

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 543/2008**z dnia 16 czerwca 2008 r.****wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007
w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku)⁽¹⁾, w szczególności jego art. 121 lit. e) w powiązaniu z jego art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Z dniem 1 lipca 2008 r. rozporządzenie (WE) nr 1234/2007 uchyla rozporządzenie Rady (EWG) nr 1906/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego⁽²⁾.
- (2) Niektóre przepisy i zobowiązania przewidziane w rozporządzeniu (EWG) nr 1906/90 nie zostały uwzględnione w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007.
- (3) Z tego względu, aby zapewnić ciągłość i właściwe funkcjonowanie wspólnej organizacji rynku, a w szczególności norm handlowych, należy dostosować odpowiednie przepisy i zobowiązania w drodze rozporządzenia wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007.
- (4) Rozporządzenie (WE) nr 1234/2007 wprowadziło pewne normy handlowe w odniesieniu do mięsa drobiowego, których stosowanie wymaga przyjęcia przepisów, w szczególności w zakresie asortymentu tusz drobiowych, elementów tusz i podrobów, do których wskazane rozporządzenie ma zastosowanie, klasyfikacji według budowy, wyglądu i masy, form prezentacji, oznaczenia nazwy, pod jaką dane produkty mają być sprzedawane, fakultatywnego oznaczania metod schładzania oraz rodzajów chowu, warunków przechowywania i transportu niektórych rodzajów mięsa drobiowego oraz nadzoru nad przestrzeganiem tych przepisów, w celu zapewnienia ich jednolitego stosowania w całej Wspólnocie. Należy zatem uchylić rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1538/91⁽³⁾ ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 i zastąpić je nowym rozporządzeniem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 470/2008 (Dz.U. L 140 z 30.5.2008, s. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 173 z 6.7.1990, s. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1029/2006 (Dz.U. L 186 z 7.7.2006, s. 6).

⁽³⁾ Dz.U. L 143 z 7.6.1991, s. 11. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1474/2007 (Dz.U. L 329 z 14.12.2007, s. 14).

- (5) W celu uregulowania wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego różnych klas, ustalanych według jego budowy i wyglądu, konieczne jest ustanowienie definicji rodzaju, wieku i prezentacji w odniesieniu do tusz oraz ustalenie budowy anatomicznej i zawartości w odniesieniu do części tusz. W przypadku produktów znanych jako *foie gras* z powodu ich dużej wartości i wiążącego się z tym niebezpieczeństwa oszustw występuje konieczność ustanowienia szczególnie precyzyjnych minimalnych norm handlowych.
- (6) Stosowanie wymienionych norm nie jest konieczne w odniesieniu do niektórych produktów i form prezentacji o znaczeniu lokalnym lub w inny sposób ograniczonym. Jednakże nazwy, pod którymi takie produkty są sprzedawane, nie powinny wprowadzać konsumenta w błąd prowadzący do utożsamiania wymienionych produktów z produktami podlegającymi omawianym normom. Podobnie dodatkowe określenia opisowe stosowane przy przyporządkowywaniu nazw takim produktom powinny również podlegać tym normom.
- (7) W celu jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia należy zdefiniować określenia „wprowadzenie do obrotu” oraz „partia” w sektorze mięsa drobiowego.
- (8) Temperatura przechowywania i obróbki ma decydujące znaczenie dla utrzymywania wysokich norm jakości. Dlatego celowe jest określenie minimalnej temperatury przechowywania zamrożonych produktów drobiowych.
- (9) Przepisy niniejszego rozporządzenia, w szczególności przepisy odnoszące się do nadzoru i egzekwowania, powinny być jednolicie stosowane w całej Wspólnocie. Przyjęte w tym celu przepisy wykonawcze również powinny być jednolite. Dlatego należy ustanowić jednolite środki w zakresie pobierania próbek oraz dopuszczalne odchylenia.
- (10) W celu dostarczenia konsumentowi wyczerpującej, jednoznacznej i obiektywnej informacji na temat produktu oferowanego do sprzedaży oraz w celu zagwarantowania swobodnego przepływu takich produktów w całej Wspólnocie konieczne jest zapewnienie, że normy handlowe w odniesieniu do mięsa drobiowego uwzględniają w możliwie szerokim zakresie przepisy dyrektywy Rady 76/211/EWG z dnia 20 stycznia 1976 r. w sprawie zbliżania ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do paczkowania według masy lub objętości niektórych produktów w opakowaniach jednostkowych⁽⁴⁾.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 46 z 21.2.1976, s. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 2007/45/WE Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 247 z 21.9.2007, s. 17).

- (11) Wśród oznaczeń, które można fakultatywnie stosować na etykietach, występują oznaczenia dotyczące metody schładzania oraz poszczególnych rodzajów chowu. Wykorzystywanie tego ostatniego oznaczenia, w interesie ochrony konsumenta, wymaga podporządkowania ściśle określonym kryteriom dotyczącym tak warunków chowu, jak i progów ilościowego, w celu ustalenia niektórych kryteriów takich jak wiek ubojowy lub okres tuczu i zawartość w paszy niektórych składników pokarmowych.
- (12) Kiedy chów wybiegowy jest podany na etykiecie na mięsie kaczek i gęsi chowanych do produkcji *foie gras*, niezbędne jest również podanie tej informacji na etykiecie dla klienta w celu zapewnienia pełnej informacji o charakterystyce produktu.
- (13) Właściwe jest wykonywanie przez Komisję stałego nadzoru zgodności z prawem wspólnotowym, w tym norm handlowych, w szczególności krajowych środków na podstawie niniejszych przepisów. Należy w szczególności ustanowić przepisy w celu rejestracji i systematycznej kontroli przedsiębiorstw upoważnionych do stosowania określeń odnoszących się do poszczególnych rodzajów chowu. Dlatego przedsiębiorstwa takie powinny być zobowiązane do prowadzenia systematycznej i szczegółowej ewidencji w tym zakresie.
- (14) Z uwagi na specjalistyczny charakter wymienionych kontroli właściwe organy danego państwa członkowskiego mogą dokonać przeniesienia odpowiedzialności w tym zakresie na odpowiednio przygotowane i należycie zatwierdzone instytucje zewnętrzne bez uszczerbku z zastrzeżeniem właściwego nadzoru i środków bezpieczeństwa.
- (15) Podmioty gospodarcze w krajach trzecich mogą chcieć wykorzystywać fakultatywne oznaczenia dotyczące metody schładzania oraz rodzajów chowu. Należy ustanowić przepisy uwzględniające taką możliwość, z zastrzeżeniem certyfikacji przez właściwy urząd danego kraju trzeciego, który znajduje się na wykazie utworzonym przez Komisję.
- (16) Z uwagi na rozwój ekonomiczny i technologiczny zarówno w dziedzinie obróbki mięsa drobiowego, jak i kontroli oraz przy założeniu, że zawartość wody jest szczególnie ważnym czynnikiem w obrocie mięsem drobiowym mrożonym i głęboko mrożonym, należy ustalić maksymalną zawartość wody w tuszach drobiowych mrożonych i głęboko mrożonych oraz należy określić system monitorowania zarówno w rzeźniach jak i we wszystkich fazach wprowadzania do obrotu, nie naruszając zasady swobodnego obrotu produktów na jednolitym rynku.
- (17) Należy zweryfikować wchłanianie wody w zakładzie produkcyjnym oraz ustalić wiarygodne metody oznaczania zawartości wody dodanej podczas obróbki tusz drobiowych mrożonych i głęboko mrożonych, bez wprowadzania rozróżnienia między wodą fizjologiczną a inną wodą pochodzącą z obróbki drobiu, przy założeniu, że stosowanie takiego rozróżnienia w praktyce byłoby trudne.
- (18) Należy zakazać wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego mrożonego lub głęboko mrożonego, które nie spełnia norm i nie ma odpowiedniego oznaczenia na opakowaniu. W rezultacie konieczne jest przyjęcie praktycznych zasad odnośnie do oznaczeń nanoszonych na opakowania jednostkowe i zbiorcze, w zależności od ich miejsca przeznaczenia, tak aby ułatwić kontrole i zapewnić wykorzystanie produktów zgodnie z ich przeznaczeniem.
- (19) Konieczne jest określenie działania podejmowanego w razie ujawnienia przez kontrolę nieprawidłowości w przewożonej partii towaru, w przypadku gdy produkt nie spełnia wymagań niniejszego rozporządzenia. Należy ustanowić procedurę rozstrzygania sporów, które mogą powstać w związku z wewnątrzwspólnotowymi przewozami partii produktów.
- (20) W razie sporu Komisja powinna mieć możliwość podjęcia natychmiastowego działania oraz przyjęcia środków odpowiednich do sytuacji.
- (21) Harmonizacja wymagań dotyczących zawartości wody zakłada wyznaczenie wspólnotowych oraz krajowych laboratoriów referencyjnych.
- (22) Należy zapewnić wspólnotową pomoc finansową.
- (23) Wspólnota oraz wspólnotowe laboratorium referencyjne powinny zawrzeć umowę ustanawiającą zasady regulujące płatność pomocy finansowej.
- (24) Należy ustanowić przepisy w celu uwzględnienia przyjęcia przez państwa członkowskie praktycznych metod kontroli zawartości wody w mięsie drobiowym mrożonym i głęboko mrożonym. Mając na uwadze zapewnienie jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia, państwa członkowskie powiadamiają Komisję oraz inne państwa członkowskie o przyjętych metodach.
- (25) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W odniesieniu do produktów określonych w art. 121 lit. e) ppkt (ii) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 stosuje się następujące definicje:

1) Tusze drobiowe

a) KURA DOMOWA (*Gallus domesticus*)

— kurczak, brojler: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),

— kura rosółowa: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka,

— kapłon: samiec ptaka chirurgicznie kastrowany przed osiągnięciem dojrzałości płciowej i poddany ubojowi w wieku minimum 140 dni; po kastracji kapłony muszą być tuczone przez okres co najmniej 77 dni,

— pisklę: kurczak o masie tuszy poniżej 650 g (mierzonej bez podrobów, głowy i łap); kurczaka ważącego od 650 g do 750 g można określić jako „pisklę”, jeżeli jego wiek ubojowy nie przekracza 28 dni; przy sprawdzaniu wieku ubojowego państwa członkowskie mogą stosować przepisy art. 12,

— młody kogut: kurczak płci męskiej z twardym, lecz nie całkowicie skostniałym zakończeniem mostka, w wieku w dniu uboju przynajmniej 90 dni;

b) INDYKI (*Meleagris gallopavo dom.*)

— (młody) indyk: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),

— indyk: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;

c) KACZKI (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), kaczkę mulard (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

— młoda kaczka lub pisklę kacze, (młoda) kaczka piżmowa, (młoda) kaczka mulard: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),

— kaczka, kaczka piżmowa, kaczka mulard: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;

d) GĘSI (*Anser anser dom.*)

— (młoda) gęś lub pisklę gęsie: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym). Warstwa tłuszczu na całej tuszy jest cienka lub średnia; tłuszcz młodej gęsi może mieć zróżnicowane zabarwienie zależnie od rodzaju żywienia;

— gęś: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka; na całej tuszy występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu;

e) PERLICE (*Numidia meleagris domesticus*)

— (młoda) perlica: ptak z giętym zakończeniem mostka (nieskostniałym),

— perlica: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka.

Do celów niniejszego rozporządzenia warianty określeń użytych w lit. a)–e) wynikające z płci są uznawane za równoważne.

2) Kawalki drobiu

a) połówka: połowa tuszy uzyskana przez proste cięcie pionowe wzdłuż mostka i kręgosłupa;

b) ćwiartka: ćwiartka tylna lub ćwiartka przednia uzyskana przez poprzeczne przecięcie połówki;

c) nieoddzielone ćwiartki tylne: obie ćwiartki tylne w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, z kuprem lub bez kupra;

d) pierś: mostek z żebrami lub ich częścią, rozłożonymi po jego obydwóch stronach, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Pierś można oferować jako całość lub połowę;

e) noga: kości udowa, piszczelowa i strzałkowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;

f) noga kurczaka z częścią grzbietu: masa grzbietu nie przekracza 25 % masy całej części;

g) udo: kość udowa łącznie z otaczającymi mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;

h) podudzie: kość piszczelowa i kość strzałkowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;

i) skrzydło: kość ramieniowa, kość promieniowa i kość łokciowa łącznie z otaczającymi je mięśniami. W przypadku skrzydeł indyków można oferować oddzielnie kość ramieniową lub promieniową/łokciową łącznie z otaczającymi je mięśniami. Usunięcie końca skrzydła, włącznie z kością nadgarstka, jest fakultatywne. Cięcia wykonuje się w stawach;

j) skrzydła nieoddzielone: obydwa skrzydła w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, przy czym masa tego ostatniego nie przekracza 45 % całkowitej masy części;

- k) filet z piersi: cała lub połowa piersi bez kości, tj. bez mostka i żeber. Filet z piersi indyczej może składać się wyłącznie z mięśnia piersiowego głębokiego;
- l) filet z piersi z obojczykiem: filet z piersi, bez skóry, z obojczykiem i chrząstką mostka, przy czym masa obojczyka i chrząstki mostka nie przekracza 3 % całkowitej masy kawałka;
- m) *magret, maigret*: filet z piersi kaczek i gęsi określonych w pkt 3, zawierający skórę oraz tłuszcz podskórny pokrywający mięsień piersiowy, bez mięśnia piersiowego głębokiego;
- n) pozbawione kości mięso z nogi indyka: indycze uda i/lub podudzia pozbawione kości, tj. bez kości udowej, piszczelowej i strzałkowej, całe, krojone w kostki lub paski.

W przypadku produktów wymienionych w lit. e), g) oraz h), zdanie „cięcia wykonuje się w stawach” oznacza cięcia dokonane między liniami odgraniczającymi stawy, jak pokazano w formie graficznej w załączniku II.

Produkty wymienione w lit. d)–k) można oferować ze skórą lub bez skóry. Brak skóry w produktach wymienionych w lit. d)–j) lub występowanie skóry w produkcie wymienionym w lit. k) podaje się na etykiecie określonej w art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

3) Foie gras

Wątroby z gęsi lub kaczek gatunku *Cairina muschata* lub krzyżówki z *Anas platyrhynchos*, u których nastąpiło przetłuszczenie i powiększenie wątroby wskutek określonego żywienia.

Tego rodzaju wątroby, usunięte z całkowicie wykrwawionych ptaków, mają jednolitą barwę.

Masa wątrób przedstawia się następująco:

— wątroby kaczce ważą co najmniej 300 g netto,

— wątroby gęsie ważą co najmniej 400 g netto.

Artykuł 2

Do celów niniejszego rozporządzenia:

- a) „tusza”: oznacza całą tuszę ptaka gatunków określonych w art. 1 ust. 1 po wykrwawieniu, oskubaniu z piór

i wypatroszeniu; usunięcie nerek nie jest obowiązkowe; wypatroszoną tuszę można oferować do sprzedaży bez podrobów lub z podrobami, tj. sercem, wątrobą, żołądkiem i szyją, umieszczonymi w jamie brzusznej;

- b) „części tuszy”: oznaczają mięso drobiowe, które ze względu na wielkość i cechy charakterystyczne zwartej tkanki mięśniowej można zidentyfikować jako pozyskane z odpowiednich części tuszy;
- c) „paczkowane mięso drobiowe”: oznacza mięso drobiowe prezentowane zgodnie z warunkami ustanowionymi w art. 1 ust. 3 lit. b) dyrektywy 2000/13/WE;
- d) „mięso drobiowe niepaczkowane”: oznacza mięso drobiowe prezentowane bez opakowania do sprzedaży konsumentowi końcowemu lub pakowane w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta;
- e) „wprowadzanie do obrotu”: oznacza posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostawę lub jakąkolwiek inną formę wprowadzania do obrotu;

- f) „partia” oznacza mięso drobiowe tego samego gatunku i rodzaju, tej samej klasy, tego samego cyklu produkcyjnego, z tej samej rzeźni bądź z tego samego zakładu rozbioru, zlokalizowanego w tym samym miejscu, które ma być poddane kontroli. Do celów art. 9 oraz załącznika V i VI partia obejmuje jedynie opakowania jednostkowe tej samej nominalnej kategorii masy.

Artykuł 3

1. Tusze drobiowe wprowadzane do obrotu zgodnie z niniejszym rozporządzeniem są przygotowane do sprzedaży w jednej z poniższych prezentacji:

— częściowo patroszone (*effilé, roped*),

— z podrobami,

— bez podrobów.

Może zostać dodany wyraz „patroszone”.

2. Tusze częściowo patroszone są to tusze drobiowe, z których nie zostały usunięte takie części, jak serce, wątroba, płuca, żołądek mięśniowy, wole i nerki.

3. We wszystkich prezentacjach tusz, jeżeli nie została usunięta głowa, w tuszy mogą pozostać tchawica, przełyk i wole.

⁽¹⁾ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.

4. Do podrobów należą wyłącznie: serce, szyja, żołądek mięśniowy i wątroba, a także wszystkie inne części tuszy uznane za jadalne na rynku, na którym produkt jest przeznaczony do ostatecznego spożycia. Wątroby bez pęcherzyków żółciowych. Żołądek mięśniowy bez zrogowaciałego nabłonka, zawartość żołądka usunięta. Serce może być z workiem osierdziowym lub bez niego. Jeżeli szyja pozostaje połączona z tuszą, nie zalicza się jej do podrobów.

W przypadku gdy jeden z czterech wymienionych organów zwyczajowo nie jest oferowany do sprzedaży łącznie z tuszą, brak tego organu podaje się na etykiecie.

5. Niezależnie od przestrzegania ustawodawstwa krajowego przyjętego zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE w towarzyszących dokumentach handlowych w rozumieniu art. 13 ust. 1 lit. b) tej dyrektywy zamieszcza się następujące dodatkowe oznaczenia:

- a) kategoria, o której mowa w załączniku XIV część B pkt III ppkt 1 do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007;
- b) stan, w którym mięso drobiowe wprowadza się do obrotu zgodnie z załącznikiem XIV część B pkt III ppkt 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 oraz zalecaną temperaturę przechowywania.

Artykuł 4

1. Nazwy, pod którymi sprzedaje się produkty objęte niniejszym rozporządzeniem, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 dyrektywy 2000/13/WE, to nazwy wymienione w art. 1 niniejszego rozporządzenia i ich odpowiedniki w innych językach wspólnotowych, podane w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, uściślone:

— w przypadku całych tusz przez podanie jednej z form prezentacji ustanowionych w art. 3 ust. 1 niniejszego rozporządzenia,

— w przypadku kawałków drobiu przez podanie odpowiedniego gatunku.

2. Nazwy zdefiniowane w art. 1 pkt 1 i 2 można dodatkowo uzupełnić innymi określeniami, pod warunkiem że nie wprowadzi to konsumenta wyraźnie w błąd, w szczególności prowadząc do utożsamiania przez niego danego produktu z innymi produktami wymienionymi w art. 1 pkt 1 i 2 lub z oznaczeniami przewidzianymi w art. 11.

Artykuł 5

1. Produkty inne niż określone w art. 1 mogą być wprowadzane do obrotu we Wspólnocie tylko pod nazwami, które nie wprowadzają konsumenta wyraźnie w błąd, powodując ich utożsamianie z innymi produktami określonymi w art. 1 lub z oznaczeniami przewidzianymi w art. 11.

2. Niezależnie od przestrzegania ustawodawstwa krajowego przyjętego zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE etykietowanie, prezentacja i reklamowanie mięsa drobiowego przeznaczonego dla konsumenta końcowego są zgodne z dodatkowymi wymogami określonymi w ust. 3 i 4 niniejszego artykułu.

3. W przypadku świeżego mięsa drobiowego datę ważności zastępuje się wyrażeniem „spożyć przed”, zgodnie z art. 10 dyrektywy 2000/13/WE.

4. W przypadku paczkowanego mięsa drobiowego na opakowaniu jednostkowym lub na przymocowanej etykiecie umieszcza się również następujące dane szczegółowe:

- a) kategorię, o której mowa w załączniku XIV część B pkt III ppkt 1 do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007;
- b) w przypadku świeżego mięsa drobiowego cenę łączną i cenę za jednostkę masy obowiązującą w fazie sprzedaży detalicznej;
- c) stan, w którym mięso drobiowe wprowadza się do obrotu zgodnie z załącznikiem XIV część B pkt III ppkt 2 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 oraz zalecaną temperaturę przechowywania;
- d) numer rejestracyjny rzeźni lub zakładu rozbioru, nadany zgodnie z art. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004⁽¹⁾, z wyjątkiem przypadku, gdy rozbiór i odkostnianie odbywają się w miejscu sprzedaży przewidzianym w art. 4 ust. 2 lit. d) tego rozporządzenia;
- e) wskazania państwa pochodzenia, w przypadku mięsa drobiowego przywożonego z krajów trzecich.

5. Jeżeli mięso drobiowe jest oferowane do sprzedaży bez opakowania, z wyjątkiem przypadku, gdy rozbiór i odkostnianie odbywają się w miejscu sprzedaży przewidzianym w art. 4 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 853/2004, pod warunkiem że taki rozbiór i odkostnianie odbywają się na prośbę i w obecności konsumenta, stosuje się art. 14 dyrektywy 2000/13/WE w odniesieniu do oznaczeń, o których mowa w ust. 4.

6. W drodze odstępstwa od art. 3 ust. 5 oraz od ust. 2–5 niniejszego artykułu nie ma potrzeby klasyfikowania mięsa drobiowego lub umieszczania dodatkowych oznaczeń, o których mowa w wymienionych artykułach, w przypadku dostaw do zakładów rozbioru lub przetwórstwa.

Artykuł 6

Do mrożonego mięsa drobiowego zdefiniowanego w załączniku XIV część B pkt II ppkt 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 stosuje się następujące przepisy dodatkowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

Temperatura mrożonego mięsa drobiowego objętego niniejszym rozporządzeniem musi być stabilna w całym produkcie i być utrzymywana we wszystkich punktach produktu na poziomie -12°C lub niższym, z możliwie krótkimi wahaniami w górę, o nie więcej niż 3°C . Te odchylenia temperatury produktu są dopuszczalne zgodnie z dobrą praktyką przechowywania i dystrybucji w czasie lokalnej dystrybucji oraz w ladach wystawowych w handlu detalicznym.

Artykuł 7

1. Tusze drobiowe i kawałki tusz objęte niniejszym rozporządzeniem spełniają następujące wymogi minimalne w celu ich zaliczenia do klasy A i B:

- a) są nienaruszone, uwzględniając rodzaj prezentacji;
- b) są czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi;
- c) bez obcego zapachu;
- d) bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem małych i niezauważalnych;
- e) bez wystających złamanych kości;
- f) bez poważnych stłuczeń.

Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego zamrażania.

2. Tusze drobiowe i kawałki drobiu spełniają poniższe dodatkowe kryteria w celu zaliczenia ich do klasy handlowej A:

- a) posiadają dobrą budowę. Tkanka mięśniowa pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi umięśnione. U kurczaków, młodych kaczek lub kaczyc piskląt oraz indyków pierś, grzbiet i nogi pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu. U kogutów, kur, kaczek i młodych gęsi dopuszczalna jest grubsza warstwa tłuszczu. U gęsi dorosłych występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu na całej tuszy;
- b) na piersi, nogach, kuprze, stawach nóg i końcach skrzydeł mogą występować pojedyncze niewielkie pióra, pozostałości (końcówki piór) i pióra włosowate (filopluma). W przypadku kur rosołowych, kaczek, indyków i gęsi pojedyncze pióra mogą występować również na innych częściach tuszy;
- c) pewne uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są małe i niezauważalne i nie znajdują się na piersi lub udach. Może brakować końcówki skrzydła. Dopuszczalne jest lekkie zaczerwienienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej;

d) w przypadku mięsa drobiowego mrożonego i głęboko mrożonego nie występują ślady oparzelin zamrażalniczych⁽¹⁾, chyba że są marginalne, małe, niezauważalne i nie znajdują się na piersiach lub udach.

Artykuł 8

1. Decyzje wynikające z nieprzestrzegania art. 1, 3 i 7 można podejmować jedynie w odniesieniu do całej partii, skontrolowanej zgodnie z przepisami niniejszego artykułu.

2. Z każdej partii w rzeźni, zakładzie rozbioru, magazynach hurtowych i detalicznych lub na każdym etapie wprowadzania do obrotu, włącznie z transportem lub w czasie odprawy celnej w przypadku przywozu z krajów trzecich, pobiera się losowo następujące ilości poszczególnych produktów określonych w art. 1:

Wielkość partii	Liczebność próbek	Dopuszczalna liczba jednostek wadliwych	
		Łącznie	W odniesieniu do art. 1 pkt 1 ⁽¹⁾ i 3 oraz art. 7 ust. 1
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Zakres dopuszczalnych odchyłeń w ramach danego gatunku, a nie między gatunkami.

3. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy A dozwolona jest dopuszczalna całkowita liczba jednostek wadliwych określona w trzeciej kolumnie tabeli zawartej w ust. 2. W przypadku filetów z piersi jednostki wadliwe mogą również obejmować filety z zawartością w masie do 2 % tkanki chrzęstnej (giętkie zakończenie mostka).

Jednakże liczba jednostek wadliwych niezgodnych z przepisami art. 1 pkt 1 i 3 oraz art. 7 ust. 1 nie może przekraczać wielkości przedstawionych w kolumnie 4 tabeli zawartej w ust. 2.

W odniesieniu do art. 1 pkt 3 jednostki wadliwej nie uważa się za dopuszczalną, chyba że jej masa wynosi co najmniej 240 g w przypadku wątrób kaczyc oraz przynajmniej 385 g w przypadku wątrób gęsi.

⁽¹⁾ Oparzelina zamrażalnicza: (rozumiane jako obniżenie jakości) miejscowe lub rozległe nieodwracalne wysuszenie skóry lub tkanki mięśniowej, które może się przejawiać jako zmiany:

- w początkowym zabarwieniu (przeważnie jaśniejsze), lub
- w smaku i zapachu (bez smaku lub zjełczały), lub
- w konsystencji (sucha, gąbczasta).

4. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy B podwaja się dopuszczalną liczbę jednostek wadliwych.

5. W przypadku gdy badana partia zostaje uznana za wadliwą, organ nadzorujący zabrania wprowadzenia jej do obrotu lub nie dopuszcza do przywozu partii pochodzącej z kraju trzeciego, do czasu przedstawienia dowodu, że uzyskano zgodność partii z przepisami art. 1 i 7.

Artykuł 9

1. Paczkowane mięso drobiowe mrożone lub głęboko mrożone w opakowaniach jednostkowych w rozumieniu art. 2 dyrektywy 76/211/EWG można klasyfikować według klas wagowych zgodnie z załącznikiem XIV część B pkt III ppkt 3 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007. Opakowaniami jednostkowymi mogą być:

- opakowania jednostkowe zawierające jedną tuszę drobiową, lub
- opakowania jednostkowe zawierające jeden lub kilka kawałków tuszy tego samego rodzaju i gatunku, jak określono w art. 1.

2. Zgodnie z ust. 3 i 4 na wszystkich opakowaniach jednostkowych widnieje oznaczenie masy produktu, podawanej jako „masa nominalna”, którą opakowania powinny zawierać.

3. Paczkowane mięso drobiowe mrożone lub głęboko mrożone można klasyfikować według kategorii mas nominalnych, jak następuje:

a) tusze:

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

b) kawałki:

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

4. Opakowania jednostkowe określone w ust. 1 przygotowuje się w taki sposób, aby były spełnione następujące warunki:

a) rzeczywista zawartość opakowania nie jest mniejsza, średnio, niż masa nominalna;

b) udział opakowań wykazujących wartość ujemnego błędę większą niż dopuszczalna wartość ustanowiona w ust. 9 jest wystarczająco niski, aby partie opakowań jednostkowych spełniały wymagania badań wymienionych w ust. 10;

c) opakowania jednostkowe wykazujące wartość błędę ujemnego większą niż podwójna wartość przewidziana w ust. 9, nie są wprowadzane do obrotu.

Do niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje masy nominalnej, rzeczywistej zawartości i wartości ujemnego błędę określone w załączniku I do dyrektywy 76/211/EWG.

5. W zakresie odpowiedzialności paczkującego lub importera za mięso drobiowe mrożone lub głęboko mrożone oraz w zakresie kontroli przeprowadzanych przez właściwe organy, przepisy określone w załączniku I do dyrektywy 76/211/EWG, pkt 4, 5 i 6 stosuje się *mutatis mutandis*.

6. Kontrola opakowań jednostkowych jest prowadzona poprzez pobieranie próbek i składa się ona z dwóch części:

- kontroli rzeczywistej zawartości każdego opakowania jednostkowego w próbce,
- kontroli obejmującej sprawdzenie średniej rzeczywistej zawartości opakowań jednostkowych w próbce.

Partia opakowań jednostkowych jest uważana za akceptowalną, jeżeli wyniki obydwu kontroli spełniają kryteria akceptacji określone w ust. 10 i 11.

7. Partia składa się z wszystkich opakowań jednostkowych o tej samej masie nominalnej, tego samego rodzaju oraz tego samego cyklu produkcyjnego, pakowanych w tym samym miejscu, które podlegają inspekcji.

Rozmiar partii jest ograniczony do ilości ustanowionych poniżej:

— jeżeli opakowania jednostkowe są badane na końcu linii paczkującej, to wielkość każdej partii odpowiada maksymalnej wydajności linii paczkującej w ciągu jednej godziny, bez żadnego ograniczenia wielkości partii,

— w pozostałych przypadkach wielkość partii jest ograniczona do 10 000.

8. Z każdej badanej partii pobiera się losowo następujące ilości opakowań jednostkowych:

Wielkość partii	Liczebność próbek
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

Dla partii składających się z mniej niż 100 sztuk produktów w opakowaniach jednostkowych wynik badania nieniszczącego w rozumieniu załącznika II do dyrektywy 76/211/EWG, gdy jest ono przeprowadzane, wynosi 100 %.

9. W przypadku mięsa drobiowego w opakowaniach jednostkowych dopuszczalne są następujące wartości ujemnego błędu:

(w gramach)

Masa nominalna	Dopuszczalna wartość ujemnego błędu	
	Tusze	Kawałki
mniej niż 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 i więcej	100	

10. Podczas badania rzeczywistej zawartości poszczególnych opakowań jednostkowych w próbce, minimalna dopuszczalna zawartość jest obliczana przez odjęcie dopuszczalnej wartości błędu ujemnego dla danej zawartości od masy nominalnej opakowania jednostkowego.

Opakowania jednostkowe w próbce, których rzeczywista zawartość jest mniejsza niż minimalna dopuszczalna zawartość, uważa się za wadliwe.

Badana partia opakowań jednostkowych może być uznana za akceptowalną lub zostaje odrzucona, jeżeli liczba wadliwych opakowań jednostkowych w próbce jest niższa lub równa kryterium akceptacji albo jest równa lub wyższa od kryterium odrzucenia, podanych poniżej:

Liczebność próbki	Liczba jednostek wadliwych	
	Kryterium akceptacji	Kryterium odrzucenia
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. W przypadku badania średniej rzeczywistej zawartości partię opakowań jednostkowych uważa się za akceptowalną, jeżeli średnia rzeczywista zawartość opakowań jednostkowych tworzących próbkę jest większa niż kryterium akceptacji podane poniżej:

Liczebność próbki	Kryterium akceptacji w odniesieniu do średniej rzeczywistej zawartości
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} = średnia zawartość rzeczywista

Q_n = masa nominalna opakowania jednostkowego

s = odchylenie standardowe rzeczywistej zawartości opakowań jednostkowych w partii.

Odchylenie standardowe oblicza się w sposób określony w pkt 2.3.2.2 załącznika II do dyrektywy 76/211/EWG.

12. Tak długo, jak dyrektywa Rady 80/181/EWG⁽¹⁾ zezwala na stosowanie dodatkowych oznakowań, oznakowaniu masy nominalnej opakowań jednostkowych, do których stosuje się niniejszy artykuł, może towarzyszyć oznakowanie dodatkowe.

13. W odniesieniu do mięsa drobiowego wprowadzanego do Zjednoczonego Królestwa z innych państw członkowskich przeprowadza się losowe kontrole, które nie są dokonywane na granicy.

Artykuł 10

Oznaczenie dotyczące wykorzystania jednej z metod schładzania zdefiniowanej w niniejszym rozporządzeniu i odpowiadające określeniom w innych językach wspólnotowych wymienionych w załączniku III może występować na etykietach w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy 2000/13/WE:

- schładzanie owiewowe: schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza,
- schładzanie owiewowo-natryskowe: schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza uzupełnionego mgłą wodną lub natryskiem,
- schładzanie zanurzeniowe: schładzanie tusz drobiowych w zbiornikach z wodą lub wodą z lodem w przeciwnie.

Artykuł 11

1. W celu oznaczenia rodzaju chowu, z wyjątkiem chowu organicznego i biologicznego, na etykietach w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy 2000/13/WE mogą występować wyłącznie poniższe określenia lub odpowiadające im określenia w innych językach wspólnotowych wymienione w załączniku IV i tylko jeżeli spełnione są odpowiednie warunki wymienione w załączniku V niniejszego rozporządzenia:

- a) „żywione z udziałem ... % ...”;
- b) „ekstensywny chów ściółkowy”;
- c) „chów wybiegowy”;
- d) „tradycyjny chów wybiegowy”;
- e) „chów wybiegowy bez ograniczeń”.

Wymienione określenia można uzupełnić oznaczeniami odnoszącymi się do szczególnych cech charakterystycznych dla odpowiednich sposobów chowu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 15.2.1980, s. 40.

Kiedy produkcja z chowu wybiegowego (lit. c), d) i e)) podana jest na etykiecie mięsa pochodzącego z kaczek i gęsi chowanych do produkcji *foie gras*, umieszcza się na niej również napis „z produkcji *foie gras*”.

2. Podawanie wieku w momencie uboju lub długości okresu tuczu jest dopuszczalne jedynie w przypadku gdy stosuje się jedno z określeń wymienionych w ust. 1 oraz w odniesieniu do wieku nie niższego niż wiek wskazany w załączniku V lit. b), c) lub d). Jednakże przepisu tego nie stosuje się w przypadku zwierząt objętych art. 1 pkt 1 lit. a) tiret czwarte.

3. Ustępy 1 i 2 stosuje się bez uszczerbku dla krajowych środków technicznych wykraczających poza minimalne wymagania podane w załączniku V, które mają zastosowanie jedynie do producentów danego państwa członkowskiego, o ile środki te są zgodne z prawem wspólnotowym i wspólnymi normami handlowymi w odniesieniu do mięsa drobiowego.

4. Krajowe środki określone w ust. 3 przekazuje się do wiadomości Komisji.

5. W dowolnym czasie i na wniosek Komisji państwa członkowskie przekazują wszelkie informacje konieczne do oceny zgodności środków, o których mowa w niniejszym artykule, z prawem wspólnotowym i wspólnymi normami handlowymi w odniesieniu do mięsa drobiowego.

Artykuł 12

1. Rzeźnie upoważnione do stosowania określeń wymienionych w art. 11 podlegają specjalnej rejestracji. Prowadzą one oddzielne ewidencje, według sposobu hodowli, dotyczące:

- a) nazw i adresów producentów ptaków, którzy są rejestrowani po kontroli właściwego organu państwa członkowskiego;
- b) na żądanie tego organu, liczby ptaków chowanych przez poszczególnych producentów na serię wychowu;
- c) liczby i całkowitej masy żywych ptaków lub tusz tych ptaków dostarczonych i przetworzonych;
- d) danych zawierających nazwy i adresy kupujących przez okres minimum 6 miesięcy od chwili wysyłki.

2. Producenci, o których mowa w ust. 1, są następnie regularnie kontrolowani. Zachowują oni bieżące dane przez okres minimum sześć miesięcy od chwili wysyłki, dotyczące liczby ptaków w podziale na system chowu drobiu, przedstawiające również liczbę ptaków sprzedanych oraz nazwy i adresy kupujących oraz ilości i źródło dostaw pasz.

Ponadto producenci stosujący systemy chowu wybiegowego przechowują również dane dotyczące daty ich pierwszego dostępu do wybiegu.

3. Producenci pasz i dostawcy przechowują dane przez okres przynajmniej sześciu miesięcy po wysyłce wykazujące, że skład pasz w dostawach do producentów w odniesieniu do rodzaju chowu określonego w art. 11 ust. 1 lit. a) odpowiada wskazaniom dotyczącym żywienia.

4. Wylęgarnie przechowują dane dotyczące ptaków od kur niosek odmian charakteryzujących się powolnym wzrostem, dostarczonych producentom w odniesieniu do rodzajów chowu określonych w art. 11 ust. 1 lit. d) i e) przez okres przynajmniej sześciu miesięcy po wysyłce.

5. Regularne kontrole zgodności z art. 11 i ust. 1–4 niniejszego artykułu przeprowadza się:

- a) na fermach: co najmniej raz w danej serii wychowu;
- b) u producentów pasz i dostawców: co najmniej raz w roku;
- c) w rzeźniach: co najmniej cztery razy w roku;
- d) w wylęgarniach drobiu: co najmniej raz w roku w odniesieniu do rodzajów chowu określonych w art. 11 ust. 1 lit. d) i e).

6. Każde państwo członkowskie przedstawia pozostałym państwom członkowskim i Komisji wykaz zatwierdzonych rzeźni zarejestrowanych zgodnie z ust. 1, z podaniem nazwy, adresu i numeru przydzielonego każdej z nich. Wszelkie zmiany w wymienionym wykazie podawane są na początku każdego kwartału roku kalendarzowego do wiadomości pozostałych państw członkowskich i Komisji.

Artykuł 13

W przypadku nadzoru nad stosowanymi oznaczeniami rodzajów chowu, wymienionego w art. 121 lit. e) ppkt (v) rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, instytucje wyznaczone przez państwa członkowskie spełniają kryteria określone w normie europejskiej EN/45011 z dnia 26 czerwca 1989 r. oraz jako takie otrzymują pozwolenie oraz podlegają kontroli właściwych organów danego państwa członkowskiego.

Artykuł 14

Mięso drobiowe przywożone z krajów trzecich może posiadać jedno lub więcej oznaczeń fakultatywnych przewidzianych w art. 10 i 11, jeżeli jest zaopatrzone w zaświadczenie wystawione przez właściwy organ kraju pochodzenia potwierdzające zgodność danych produktów z odpowiednimi przepisami niniejszego rozporządzenia.

Na wniosek kraju trzeciego Komisja sporządza wykaz takich organów.

Artykuł 15

1. Bez uszczerbku dla art. 16 ust. 5 i art. 17 ust. 3, kurczaki mrożone i głęboko mrożone można wprowadzać do obrotu w ramach działalności gospodarczej lub handlowej we Wspólnocie jedynie wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza wartości nieuniknionych ze względów technologicznych, oznaczonych za pomocą metody analizy opisanej w załączniku VI (metoda wycieku) lub w załączniku VII (metoda chemiczna).

2. Właściwe organy wyznaczone przez każde państwo członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnię wszystkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności, że:

- pobierane są próbki w celu monitorowania wchłaniania wody w procesie schładzania oraz zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych,
- wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku,
- każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; przy czym to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

Artykuł 16

1. W rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole wchłaniania wody, zgodnie z załącznikiem IX, lub kontrole zgodne z załącznikiem VI, co najmniej raz na ośmiogodzinny okres roboczy.

Jeżeli kontrole te wykazują, że wchłonięta ilość wody przewyższa całkowitą zawartość wody dopuszczalną na mocy niniejszego rozporządzenia, z uwzględnieniem ilości wody wchłoniętej przez tusze w fazach procesu nieobjętych tą kontrolą, oraz jeżeli w każdym przypadku ilość wchłoniętej wody przekracza poziomy określone w załączniku IX pkt 10 lub w załączniku VI pkt 7, rzeźnia dokonuje niezwłocznie niezbędnych technicznych dostosowań w procesie przetwarzania.

2. We wszystkich przypadkach określonych w ust. 1 akapit drugi, a zawsze co najmniej raz na dwa miesiące, przeprowadza się kontrole zawartości wody, za pomocą pobierania próbek, w odniesieniu do kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych, o których mowa w art. 15 ust. 1, pochodzących z każdej rzeźni, zgodnie z procedurami określonymi w załączniku VI lub VII, których wyboru dokonuje właściwy organ w państwie członkowskim. Z kontroli tych wyłączone są tusze przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

3. Kontrole określone w ust. 1 i 2 przeprowadzane są przez właściwe organy lub pod ich nadzorem. Właściwe organy

mogą, w szczególnych przypadkach, w odniesieniu do danej rzeźni stosować przepisy ust. 1, w szczególności pkt 1 i 10 załącznika IX oraz ust. 2 niniejszego artykułu w sposób bardziej rygorystyczny, w przypadku gdy jest to konieczne dla zapewnienia przestrzegania wymogów dotyczących łącznej zawartości wody dopuszczalnej na mocy niniejszego rozporządzenia.

We wszystkich przypadkach, w których partia mrożonych lub głęboko mrożonego mięsa drobiowego nie spełniała warunków niniejszego rozporządzenia, właściwe organy podejmują na nowo kontrole z minimalną częstotliwością określoną w ust. 2, dopiero gdy negatywny wynik dały trzy kolejne kontrole zgodnie z załącznikiem VI lub VII, przeprowadzone przez pobieranie próbek z trzech różnych dni produkcji maksymalnie przez okres czterech tygodni. Koszty kontroli pokrywa rzeźnia, której one dotyczą.

4. W przypadku gdy przy schładzaniu powietrzem wyniki kontroli określonych w ust. 1 i 2 wykazują zgodność z kryteriami ustanowionymi w załączniku VI–IX w okresie sześciu miesięcy, częstotliwość kontroli określonych w ust. 1 może być zmniejszona do jednej w miesiącu. Każde zaniedbanie w stosowaniu kryteriów ustanowionych w tych załącznikach powoduje przywrócenie kontroli określonych w ust. 1.

5. Jeżeli wyniki kontroli, określonych w ust. 2, przekraczają dopuszczalne granice, to dana partia jest uznana za niezgodną z niniejszym rozporządzeniem. W takim przypadku jednak rzeźnia może zażądać analizy kontrolnej, która zostanie wykonana w laboratorium referencyjnym państwa członkowskiego przy użyciu metody wybranej przez właściwy organ państwa członkowskiego. Koszt tej analizy kontrolnej ponosi posiadacz partii.

6. W przypadku gdy jest to konieczne po takiej powtórznej analizie, omawianą partię uznaje się za niespełniającą wymagań niniejszego rozporządzenia, właściwy organ podejmuje odpowiednie środki w celu wprowadzenia takiej partii do obrotu na terenie Wspólnoty jedynie pod warunkiem, że zarówno opakowania jednostkowe, jak i zbiorcze danych tusz zostają oznakowane przez rzeźnię pod nadzorem właściwego organu, przy pomocy taśmy lub etykiety z umieszczonym na niej co najmniej jednym określeniem wymienionym w załączniku X, napisanym czerwonymi wielkimi literami.

Partia określona w akapicie pierwszym pozostaje pod nadzorem właściwego organu do czasu zajęcia się nią zgodnie z przepisami tego ustępu lub rozdysponowania w inny sposób. Jeżeli właściwemu organowi przedstawione zostają zaświadczenia potwierdzające przeznaczenie do wywozu partii określonej w akapicie pierwszym, właściwy organ podejmuje wszelkie konieczne środki, aby zapobiec wprowadzeniu omawianej partii do obrotu we Wspólnocie.

Określenia przewidziane w pierwszym akapicie umieszcza się w eksponowanym miejscu, w taki sposób, aby były dobrze widoczne, łatwe do odczytania i nieusuwalne. Określenia te nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami czy motywami graficznymi. Wysokość liter na opakowaniu jednostkowym wynosi co najmniej 1 cm, a 2 cm na opakowaniach zbiorczych.

Artykuł 17

1. W przypadku gdy istnieją poważne podstawy do podejrzenia nieprawidłowości, państwo członkowskie przeznaczenia może przeprowadzić niedyskryminacyjne kontrole wrywkowe kurczaków mrożonych lub głęboko mrożonych, w celu zweryfikowania, czy przewożona partia spełnia wymagania art. 15 i 16.

2. Kontrole określone w ust. 1 przeprowadza się w miejscu przeznaczenia towarów lub w innym stosownym miejscu, pod warunkiem że drugie z wymienionych miejsc nie znajduje się na granicy i nie jest zbyt oddalone od wyznaczonej trasy przewozu towarów oraz że po pobraniu próbek do kontroli możliwy jest dalszy przewóz towarów do miejsca przeznaczenia. Jednakże dane produkty nie zostają sprzedane konsumentowi końcowemu do czasu uzyskania wyniku kontroli.

Kontrole takie przeprowadza się jak najszybciej, aby nadmiernie nie opóźnić wprowadzania produktów do obrotu lub nie powodować zwłoki mogącej prowadzić do obniżenia ich jakości.

Wyniki tych kontroli i wszelkie decyzje podejmowane w ich następstwie oraz powody ich podjęcia podaje się do wiadomości wysyłającego, odbiorcy lub ich przedstawicieli, najpóźniej w terminie dwóch dni roboczych od dnia pobrania próbek. O decyzjach podjętych przez właściwe organy w państwie członkowskim przeznaczenia oraz o powodach podjęcia takich decyzji informuje się właściwe organy w państwie członkowskim wysyłki.

Na wniosek wysyłającego lub jego przedstawiciela, wymienione decyzje oraz przyczyny ich podjęcia zostają przekazane w formie pisemnej wraz ze szczegółowymi informacjami na temat prawa do odwołania się od decyzji, które jest dostępne na mocy prawa obowiązującego w państwie członkowskim przeznaczenia, oraz na temat procedury odwoławczej i obowiązujących terminów.

3. Jeżeli wyniki kontroli określonych w ust. 1 przekroczą dopuszczalne granice, posiadacz danej partii może zażądać analizy kontrolnej przeprowadzonej w laboratorium referencyjnym wymienionym w załączniku XI przy użyciu tej samej metody co w przypadku pierwotnych badań. Wydatki powstałe w związku z tą analizą ponoszone są przez posiadacza partii. Zadania i odpowiedzialność tych laboratoriów są podane w załączniku XII.

4. Jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej zgodnie z ust. 1 i 2 oraz powtórnej analizy, o ile takiej zażądano, uznano

kurczaki zamrożone lub głęboko zamrożone za niespełniające wymagań art. 15 i 16, właściwe organy w państwie członkowskim przeznaczenia stosują procedury przewidziane w art. 16 ust. 6.

5. W przypadkach przewidzianych w ust. 3 i 4 właściwe organy w państwie członkowskim przeznaczenia kontaktują się bezzwłocznie z właściwymi organami w państwie członkowskim wysyłki. Podejmują one wszelkie niezbędne środki oraz powiadamiają właściwe organy pierwszego państwa członkowskiego o charakterze przeprowadzanych kontroli, podjętych decyzjach oraz przyczynach podjęcia tego rodzaju decyzji.

Jeżeli kontrole określone w ust. 1 i 3 wykazują powtarzające się nieprawidłowości lub jeżeli kontrole takie, w opinii państwa członkowskiego wysyłki, przeprowadzane są bez wystarczających podstaw, właściwe organy danych państw członkowskich powiadamiają Komisję o tych faktach.

W zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia lub na wniosek właściwego organu w państwie członkowskim przeznaczenia oraz przy uwzględnieniu charakteru naruszeń, Komisja może:

- wysłać delegację ekspertów do danego przedsiębiorstwa i wspólnie z właściwymi organami krajowym przeprowadzić inspekcję na miejscu, lub
- wystąpić do właściwych organów państwa członkowskiego wysyłki o wzmoczenie pobierania próbek produktów w danym przedsiębiorstwie oraz, o ile konieczne, o nałożenie kar zgodnie z art. 194 rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.

Komisja informuje państwa członkowskie o swoich ustaleniach. Państwa członkowskie, na których terytorium przeprowadzana jest inspekcja, udzielają ekspertom wszelkiej pomocy koniecznej do wykonania powierzonego im zadania.

Do czasu przekazania ustaleń Komisji państwo członkowskie wysyłki, na wniosek państwa członkowskiego przeznaczenia, musi zintensyfikować kontrole produktów pochodzących z danego przedsiębiorstwa.

W przypadku gdy środki te podejmuje się w celu wyeliminowanie wielokrotnych nieprawidłowości po stronie przedsiębiorstwa, Komisja obciąża to przedsiębiorstwo wszystkimi kosztami wynikłymi z zastosowania przepisów wszystkich tiret w akapicie trzecim.

Artykuł 18

1. Właściwe organy państw członkowskich informują niezwłocznie odpowiednie krajowe laboratorium referencyjne o wynikach kontroli, o których mowa w art. 15, 16 i 17, przeprowadzonych przez nie lub pod ich kontrolą.

Krajowe laboratoria referencyjne przesyłają te dane do rady ekspertów, o której mowa w art. 19, w celu dalszej oceny i poddania pod dyskusję z krajowymi laboratoriami referencyjnymi przed dniem 1 lipca każdego roku. Ustalenia są przedstawiane do rozpatrzenia komitetowi zarządzającemu zgodnie z art. 195 rozporządzenia (WE) nr 1234/75.

2. Państwa członkowskie przyjmują praktyczne środki kontroli przewidziane w art. 15, 16 i 17 na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, włączając kontrole przywozu z krajów trzecich w czasie odprawy celnej, zgodnie z załącznikiem VI i VII. Informują one inne państwa członkowskie oraz Komisję o podjętych środkach. Informacje o jakichkolwiek istotnych zmianach przekazywane są niezwłocznie do wiadomości pozostałych państw członkowskich i Komisji.

Artykuł 19

Rada ekspertów monitorująca zawartość wody w mięsie drobiowym działa jako organ koordynujący badania przeprowadzane przez krajowe laboratoria referencyjne. W jej skład wchodzi przedstawiciele Komisji i krajowych laboratoriów referencyjnych. Zadania rady i krajowych laboratoriów referencyjnych oraz strukturę organizacyjną rady przedstawia załącznik XII.

Pomoc finansowa jest wypłacana na rzecz laboratorium referencyjnego zgodnie z warunkami umowy zawartej między Komisją, działającą w imieniu Wspólnoty, a laboratorium.

Dyrektor Generalny Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa jest upoważniony do podpisania umowy w imieniu Komisji.

Artykuł 20

1. Wymienione poniżej świeże, mrożone i głęboko mrożone kawałki tusz drobiu mogą być wprowadzane do obrotu we Wspólnocie w ramach działalności gospodarczej lub handlu tylko wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza nieuniknionych z technologicznego punktu widzenia wartości ustalonych metodą analizy opisaną w załączniku VIII (metoda chemiczna):

- a) filet z piersi kurczaka, z obojczykiem lub bez, bez skóry;
- b) pierś kurczaka, ze skórą;
- c) uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkiem grzbietu, ćwiartki tylne, ze skórą;
- d) filet z piersi indyka, bez skóry;

e) pierś indyka, ze skórą;

f) uda indyka, podudzia, nogi, ze skórą;

g) pozbawione kości mięso z nóg indyka, bez skóry.

2. Właściwe władze wyznaczone przez każde państwo członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnię i zakłady zajmujące się rozbiorem, połączone z rzeźnią lub nie, wszelkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności że:

- a) regularne kontrole wchłoniętej wody są przeprowadzane w rzeźniach zgodnie z art. 16 ust. 1, również w przypadku tusz kurczaków i indyków przeznaczonych do produkcji świeżych, mrożonych i głęboko mrożonych kawałków wymienionych w ust. 1 niniejszego artykułu. Kontrole takie przeprowadzane są przynajmniej raz na ośmiogodzinny okres roboczy. Jednakże w przypadku schładzania powietrzem tusz indyków, regularne kontrole zawartości wody nie muszą być przeprowadzane. Wartości graniczne ustalone w załączniku IX pkt 10 mają zastosowanie również w przypadku tusz indyków;
- b) wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku;
- c) każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; przy czym to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

W przypadku gdy wyniki kontroli kurczaków schładzanych powietrzem, o których mowa w lit. a) oraz ust. 3, wykazują zgodność z kryteriami ustanowionymi w załącznikach VI–IX w okresie sześciu miesięcy, częstotliwość kontroli, o których mowa w lit. a), może być zmniejszona do jednej na miesiąc. Każda niezgodność z kryteriami ustanowionymi w załącznikach VI–IX powoduje przywrócenie kontroli z częstotliwością wskazaną w lit. a).

3. Przynajmniej raz na każde trzy miesiące przeprowadza się, przez pobierane próbek, kontrole zawartości wody w mrożonych i głęboko mrożonych kawałkach drobiu, o których mowa w ust. 1, z każdego zakładu rozbioru produkującego takie kawałki, zgodnie z załącznikiem VIII. Z kontroli tych wyłączone są kawałki drobiu przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

Po okresie roku zgodności z kryteriami ustanowionymi w załączniku VIII częstotliwość badań w danym zakładzie rozbioru zostaje zmniejszona do jednego na sześć miesięcy. Każda niezgodność z tymi kryteriami powoduje przywrócenie kontroli wymienionych w akapicie pierwszym.

4. Artykuł 16 ust. 3–6 oraz art. 17 i 18 stosuje się *mutatis mutandis* do kawałków drobiu określonych w ust. 1 niniejszego artykułu.

Artykuł 21

Rozporządzenie (EWG) nr 1538/91 traci moc z dniem 1 lipca 2008 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 czerwca 2008 r.

Odniesienia do rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 uważa się za odniesienia do niniejszego rozporządzenia i powinny być odczytywane zgodnie z tabelą korelacji zamieszczoną w załączniku XIII.

Artykuł 22

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2008 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Artykuł 1 pkt 1 — Nazwy całych tusz drobiowych

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv	
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte-kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (φρεσκο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers	
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa	
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns	
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukke-pojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālis	
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis	
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mimi) kalkun	(junge) Pute, (junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) ūtars	
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Ūtars	
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven) o anadino), pato de Barbara (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pízmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian and (Ung) mulard and	Frühmastente, Jungente, (junge) Barbariente (junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskuspate, (noor) mullard	(Νοορ) part, παρτίποεγ, (νοορ) μουσκυπάτε, Βαρβαρία, (νοορ) μούλαρδ	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbara, pato cruzado	Kachna, Pízmová kachna, kachna Mulard	Avisland Avisberriand Avismulardand	Ente, Barbariente Mulardente	Part, muskuspate, mullard	Πάτεες, πάτεες Βαρβαρίας πάτεες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle	
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastigans, (junge) Gans, Jungmastigans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νοορ) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns	
2.	Гъска	Oca	Husa	Avisgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss	
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νοορ) πέριτκα φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vīstīņa	
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avisperlehone	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vīstīņa	

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skiri troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigėga (tal-brodu)	Faan, hen soap- of stoofkip	Kura rosotowa	Galo, galinha	Cocos, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökuttko)	Kapun
4.	Viščiukas	Mincisirke	Ghattuqa, coquette	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatl kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Mfody kogut	Galo jovem	Cocos tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučikas	Pecsenyepulyka, giganpulyka, növendék pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(jonge) kalkoen	(Mfody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmaacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend „Mulard“-eend	(Mfoda) kaczką tuczona, (Mfoda) kaczką pizmowa, (Mfoda) kaczką mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	Raiță (tânără), raiță (tânără) din specia Cairina moschata, raiță (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muskatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsmaacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato Barbary, pato adulto Mulard	Raiță, raiță din specia Cairina moschata, raiță Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muskatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žašiuakas	Fiatl liba, pecsenye liba	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(jonge) gans	Mfoda gés	Ganso	Găscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gástunge
2.	Žašis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Găscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(jonge) parelhoen	(Mfoda) perliczka	Pintada	Biblică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoeen	Perlica	Pintada adulta	Biblică	Perlička	Pegatka	Heimikana	Pärlhöna

Artykuł 1 pkt 2 — Nazwy kawałków drobiu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende låstykke	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαφορίστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbriste Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos sejasosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μυοῦτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķipkis
h)	Подберица	Muslo	Dolní stehno (palcíčka)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαφορίστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
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	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с „яглица“	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkkluga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Krūtiņas fileja ar krūstukaulu

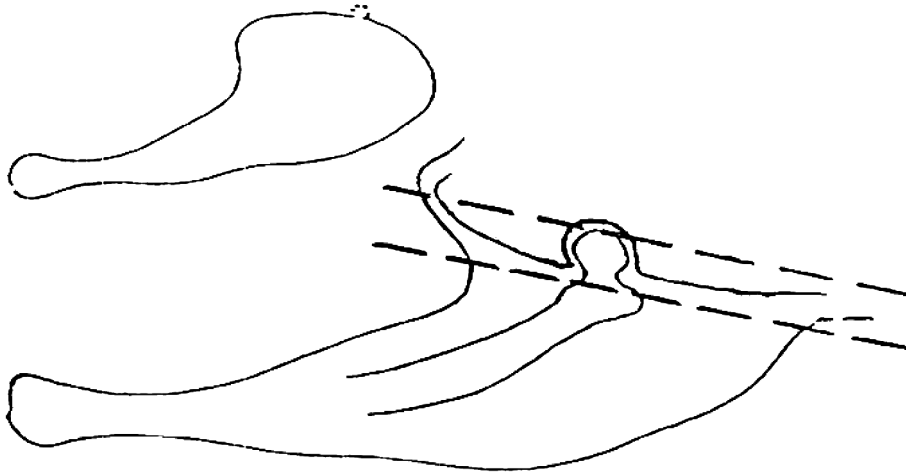
m)	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
	Негълъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Μαίγρετ, μαίγρετ	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtīna
n)	Обезжирен пюешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbernet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustiatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκκίλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai
a)	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteroare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kojo	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Vištiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (hout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanġa bedra z delom hrbita	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioră	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárný	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové krídélko	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlis filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borsfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilée	Bröstfilé
l)	Krūtinėlis filė su raktikauliu ir krūtinikauliu	Mellfilé szegycsonittal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borsfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kosťou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilée slutneen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlis filė be kiltojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijnen 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 bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbenat kalkonkött av klubba

ZAŁĄCZNIK II

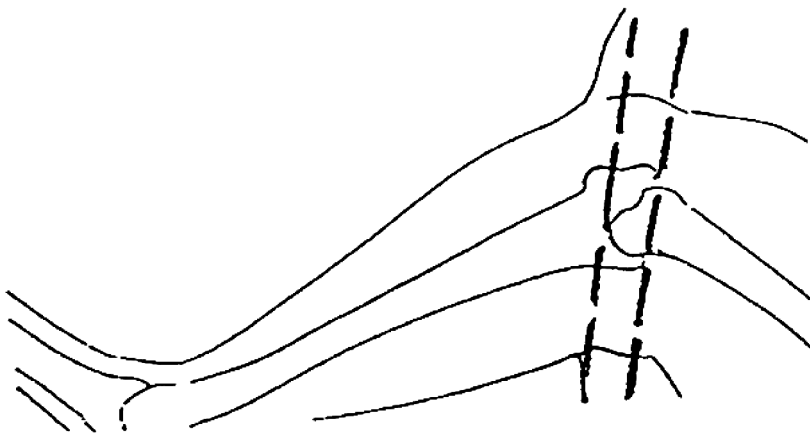
Cięcie rozdzielające udo/nogę i grzbiet

— odgraniczenie stawu biodrowego



Cięcie oddzielające udo od podudzia

— odgraniczenie stawu kolanowego



—

ZAŁĄCZNIK III

Artykuł 10 – Metody schładzania

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Výchlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkisprudusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukejahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesšana iegremdējot
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Aišaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufkylning
2.	Aišaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei-koeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray-jäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Aišaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

ZALĄCZNIK IV

Artykuł 11 pkt 1 — Rodzaje chowu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Крмена (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Sõdetud ... mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφοί με ... % ... Χήνα που παχυνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Екстензивно закрыто (отпеледан на закрыто)	Sistema extensiva en gallinero	Екстензивní v hale	Екстенсивт stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstenzivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκταensive εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūtī")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελευθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελευθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Granja de súa en libertad	Volný výběh — úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφοής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabбал etetett liba	Mitmugha b'... % ta' ... Wizza mitmugha bil- hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... Husi krmené ovsom	Krmiljeno z ... % ... gos krmiljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää% Kauralla ruokittu hanhi	Urfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija għewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnen- gehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizz- jonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionálna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad- tartás	Barra (free range) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik- kumavapaus	Uppfödd i full frihet

ZAŁĄCZNIK V

Warunki określone w art. 11 są następujące:

a) *Żywnienie z udziałem ... % ...*

Podawanie udziału określonych składników paszowych jest możliwe jedynie wówczas, gdy:

- w przypadku zbóż stanowią one co najmniej 65 % masy składu paszy podawanej przez większą część okresu tuczu, przy czym pasza ta może zawierać nie więcej niż 15 % ubocznych produktów zbożowych; jednakże w przypadku gdy odniesienie do udziału składników paszowych dotyczy jednego konkretnego zboża, powinno ono stanowić co najmniej 35 % składu podawanej paszy, a w przypadku kukurydzy co najmniej 50 %,
- w przypadku roślin strączkowych lub liściastych stanowią one co najmniej 5 % składu paszy podawanej przez większą część okresu tuczu,
- w przypadku produktów mleczarskich stanowią one co najmniej 5 % masy składu paszy podawanej w fazie końcowej.

Jednakże określenia „gęś owsiana” można używać w przypadku, gdy podczas trzytygodniowego tuczu końcowego gęsi otrzymują dziennie nie mniej niż 500 g owsa.

b) *Ekstensywny chów ściółkowy*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy:

(i) gęstość obsady na m² podłogi nie przekracza:

- w przypadku kurczaków, młodych kogutów i kapłonów: 15 ptaków lecz nie więcej niż 25 kg masy żywej,
- w przypadku kaczek, perlic, indyków: 25 kg masy żywej,
- w przypadku gęsi: 15 kg masy żywej;

(ii) ptaki ubija się w przypadku:

- kurczaków: w 56 dniu lub później,
- indyków: w 70 dniu lub później,
- gęsi: w 112 dniu lub później,
- kaczek pekin: w 49 dniu lub później,
- kaczek piżmowych: w 70 dniu lub później (samice), w 84 dniu lub później (samce),
- samic kaczki mulard: w 65 dniu lub później,
- perlic: w 82 dniu lub później,
- młodych gęsi (pisklęta gęsie): w 60 dniu lub później,
- młodych kogutów: w 90 dniu lub później,
- kapłonów: w 140 dniu lub później.

c) *Chów wybiegowy*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy:

- (i) gęstość obsady w kurniku i wiek w momencie uboju nie przekraczają wartości określonych w lit. b), z wyjątkiem kurczaków, dla których gęstość obsady można zwiększyć do 13, jednak nie więcej niż 27,5 kg masy żywej na m² oraz kapłonów, w przypadku których gęstość obsady nie przekracza 7,5 ptaków na m², lecz nie więcej niż 27,5 kg masy żywej na m²;
- (ii) przez co najmniej połowę życia ptaki miały w ciągu dnia stały dostęp do wybiegów na otwartej przestrzeni, obejmującej obszar głównie pokryty roślinnością, o powierzchni nie mniejszej niż:
 - 1 m² na kurczaka lub perlicę,
 - 2 m² na kaczkę lub kapłona,
 - 4 m² na indyka lub gęś.

W przypadku perlic wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić wolierą mającą podłogę o powierzchni co najmniej równej powierzchni kurnika i o wysokości co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości co najmniej 10 cm (na całej powierzchni kurnika i woliery);

- (iii) skład paszy stosowany w okresie tuczu zawiera co najmniej 70 % zbóż;
- (iv) kurnik jest wyposażony w otwory wybiegowe o łącznej długości co najmniej 4 m na 100 m² powierzchni kurnika.

d) *Tradycyjny chów wybiegowy*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy:

- (i) gęstość obsady na m² w pomieszczeniu nie przekracza w przypadku:
 - kurczaków: 12 ptaków, ale nie więcej niż 25 kg masy żywej; jednakże w przypadku kurników przenośnych o powierzchni podłogi nieprzekraczającej 150 m² i które pozostają otwarte w nocy gęstość obsady można zwiększyć do 20 ptaków, lecz nie więcej niż 40 kg masy żywej na m²,
 - kapłonów: 6,25 ptaków (do wieku 91 dni: 12 ptaków), lecz nie więcej niż 35 kg masy żywej,
 - kaczek piżmowych i pekin: 8 samców, lecz nie więcej niż 35 kg masy żywej na m², 10 samic, lecz nie więcej niż 25 kg masy żywej,
 - kaczek mulard: 8 ptaków, lecz nie więcej niż 35 kg masy żywej,
 - w przypadku perlic: 13 ptaków lecz nie więcej niż 25 kg masy żywej,
 - indyków: 6,25 ptaków (do wieku siedmiu tygodni: 10), lecz nie więcej niż 35 kg masy żywej,
 - gęsi: 5 ptaków (do wieku sześciu tygodni: 10), 3 podczas ostatnich trzech tygodni tuczu, jeżeli ptaki trzymane są w zamknięciu, lecz nie więcej niż 30 kg masy żywej,
- (ii) całkowita powierzchnia użytkowa kurników w jakimkolwiek miejscu produkcji nie przekracza 1 600 m²;
- (iii) w żadnym kurniku nie znajduje się więcej niż:
 - 4 800 kurczaków,
 - 5 200 perlic,

- 4 000 samic kaczki piżmowej lub kaczki pekin i 3 200 samców kaczki piżmowej lub pekin,
 - 2 500 kapłonów, gęsi i indyków;
- (iv) kurnik wyposażony jest w otwór wybiegowy o łącznej długości równej co najmniej 4 m na 100 m² powierzchni kurnika;
- (v) stały dostęp w ciągu dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, co najmniej od osiągnięcia przez ptaki wieku:
- sześciu tygodni, w przypadku kurczaków i kapłonów,
 - ośmiu tygodni w przypadku kaczek, gęsi, perlic i indyków;
- (vi) wybiegi na otwartej przestrzeni obejmują obszar głównie porośnięty roślinnością, o powierzchni co najmniej:
- 2 m² na kurczaka lub kaczkę piżmową bądź pekin, lub perlicę,
 - 3 m² na kaczkę mulard,
 - 4 m² na kapłona, po osiągnięciu wieku 92 dni (2 m² dla ptaków do wieku 91 dni),
 - 6 m² na indyka,
 - 10 m² na gęś.
- W przypadku perlic wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić wolierą mającą podłogę o powierzchni co najmniej dwukrotnie większej od powierzchni podłogi kurnika i o wysokości co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości co najmniej 10 cm (na całej powierzchni kurnika i wolier);
- (vii) tuczone ptaki należą do odmiany charakteryzującej się powolnym wzrostem;
- (viii) skład paszy używany w okresie tuczu zawiera co najmniej 70 % zbóż;
- (ix) minimalny wiek w momencie uboju wynosi:
- 81 dni w przypadku kurczaków,
 - 150 dni w przypadku kapłonów,
 - 49 dni w przypadku kaczek pekin,
 - 70 dni w przypadku samic kaczki piżmowej,
 - 84 dni w przypadku samców kaczki piżmowej,
 - 92 dni w przypadku kaczek mulard,
 - 94 dni w przypadku perlic,
 - 140 dni w przypadku indyków i gęsi w całości na pieczeń,
 - 98 dni w przypadku indyczek na części,
 - 126 dni w przypadku indyków na części,

— 95 dni w przypadku gęsi przeznaczonych do produkcji *foie gras* oraz *magret*,

— 60 dni w przypadku młodych gęsi i piskląt gęsich;

(x) końcowy okres tuczu w zamknięciu nie przekracza:

— w przypadku kurczaków ponad 90-dniowych: 15 dni,

— cztery tygodnie w przypadku kapłonów,

— w przypadku gęsi i kaczek mulard przeznaczonych do produkcji *foie gras* i *magret*, po osiągnięciu wieku 70 dni: 4 tygodnie.

e) *Chów wybiegowy bez ograniczeń*

Stosowanie tego określenia wymaga zgodności z kryteriami wymienionymi w lit. d), z wyjątkiem, który przewiduje ciągły dostęp ptaków w ciągu całego dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, bez ograniczenia ich powierzchni.

W przypadku ograniczeń, łącznie z ograniczeniami weterynaryjnymi, nałożonych na podstawie prawa wspólnotowego w celu ochrony zdrowia publicznego i zwierząt, mogących skutkować ograniczeniem w dostępie drobiu do wybiegu na otwartej przestrzeni, drób chowany zgodnie z metodami produkcji określonymi w akapicie pierwszym lit. c), d) i e), z wyjątkiem perlic chowanych w wolierach, może nadal być wprowadzany do obrotu ze specjalną informacją na temat metody chowu podczas okresu ograniczenia, nieprzekraczającego jednak dwunastu tygodni.

ZAŁĄCZNIK VI

OZNACZANIE UBYTKÓW WODY W CZASIE ROZMRAŻANIA

(Badanie wycieku)

1. Cel i zakres

Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania wielkości ubytku wody podczas rozmrażania kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych. Jeżeli ubytek wody, wyrażony jako procent masy tuszy (łącznie z jadalnymi podrobami zawartymi w opakowaniu) przekracza wartość graniczną ustanowioną w pkt 7, uważa się, że nadmierna ilość wody została wchłonięta podczas przetwarzania.

2. Definicja

Ubytek wody oznaczony niniejszą metodą wyrażony jest jako procent całkowitej masy tuszy zamrożonej lub głęboko zamrożonej, łącznie z podrobami jadalnymi.

3. Zasada

Zamrożoną lub głęboko zamrożoną tuszę, łącznie z obecnymi podrobami jadalnymi, pozostawia się do rozmrożenia w kontrolowanych warunkach umożliwiających pomiar ubytku wody.

4. Aparatura

- 4.1. Waga o nośności do 5 kg, ważąca z dokładnością większą niż 1 g.
 - 4.2. Torby plastikowe dostatecznie duże, aby pomieścić tuszę oraz dające się zamocowywać.
 - 4.3. Termostatycznie kontrolowana łaźnia wodna z wyposażeniem do podtrzymywania tusz w sposób opisany w pkt 5.5 oraz 5.6. Łaźnia wodna zawiera objętość wody nie mniejszą niż ośmiokrotność objętości kontrolowanego drobiu oraz umożliwia utrzymywanie wody w temperaturze 42 ± 2 °C.
 - 4.4. Bibuła filtracyjna lub ręczniki z papieru chłonnego.
5. Technika
- 5.1. Dwadzieścia tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu. Zanim każda tusza może być poddana badaniu w sposób opisany w pkt 5.2–5.11, przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.
 - 5.2. Zewnętrzną stronę opakowania przeciera się w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Opakowanie oraz jego zawartość zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M_0 .
 - 5.3. Tuszę, łącznie z wszystkimi jadalnymi podrobami, z którymi jest sprzedawana, wyjąć z opakowania zewnętrznego, osuszyć je i zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M_1 .
 - 5.4. Masę zamrożonej tuszy łącznie z podrobami wylicza się przez odjęcie masy M_1 od M_0 .
 - 5.5. Tuszę, łącznie z jadalnymi podrobami, umieścić w wytrzymałej wodoszczelnej plastikowej torbie, przy czym jama brzuszna tuszy skierowana jest ku dolnemu zamkniętemu zakończeniu torby. Torba jest wystarczająco długa, by możliwe było jej pewne zamocowanie w łaźni wodnej, ale nie nadmiernie szeroka, tak by zapobiec przemieszczaniu się tuszy z pozycji pionowej.
 - 5.6. Część torby, zawierającą tuszę oraz jadalne podroby, całkowicie zanurzyć w łaźni wodnej oraz pozostawić otwartą, umożliwiając wydostanie się możliwie dużej ilości powietrza. Torbę utrzymywać w pozycji pionowej, jeżeli jest to konieczne przy pomocy wodzideł lub dodatkowych obciążników umieszczonych w torbie, tak by woda z łaźni nie mogła przedostać się do torby. Poszczególne torby nie stykają się.

- 5.7. Torbę pozostawić w łaźni wodnej, utrzymywanej w temperaturze 42 ± 2 °C przez cały czas, przy stałym ruchu torby lub stałym mieszaniu wody, aż do momentu, w którym ośrodek termiczny tuszy (w kurczakach bez podrobów, najgłębiej położona część mięśnia piersiowego znajdująca się w pobliżu mostka, a w kurczakach z podrobami – w środku podrobów) osiąga temperaturę 4 °C mierzoną w dwóch losowo wybranych tuszach. Tusze nie powinny pozostawać w łaźni wodnej dłużej niż jest to konieczne dla osiągnięcia temperatury 4 °C. Wymagany okres zanurzenia w przypadku tusz przechowywanych w temperaturze – 18 °C wynosi:

Klasa wagowa (g)	Masa tuszy + podroby (g)	Orientacyjny czas zanurzenia w minutach	
		Kurczaki bez podrobów	Kurczaki z podrobami
< 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

Następnie okres zanurzenia zwiększać o 7 minut dla każdych dodatkowych 100 g masy (również niepełnych 100 g masy). Jeżeli wskazany okres zanurzenia kończy się, a dwie kontrolowane tusze nie osiągają temperatury + 4 °C, kontynuować proces rozmrażania, aż osiągną one + 4 °C w ośrodku termicznym.

- 5.8. Torbę oraz jej zawartość wyjąć z łaźni wodnej; spód torby przekłuć, w celu odsączenia wody wytworzonej podczas rozmrażania. Torbie oraz jej zawartości umożliwić ociekanie przez jedną godzinę w temperaturze otoczenia między + 18 °C i + 25 °C.
- 5.9. Rozmrożoną tuszę wyjąć z torby, a opakowanie zawierające podroby (jeżeli występują) wyjąć z jamy brzusznej. Wnętrze tuszy oraz jej część zewnętrzną osuszyć bibułą filtracyjną lub papierowymi ręcznikami. Torbę zawierającą podroby przekłuć oraz, po odsączeniu wody, osuszyć możliwie starannie również torbę i rozmrożone podroby.
- 5.10. Łączną masę rozmrożonej tuszy i opakowania oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M_2 .
- 5.11. Masę opakowania, zawierającego podroby, oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M_3 .

6. Obliczanie wyników

Ilość wody utraconej podczas rozmrażania wyrażoną jako procent masy tuszy mrożonej lub głęboko mrożonej (łącznie z podrobami) wylicza się na podstawie wzoru:

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

7. Ocena wyniku badania

Jeżeli średni ubytek wody podczas rozmrażania w odniesieniu do 20 tusz w próbce przekracza podane poniżej wartości procentowe, uważa się, że ilość wody wchłoniętej podczas przetwarzania przekracza wartość graniczną.

Wartości procentowe wynoszą dla:

- schładzania owiewowego: 1,5 %,
- schładzania owiewowo-natryskowego: 3,3 %,
- schładzania zanurzeniowego: 5,1 %.

ZAŁĄCZNIK VII

**OZNACZANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KURCZAKACH
(Test chemiczny)**1. *Cel i zakres*

Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania całkowitej zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych. Metoda wymaga oznaczania zawartości wody i białka w próbkach homogenizowanych tusz drobiowych. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną wyliczaną na podstawie wzoru podanego w pkt 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiegokolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. *Definicje*

„Tusza”: tusza drobiowa z kośćmi, tkanką chrzęstną oraz podrobami ostatecznie zawartymi w tuszy.

„Podroby”: wątroba, serce, żołądek mięśniowy i szyja.

3. *Zasada*

Zawartość wody i białka oznacza się zgodnie z metodami opisanymi w normach ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) lub innymi metodami analizy zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w tuszy będzie obliczona na podstawie zawartości białka w tuszy, która może być powiązana z zawartością wody fizjologicznej.

4. *Aparatura oraz odczynniki*

4.1. Waga do ważenia tuszy oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż 1 g.

4.2. Tasak lub piła do rozbiórki tusz na kawałki o rozmiarze pozwalającym na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.

4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania całych kawałków drobiu mrożonego i głęboko mrożonego.

Uwaga:

Nie zaleca się stosowania jakiegokolwiek konkretnego typu rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie głęboko mrożonego mięsa oraz kości, celem uzyskania jednorodnej próbki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody tą metodą, wymieniona w normie ISO 1442.

4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białka tą metodą, wymieniona w normie ISO 937.

5. *Procedura*

5.1. Siedem tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu i w każdym przypadku przechowywać je w stanie zamrożonym do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdej z siedmiu tusz albo jako analizę złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz.

5.2. Przygotowanie rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu tusz z zamrażarki.

- 5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przeciera się w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdą tuszę zważyć oraz wyjąć z opakowania. Po podzieleniu tuszy na mniejsze części usunąć opakowanie, w które zawinięte są podroby jadalne. Oznaczyć łączną masę tuszy wraz z podrobami i lód przylegający do tuszy, z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości P_1 .
- b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz oznacza się łączną masę siedmiu tusz przygotowanych zgodnie z pkt 5.3 lit. a), co daje wartość P_7 .
- 5.4. a) Całą tuszę o masie P_1 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdej tuszy.
- b) W przypadku analizy próbki złożonej całe siedem tusz o masie P_7 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla siedmiu tusz. Dwie próbki analizuje się w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.
- 5.5. Próbkę homogenizowanego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z metodą opisaną w normie ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody „a %”.
- 5.6. Próbkę homogenizowanego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z metodą opisaną w normie ISO 937. Zawartość azotu przelicza się na zawartość białka surowego określoną jako „b %”, przez pomnożenie przez współczynnik 6,25.
6. Obliczanie wyników
- 6.1. a) Masa wody (W) w każdej tuszy odpowiada wartości $aP_1/100$, a masa białka (RP) odpowiada wartości $bP_1/100$, obydwie te wartości wyrażone są w gramach. Oznaczyć sumę masy wody (W_7) oraz białka (RP_7) w siedmiu badanych tuszach.
- b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz, oznacza się średnią zawartość wody oraz białka, w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W_7) w siedmiu tuszach odpowiada wartości $aP_7/100$, a ciężar białka (RP_7) odpowiada wartości $bP_7/100$, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.
- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) wylicza się przez podzielenie, odpowiednio, W_7 i RP_7 przez siedem.
- 6.3. Teoretyczną zawartość wody fizjologicznej wyrażoną w gramach, oznaczoną przy zastosowaniu niniejszej metody, można wyliczyć za pomocą poniższego wzoru:
- kurczaki: $3,53 \times RP_A + 23$.
- 6.4. a) Schładzanie owiewowe
- Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 2 %⁽¹⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
- kurczaki: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

⁽¹⁾ Wyliczana na podstawie tuszy bez wchłoniętej wody obcej.

b) Schładzanie owiewowo-natryskowe:

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 4,5 % ⁽¹⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

c) Schładzanie zanurzeniowe

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 7 % ⁽²⁾, najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

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

6.5. Jeżeli średnia zawartość wody w siedmiu tuszach (W_A) obliczana na podstawie pkt 6.2 nie przekracza wartości podanej w pkt 6.4 (W_G), partię drobiu poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

⁽¹⁾ Wyliczana na podstawie tuszy bez wchłoniętej wody obcej.

⁽²⁾ Wyliczana na podstawie tuszy bez wchłoniętej wody obcej.

ZAŁĄCZNIK VIII

OKREŚLANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KAWAŁKACH DROBIU

(Test chemiczny)

1. *Cel i zakres*

Metoda ta stosowana jest do oznaczania całkowitej zawartości wody w niektórych kawałkach drobiu. Metoda wymaga oznaczania zawartości wody i białka w próbkach homogenizowanych kawałków drobiu. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną wyliczoną na podstawie wzoru podanego w pkt 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiegokolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. *Definicje i procedury pobierania próbek*

Definicje podane w art. 1 pkt 2 mają zastosowanie w przypadku kawałków drobiu wymienionych w art. 20. Wielkości próbek powinny być przynajmniej następujące:

— pierś kurczaka: połowa piersi,

— filet z piersi kurczaka: połowa piersi (pozbawionej kości) bez skóry,

— pierś indyka, filet z piersi indyka i pozbawione kości mięso z nogi: porcje wielkości około 100 g,

— inne kawałki: zgodnie z określeniem w art. 1 pkt 2.

W przypadku mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem (kawałki niezapakowane pojedynczo) opakowania transportowe, z których pobierane mają być próbki, mogą być trzymane w temp 0 °C do czasu aż możliwe będzie wydzielenie pojedynczego kawałka.

3. *Zasada*

Zawartość wody i białka oznacza się zgodnie z metodami opisanymi w normach ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) lub innymi metodami analizy zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w kawałkach tuszy będzie obliczona na podstawie zawartości białka w kawałkach tuszy, która może być powiązana z zawartością wody fizjologicznej.

4. *Aparatura oraz odczynniki*

4.1. Waga do ważenia kawałków oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż 1 g.

4.2. Tasak lub piła do cięcia kawałków na części o wielkości pozwalającej na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.

4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania kawałków mięsa drobiowego lub ich części.

Uwaga:

Nie zaleca się stosowania jakiegokolwiek konkretnego typu rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie mrożonego lub głęboko mrożonego mięsa oraz kości, celem uzyskania jednolitej próbki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody tą metodą, wymieniona w normie ISO 1442.

4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białka tą metodą, wymieniona w normie ISO 937.

5. *Procedura*

5.1. Pobiera się losowo pięć kawałków z kontrolowanej partii kawałków drobiu i w każdym przypadku przechowuje się je zamrożone lub w warunkach chłodniczych, w zależności od wymagań, do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Próbki z mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem określonych w pkt 2 mogą być przechowywane w temperaturze 0 °C do momentu rozpoczęcia analizy.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdego z pięciu kawałków, albo jako analizę złożonej próbki składającej się z pięciu kawałków.

- 5.2. Przygotowanie należy rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu kawałków z zamrażarki lub chłodziarki.
- 5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przeciera się w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdy kawałek waży się oddzielnie i wyjmuje z opakowania. Po pocięciu kawałków na mniejsze części określa się masę kawałków tusz z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości P_1 .
- b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się całkowitą masę pięciu kawałków przygotowanych zgodnie z pkt 5.3. lit. a), co daje wartość P_5 .
- 5.4. a) Cały kawałek o masie P_1 rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdego kawałka.
- b) W przypadku analizy próbki złożonej wszystkie pięć kawałków o masie P_5 rozdrabnia się w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, miesza się również przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania homogenizowanego materiału, z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla pięciu kawałków.

Dwie próbki analizuje się w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.

- 5.5. Próbkę homogenizowanego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z metodą opisaną w normie ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody „a %”.
- 5.6. Próbkę homogenizowanego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą opisaną w normie ISO 937. Zawartość azotu przelicza się na zawartość białka surowego określoną jako „b %”, przez przemnożenie przez współczynnik 6,25.

6. Obliczanie wyników

- 6.1. a) Masa wody (W) w każdym kawałku odpowiada wartości $aP_1/100$, a masa białka (RP) odpowiada wartości $bP_1/100$, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.

Należy oznaczyć sumę masy wody (W_5) oraz białka (RP_5) w pięciu badanych kawałkach.

- b) W przypadku analizy złożonej próbki oznacza się średnią zawartość wody oraz białka w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W_5) w pięciu kawałkach odpowiada wartości $aP_5/100$, a masa białka (RP_5) odpowiada wartości $bP_5/100$, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.

- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) oblicza się przez podzielenie, odpowiednio, W_5 i RP_5 przez pięć.

- 6.3. Średni fizjologiczny współczynnik W/RP wyznaczony tą metodą jest następujący:

- filet z piersi kurczaka: $3,19 \pm 0,12$,
- nogi i ćwiartki tylne kurczaka: $3,78 \pm 0,19$,
- filet z piersi indyczej: $3,05 \pm 0,15$,
- nogi indyka: $3,58 \pm 0,15$,
- pozbawione kości mięso z nogi indyka: $3,65 \pm 0,17$.

- 6.4. Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi do 2 %, 4 % lub 6 % ⁽¹⁾, w zależności od typu produktów i zastosowanych metod schładzania, najwyższy dopuszczalny współczynnik W/RP wyznaczony niniejszą metodą wynosi:

	Schładzanie owiewowe	Schładzanie owiewowo-natryskowe	Schładzanie zanurzeniowe
Filet z piersi kurczaka, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś kurczaka, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda z kurczaka, podudzia, nogi, nogi z kawałkiem grzbietu, ćwiartki tylne, ze skórą	4,05	4,15	4,30
Filet z piersi indyka, bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś indyka, ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda, podudzia, nogi indyka, ze skórą	3,80	3,90	4,05
Pozbawione kości mięso z nóg indyka, bez skóry	3,95	3,95	3,95

Jeżeli średni współczynnik W_A/RP_A dla pięciu kawałków, wyliczony z wartości uzyskanych w pkt 6.2, nie przekracza współczynnika podanego w pkt 6.4, liczbę kawałków drobiu poddaną kontroli uznaje się za odpowiadającą standardom.

⁽¹⁾ Wyliczany na podstawie kawałków bez wchłoniętej wody obcej. Dla (pozbawionych skóry) filetów i pozbawionego kości mięsa z nóg indyckich poziom ten wynosi 2 % dla każdej z metod schładzania.

ZAŁĄCZNIK IX

KONTROLA WCHŁANIANIA WODY W ZAKŁADZIE PRODUKCYJNYM**(Badanie w rzeźni)**

1. Co najmniej raz na ośmiogodzinny okres roboczy:

wybrać losowo 25 tusz z linii patroszenia, niezwłocznie po patroszeniu i usunięciu wnętrzości i tłuszczu, a przed pierwszym myciem, które następuje potem.
2. Jeżeli konieczne, usunąć szyję przez odcięcie, pozostawiając skórę szyi połączoną z tuszą.
3. Oznaczyć pojedynczo każdą tuszę. Zważyć każdą tuszę i odnotować jej masę z dokładnością do jednego grama.
4. Odwiesić badane tusze na linię patroszenia, tak by przeszły zwykłe procesy mycia, schładzania, ociekania itp.
5. Pobrać oznakowane tusze na końcu linii ociekania, nie dopuszczając, by ociekały dłużej niż przez standardowy czas ociekania przewidziany dla drobiu pochodzącego z partii, z której pobrano próbkę.
6. Próbkę składa się z pierwszych 20 pobranych tusz. Należy je ponownie zważyć. Następnie odnotować ich masę, z dokładnością do jednego grama, obok masy uzyskanej przy pierwszym ważeniu. Badanie uznaje się za nieważne, jeżeli pobrano mniej niż 20 oznakowanych tusz.
7. Usunąć znak identyfikacyjny ze znajdujących się w próbce tusz oraz dopuścić je do zwykłej procedury pakowania.
8. Oznaczyć procentową wartość wchłoniętej wody poprzez odjęcie całkowitej masy 20 tusz zbadanych przed myciem od całkowitej masy tych samych tusz po myciu, schładzaniu i ociekaniu, podzielenie różnicy przez masę początkową oraz pomnożenie przez 100.
9. Zamiast ręcznego ważenia tusz opisanego w pkt 1–8, do określenia procentowego wchłaniania wody w tej samej ilości tusz i zgodnie z tymi samymi zasadami użyć można automatycznych linii ważących, pod warunkiem że automatyczna linia ważąca została wcześniej zatwierdzona przez właściwe władze do wykorzystania w tym celu.
10. Wynik ma nie przekraczać podanych poniżej wartości procentowych odnoszących się do początkowej masy tuszy ani innej wartości określającej zgodność z maksymalną całkowitą zawartością wody obcej:

— schładzanie owiewowe:	0 %,
— schładzanie owiewowo-natryskowe:	2 %,
— schładzanie zanurzeniowe:	4,5 %

ZAŁĄCZNIK X

OKREŚLENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 16 UST. 6

- w języku bułgarskim: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- w języku hiszpańskim: Contenido en agua superior al límite CE
- w języku czeskim: Obsah vody překračuje limit ES
- w języku duńskim: Vandindhold overstiger EF-Normen
- w języku niemieckim: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- w języku estońskim: Veesisaldus ületab EÜ normi
- w języku greckim: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- w języku angielskim: Water content exceeds EC limit
- w języku francuskim: Teneur en eau supérieure à la limite CE
- w języku włoskim: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- w języku łotewskim: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- w języku litewskim: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- w języku węgierskim: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- w języku maltańskim: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- w języku niderlandzkim: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- w języku polskim: Zawartość wody przekracza normę WE
- w języku portugalskim: Teor de água superior ao limite CE
- w języku rumuńskim: Conținutul de apă depășește limita CE
- w języku słowackim: Obsah vody presahuje limit ES
- w języku słoweńskim: Vsebnost vode presega ES omejitev
- w języku fińskim: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- w języku szwedzkim: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

ZAŁĄCZNIK XI

WYKAZ KRAJOWYCH LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH

Belgia

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

Bułgaria

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

Republika Czeska

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

Dania

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

Niemcy

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Standort Kulmbach
E.C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach

Estonia

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Irlandia

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Grecja

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

Hiszpania

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

Francja

SCL Laboratoire de Lyon
10, avenue des Saules
BP 74
F-69922 Oullins

Włochy

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei
prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavedone n. 29
I-41100 Modena

Cypr

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

Łotwa

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

Litwa

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

Luksemburg

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

Węgry

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

Malta

Malta National Laboratory
UB14, San Gwann Industrial Estate
San Gwann, SGN 09
Malta

Niderlandy

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

Austria

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährung-
sicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Polska

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

Portugalia

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

Rumunia

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

Słowenia

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

Słowacja

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
Slovenská republika

Finlandia

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Szwecja

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Zjednoczone Królestwo

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
United Kingdom

ZAŁĄCZNIK XII

Zadania i struktura organizacyjna rady ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym

Rada ekspertów, o której mowa w art. 19, odpowiada za następujące zadania:

- a) dostarczanie krajowym laboratoriom referencyjnym informacji dotyczących metod analizy i badań porównawczych dotyczących zawartości wody w mięsie drobiowym;
- b) koordynację stosowania przez krajowe laboratoria referencyjne metod wymienionych w lit. a), w szczególności poprzez organizację badania porównawczego oraz testowania biegłości;
- c) wspieranie krajowych laboratoriów referencyjnych w testowaniu biegłości poprzez dostarczanie wsparcia naukowego w zakresie oceny danych i sprawozdawczości;
- d) koordynowanie rozwoju nowych metod analizy oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępie w tej dziedzinie;
- e) zapewnienie naukowego i technicznego wsparcia Komisji, szczególnie w przypadkach kwestionowania wyników analiz między państwami członkowskimi.

Rada ekspertów, o której mowa w art. 19, jest zorganizowana w następujący sposób:

W skład rady ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym wchodzi przedstawiciele Wspólnego Centrum Badawczego (WCB) – Instytut Materiałów Referencyjnych i Pomiarów (IRMM), Dyrekcji Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz trzech krajowych laboratoriów referencyjnych. Przedstawiciel IRMM przewodniczy radzie i wyznacza krajowe laboratoria referencyjne na zasadzie rotacji. Władze państw członkowskich odpowiedzialne za wyznaczone krajowe laboratoria referencyjne wyznaczają następnie poszczególnych ekspertów monitorujących zawartość wody w mięsie drobiowym, którzy wchodzi w skład rady. W drodze corocznej rotacji jedno krajowe laboratorium referencyjne uczestniczące w radzie będzie zastępowane przez inne, aby zachować ciągłość prac rady. Wydatki ponoszone przez ekspertów państw członkowskich lub krajowe laboratoria referencyjne w ramach funkcji wykonywanych na mocy niniejszego punktu tego załącznika pokrywa właściwe państwo członkowskie.

Zadania krajowych laboratoriów referencyjnych

Krajowe laboratoria referencyjne wymienione w załączniku XI są odpowiedzialne za następujące zadania:

- a) koordynowanie działań krajowych laboratoriów odpowiedzialnych za analizy zawartości wody w mięsie drobiowym;
- b) pomoc właściwym organom państwa członkowskiego w organizacji systemu monitorowania zawartości wody w mięsie drobiowym;
- c) udział w badaniach porównawczych (testowanie biegłości) pomiędzy różnymi laboratoriami krajowymi, o których mowa w lit. a);
- d) zapewnienie, iż informacje przekazywane przez radę ekspertów przesyłane są właściwym organom w danym państwie członkowskim oraz krajowym laboratoriom określonym powyżej w lit. a);
- e) współpraca z radą ekspertów, a w przypadku wyznaczenia do rady ekspertów –przygotowywanie niezbędnych próbek do badań, w tym do badania jednorodności, oraz zorganizowanie ich właściwej wysyłki.

—

ZAŁĄCZNIK XIII

Tabela korelacji

Rozporządzenie (EWG) nr 1906/90	Rozporządzenie (EWG) nr 1538/91	Niniejsze rozporządzenie
	Artykuł 1	Artykuł 1
	Artykuł 1a zdanie wprowadzające	Artykuł 2 zdanie wprowadzające
Artykuł 2 pkt 2, 3 i 4		Artykuł 2 lit. a), b) i c)
Artykuł 2 pkt 8		Artykuł 2 lit. d)
	Artykuł 1a tiret pierwsze i drugie	Artykuł 2 lit. e) i f)
	Artykuł 2	Artykuł 3 ust. 1–4
Artykuł 4		Artykuł 3 ust. 5
	Artykuł 3	Artykuł 4
	Artykuł 4	Artykuł 5 ust. 1
Artykuł 5 ust. 1–4		Artykuł 5 ust. 2–5
Artykuł 6		Artykuł 5 ust. 6
	Artykuł 5	Artykuł 6
	Artykuł 6 ust. 1 zdanie wprowadzające	Artykuł 7 ust. 1 zdanie wprowadzające
	Artykuł 6 ust. 1 tiret pierwsze do szóstego	Artykuł 7 ust. 1 lit. a)–f)
	Artykuł 6 ust. 2 zdanie wprowadzające	Artykuł 7 ust. 2 zdanie wprowadzające
	Artykuł 6 ust. 2 tiret pierwsze do czwartego	Artykuł 7 ust. 2 lit. a)–d)
	Artykuł 7 ust. 1	Artykuł 8 ust. 1
	Artykuł 7 ust. 3	Artykuł 8 ust. 2
	Artykuł 7 ust. 4	Artykuł 8 ust. 3
	Artykuł 7 ust. 5	Artykuł 8 ust. 4
	Artykuł 7 ust. 6	Artykuł 8 ust. 5
	Artykuł 8 ust. 1	Artykuł 9 ust. 1
	Artykuł 8 ust. 2	Artykuł 9 ust. 2
	Artykuł 8 ust. 3 zdanie wprowadzające	Artykuł 9 ust. 3 zdanie wprowadzające
	Artykuł 8 ust. 3 tiret pierwsze	Artykuł 9 ust. 3 lit. a)
	Artykuł 8 ust. 3 tiret drugie	Artykuł 9 ust. 3 lit. b)
	Artykuł 8 ust. 4 akapit pierwszy zdanie wprowadzające	Artykuł 9 ust. 4 akapit pierwszy zdanie wprowadzające

Rozporządzenie (EWG) nr 1906/90	Rozporządzenie (EWG) nr 1538/91	Niniejsze rozporządzenie
	Artykuł 8 ust. 4 akapit pierwszy tiret pierwsze do trzeciego	Artykuł 9 ust. 4 akapit pierwszy lit. a)–c)
	Artykuł 8 ust. 4 akapit drugi	Artykuł 9 ust. 4 akapit drugi
	Artykuł 8 ust. 5–12	Artykuł 9 ust. 5–12
	Artykuł 8 ust. 13 akapit pierwszy	—
	Artykuł 8 ust. 13 akapit drugi	Artykuł 9 ust. 13
	Artykuł 9	Artykuł 10
	Artykuł 10	Artykuł 11
	Artykuł 11 ust. 1 zdanie wprowadzające	Artykuł 12 ust. 1 zdanie wprowadzające
	Artykuł 11 ust. 1 tiret pierwsze do czwartego	Artykuł 12 ust. 1 lit. a)–d)
	Artykuł 11 ust. 2	Artykuł 12 ust. 2
	Artykuł 11 ust. 2a	Artykuł 12 ust. 3
	Artykuł 11 ust. 2b	Artykuł 12 ust. 4
	Artykuł 11 ust. 3 zdanie wprowadzające	Artykuł 12 ust. 5 zdanie wprowadzające
	Artykuł 11 ust. 3 tiret pierwsze do czwartego	Artykuł 12 ust. 5 lit. a)–d)
	Artykuł 11 ust. 4	Artykuł 12 ust. 6
	Artykuł 12	Artykuł 13
	Artykuł 13	Artykuł 14
	Artykuł 14a ust. 1 i 2	Artykuł 15
	Artykuł 14a ust. 3–5	Artykuł 16 ust. 1–3
	Artykuł 14a ust. 5a	Artykuł 16 ust. 4
	Artykuł 14a ust. 6	Artykuł 16 ust. 5
	Artykuł 14a ust. 7 akapit pierwszy zdanie wprowadzające	Artykuł 16 ust. 6 akapit pierwszy
	Artykuł 14a ust. 7 akapit pierwszy wszystkie tiret	Załącznik X
	Artykuł 14a ust. 7 akapit drugi i trzeci	Artykuł 16 ust. 6 akapit drugi i trzeci
	Artykuł 14a ust. 8–12	Artykuł 17 ust. 1–5
	Artykuł 14a ust. 12a	Artykuł 18 ust. 1
	Artykuł 14a ust. 13	Artykuł 18 ust. 2
	Artykuł 14a ust. 14	Artykuł 19
	Artykuł 14b ust. 1	Artykuł 20 ust. 1

Rozporządzenie (EWG) nr 1906/90	Rozporządzenie (EWG) nr 1538/91	Niniejsze rozporządzenie
	Artykuł 14b ust. 2 akapit pierwszy zdanie wprowadzające	Artykuł 20 ust. 2 akapit pierwszy zdanie wprowadzające
	Artykuł 14b ust. 2 akapit pierwszy tiret pierwsze do trzeciego	Artykuł 20 ust. 2 akapit pierwszy lit. a)–c)
	Artykuł 14b ust. 2 akapit drugi	Artykuł 20 ust. 2 akapit drugi
	Artykuł 14b ust. 3 i 4	Artykuł 20 ust. 3 i 4
	Artykuł 15	—
	—	Artykuł 21
	—	Artykuł 22
	Załącznik I	Załącznik I
	Załącznik IA	Załącznik II
	Załącznik II	Załącznik III
	Załącznik III	Załącznik IV
	Załącznik IV	Załącznik V
	Załącznik V	Załącznik VI
	Załącznik VI	Załącznik VII
	Załącznik VIa	Załącznik VIII
	Załącznik VII	Załącznik IX
	Załącznik VIII	Załącznik XI
	Załącznik IX	Załącznik XII
	—	Załącznik XIII