet används för ändamålet.
10. Resultatet ska 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 %,

**▼M6**

11. I de fall en annan kylmetod eller en kombination av två eller fler av de kylmetoder som anges i artikel 10 används för att kyla slaktkroppar, ska den största tillåtna vattenhalten inte överskrida 0 % av slaktkroppens ursprungliga vikt.

**▼B***BILAGA X***FORMULERINGAR SOM AVSES I ARTIKEL 16.6**

- *på bulgariska:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *på spanska:* Contenido en agua superior al límite CE
- *på tjeckiska:* Obsah vody překračuje limit ES
- *på danska:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *på tyska:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *på estniska:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *på grekiska:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *på engelska:* Water content exceeds EC limit
- *på franska:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

**▼M7**

- *på kroatiska:* Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

**▼B**

- *på italienska:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *på lettiska:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *på litauiska:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *på ungerska:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *på maltesiska:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *på nederländska:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *på polska:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *på portugisiska:* Teor de água superior ao limite CE
- *på rumänska:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *på slovakiska:* Obsah vody presahuje limit ES
- *på slovenska:* Vsebnost vode presega ES omejitvev
- *på finska:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *på svenska:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***BILAGA XI***FÖRTECKNING ÖVER NATIONELLA REFERENSLABORATORIER****Belgien**

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

**Bulgarien**

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

**Tjeckien**

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

**Danmark**

Fødevarestyrelsen  
Fødevareregion Øst  
Afdeling for Fødevarekemi  
Søndervang 4  
4100 Ringsted  
DANMARK

**Tyskland**

Max Rubner-Institut  
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel  
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)  
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch  
(Department of Safety and Quality of Meat)  
E.-C.-Baumann-Str. 20  
95326 Kulmbach  
DEUTSCHLAND

**Estland**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
Kreutzwaldi 30  
51006 Tartu  
EESTI/ESTONIA

**Irland**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
Dublin 15  
ÉIRE

**▼ M4****Grekland**

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

**Spanien**

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

**Frankrike**

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

**Italien**

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari  
Laboratorio di Modena  
Via Jacopo Cavedone N. 29  
41100 Modena  
ITALIA

**Cypern**

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

**Lettland**

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

**Litauen**

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

**Luxemburg**

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

**Ungern**

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)  
Budapest 94. Pf. 1740  
Mester u. 81  
1465  
HUNGARY



**▼ M6****Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate  
Standards and Metrology Institute  
Malta Competition and Consumer Affairs Authority  
F22, Mosta Technopark  
Mosta MST3000  
Malta

**▼ M4****Nederlânderna**

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

**Österrike**

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

**Polen**

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

**Portugal**

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

**Rumänien**

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

**Slovenien**

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

**Slovakien**

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

**Finland**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki  
SUOMI/FINLAND

▼ **M4**

**Sverige**

Livsmedelsverket  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala  
SVERIGE

**Förenade kungariket**

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

**▼B***BILAGA XII***Uppgifter som ska utföras av expertstyrelsen för övervakning av vattenhalten i fjäderfäkött, samt dess organisationsstruktur**

Den expertstyrelse som avses i artikel 19 ska ansvara för följande uppgifter:

- a) Tillhandahålla de nationella referenslaboratorierna information om analytiska metoder och jämförande tester när det gäller vattenhalten i fjäderfäkött.
- b) Samordna de nationella referenslaboratoriernas tillämpning av de metoder som avses i led a genom att anordna jämförande tester, framför allt kvalitetsprovning.
- c) Stödja de nationella referenslaboratoriernas kvalitetsprovning genom att tillhandahålla vetenskapligt stöd i samband med utvärdering och rapportering av statistiska uppgifter.
- d) Samordna utvecklingen av nya analysmetoder och informera de nationella referenslaboratorierna om framstegen på detta område.
- e) Tillhandahålla kommissionen vetenskaplig och teknisk expertkunskap, särskilt då medlemsstaterna inte tolkar resultatet av en analys på samma sätt.

Den expertstyrelse som avses i artikel 19 ska vara organiserad enligt följande:

Expertstyrelsen för övervakning av vattenhalten i fjäderfäkött ska vara sammansatt av företrädare för Gemensamma forskningscentret (GFC) – Institutet för referensmaterial och referensmätningar (IRMM), företrädare för GD Jordbruk och landsbygdsutveckling samt företrädare för tre nationella referenslaboratorier. Företrädaren för IRMM ska vara styrelsens ordförande och ska utse de nationella referenslaboratorierna enligt ett rullande schema. De myndigheter i medlemsstaterna som är ansvariga för det nationella referenslaboratorium som valts ut ska sedan utse enskilda experter på övervakning av vattenhalt i livsmedel som ska biträda styrelsen. Genom årlig avlösning ska ett deltagande nationellt referenslaboratorium ersättas åt gången, så att styrelsen garanteras ett viss mått av kontinuitet. Respektive medlemsstater ska stå för de kostnader som uppstår för medlemsstaternas experter och/eller de nationella referenslaboratorierna när de utför sitt arbete enligt detta avsnitt i denna bilaga.

**De nationella referenslaboratoriernas uppgifter**

De nationella referenslaboratorier som förtecknas i bilaga XI ska utföra följande:

- a) Samordna verksamheten för de nationella laboratorier som ansvarar för analys av vattenhalten i fjäderfäkött.
- b) Hjälpa den behöriga myndigheten i medlemsstaten att organisera systemet för övervakning av vattenhalten i fjäderfäkött.
- c) Delta i jämförande tester (kvalitetsprovning) mellan de olika nationella laboratorier som avses i led a.
- d) Se till att de uppgifter som expertstyrelsen lämnar sprids till den behöriga myndigheten i den berörda medlemsstaten och till de nationella laboratorier som avses i led a.
- e) Samarbeta med expertstyrelsen och, om de utses, sluta sig till denna, preparera nödvändiga testprover (inklusive homogenitetstestning) och ordna med lämpliga transporter.

**▼M3**



## BILAGA XIII

## Jämförelsetabell

Förordning (EEG) nr 1906/90	Förordning (EEG) nr 1538/91	Den här förordningen
	Artikel 1	Artikel 1
	Artikel 1a, inledningen	Artikel 2, inledningen
Artikel 2.2, 2.3 och 2.4		Artikel 2 a, b och c
Artikel 2.8		Artikel 2 d
	Artikel 1a första och andra strecksatserna	Artikel 2 e och f
	Artikel 2	Artikel 3.1–3.4
Artikel 4		Artikel 3.5
	Artikel 3	Artikel 4
	Artikel 4	Artikel 5.1
Artikel 5.1–5.4		Artikel 5.2–5.5
Artikel 6		Artikel 5.6
	Artikel 5	Artikel 6
	Artikel 6.1, inledningen	Artikel 7.1, inledningen
	Artikel 6.1 första till sjätte strecksatsen	Artikel 7.1 a–f
	Artikel 6.2, inledningen	Artikel 7.2, inledningen
	Artikel 6.2, första till fjärde strecksatsen	Artikel 7.2 a–d
	Artikel 7.1	Artikel 8.1
	Artikel 7.3	Artikel 8.2
	Artikel 7.4	Artikel 8.3
	Artikel 7.5	Artikel 8.4
	Artikel 7.6	Artikel 8.5
	Artikel 8.1	Artikel 9.1
	Artikel 8.2	Artikel 9.2
	Artikel 8.3, inledningen	Artikel 9.3, inledningen
	Artikel 8.3 första strecksatsen	Artikel 9.3 a
	Artikel 8.3 andra strecksatsen	Artikel 9.3 b
	Artikel 8.4 första stycket, inledningen	Artikel 9.4 första stycket, inledningen
	Artikel 8.4 första stycket första till tredje strecksatserna	Artikel 9.4 första stycket a–c

▼B

Förordning (EEG) nr 1906/90	Förordning (EEG) nr 1538/91	Den här förordningen
	Artikel 8.4 andra stycket	Artikel 9.4 andra stycket
	Artikel 8.5–8.12	Artikel 9.5–9.12
	Artikel 8.13 första stycket	—
	Artikel 8.13 andra stycket	Artikel 9.13
	Artikel 9	Artikel 10
	Artikel 10	Artikel 11
	Artikel 11.1, inledningen	Artikel 12.1, inledningen
	Artikel 11.1 första till fjärde strecksatserna	Artikel 12.1 a–d
	Artikel 11.2	Artikel 12.2
	Artikel 11.2a	Artikel 12.3
	Artikel 11.2b	Artikel 12.4
	Artikel 11.3, inledningen	Artikel 12.5, inledningen
	Artikel 11.3 första till fjärde strecksatserna	Artikel 12.5 a–d
	Artikel 11.4	Artikel 12.6
	Artikel 12	Artikel 13
	Artikel 13	Artikel 14
	Artikel 14a.1 och 14a.2	Artikel 15
	Artikel 14a.3–14a.5	Artikel 16.1–16.3
	Artikel 14a.5a	Artikel 16.4
	Artikel 14a.6	Artikel 16.5
	Artikel 14a.7 första stycket, inledningen	Artikel 16.6 första stycket
	Artikel 14a.7 första stycket strecksatser	Bilaga X
	Artikel 14a.7 andra och tredje styckena	Artikel 16.6 andra och tredje styckena
	Artikel 14a.8–14a.12	Artikel 17.1–17.5
	Artikel 14a.12a	Artikel 18.1
	Artikel 14a.13	Artikel 18.2
	Artikel 14a.14	Artikel 19
	Artikel 14b.1	Artikel 20.1

▼B

Förordning (EEG) nr 1906/90	Förordning (EEG) nr 1538/91	Den här förordningen
	Artikel 14b.2 första stycket, inledningen	Artikel 20.2 första stycket, inledningen
	Artikel 14b.2 första stycket första till tredje strecksatsen	Artikel 20.2 första stycket leden a–c
	Artikel 14b.2 andra stycket	Artikel 20.2 andra stycket
	Artikel 14b.3 och 14b.4	Artikel 20.3 och 20.4
	Artikel 15	—
	—	Artikel 21
	—	Artikel 22
	Bilaga I	Bilaga I
	Bilaga Ia	Bilaga II
	Bilaga II	Bilaga III
	Bilaga III	Bilaga IV
	Bilaga IV	Bilaga V
	Bilaga V	Bilaga VI
	Bilaga VI	Bilaga VII
	Bilaga VIa	Bilaga VIII
	Bilaga VII	Bilaga IX
	Bilaga VIII	Bilaga XI
	Bilaga IX	Bilaga XII
	—	Bilaga XIII