



ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2026/343

z dnia 6 października 2025 r.

uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 75 ust. 2, art. 79, art. 86 lit. a) i art. 89,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W komunikacie z 20 maja 2020 r. zatytułowanym „Strategia »od pola do stołu« na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego” ⁽²⁾ Komisja zapowiedziała między innymi, że dokona przeglądu norm handlowych, aby zapewnić upowszechnienie i podaż zrównoważonych produktów rolnych oraz zwiększyć rolę kryteriów zrównoważonego rozwoju, z uwzględnieniem ewentualnego wpływu tych norm na straty i marnotrawienie żywności. W tym kontekście należy również zmodyfikować obowiązujące normy handlowe dotyczące mięsa drobiowego, uwzględniając postęp techniczny i popyt konsumpcyjny oraz ewolucję grypy ptaków jako jednego z czynników ryzyka dla producentów mięsa drobiowego pochodzącego z chowu wybiegowego.
- (2) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 ⁽³⁾. W części II tytuł II rozdział I sekcja 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanowiono przepisy dotyczące norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego i uprawniono Komisję do przyjmowania aktów delegowanych i wykonawczych w tym zakresie. Aby zapewnić sprawne funkcjonowanie rynku mięsa drobiowego w nowych ramach prawnych, niektóre przepisy muszą zostać przyjęte w drodze takich aktów. Niniejsze rozporządzenie i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2026/344 ⁽⁴⁾ powinny zastąpić rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 ⁽⁵⁾, które w związku z tym należy uchylić.
- (3) Aby umożliwić sprawne funkcjonowanie rynku mięsa drobiowego, normy handlowe dotyczące mięsa drobiowego powinny obejmować kryteria klasyfikacji, wymogi dotyczące prezentacji, znakowania i pakowania, rodzaj chowu i metodę produkcji, konserwację mięsa drobiowego i obchodzenie się z nim, stosowanie określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie, poziomy tolerancji oraz warunki przywozu. Ponieważ wszystkie te aspekty są ze sobą ściśle powiązane, przepisy dotyczące norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego powinny stanowić spójny zbiór przepisów, a zatem należy je ustanowić w jednym akcie delegowanym.
- (4) Aby uregulować wprowadzanie do obrotu mięsa drobiowego różnych klas zgodnie z uformowaniem i wyglądem tusz, należy ustanowić definicje gatunków, wieku i prezentacji w odniesieniu do tusz oraz określić budowę anatomiczną i zawartość w odniesieniu do części tusz drobiowych. Wysoka wartość produktów znanych jako *foie gras* i związane z tym ryzyko oszukańczych praktyk sprawiają, że w tym przypadku należy ustanowić szczególnie precyzyjne minimalne normy handlowe.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ COM(2020) 381 final.

⁽³⁾ 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) (Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2026/344 z dnia 6 października 2025 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego (Dz.U. L 2026/344, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj).

⁽⁵⁾ 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 (Dz.U. L 157 z 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (5) Stosowanie wymienionych norm nie jest konieczne w odniesieniu do niektórych produktów i form prezentacji o znaczeniu lokalnym lub w inny sposób ograniczonym. Nazwy, pod którymi takie produkty są sprzedawane, nie powinny jednak wprowadzać konsumenta w błąd prowadzący do utożsamiania takich produktów z produktami podlegającymi omawianym normom. Podobnie dodatkowe określenia opisowe stosowane do uściślenia nazw takich produktów powinny również podlegać tym normom.
- (6) W celu jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia należy zdefiniować określenia „tusza”, „części tusz” oraz „wprowadzanie do obrotu”.
- (7) Temperatura przechowywania mięsa drobiowego i obchodzenia się z nim ma decydujące znaczenie dla utrzymania wysokich norm jakości. Dlatego należy określić temperaturę minimalną przechowywania schłodzonych produktów z mięsa drobiowego, jak również tolerancje dotyczące takiej temperatury minimalnej.
- (8) Wśród oznaczeń, które można fakultatywnie stosować na etykietach, występują oznaczenia dotyczące metody schładzania oraz poszczególnych rodzajów chowu. Ze względu na ochronę konsumentów stosowanie tych ostatnich oznaczeń musi być uzależnione od spełnienia ściśle określonych kryteriów dotyczących warunków chowu, wieku ubojowego, długości okresu tuczu lub składu paszy.
- (9) Jeżeli na etykiecie mięsa kaczek i gęsi utrzymywanych w celu produkcji *foie gras* podano określenie „chów wybiegowy”, należy na niej również zamieścić oznaczenie mówiące o tym rodzaju produkcji, aby konsument posiadał pełne informacje o cechach produktu.
- (10) Ze względu na ochronę konsumentów państwa członkowskie powinny stale nadzorować, czy produkty z mięsa drobiowego sprzedawane na ich terytorium są zgodne z prawem Unii, w tym z normami handlowymi i wszelkimi środkami krajowymi przyjętymi na podstawie tych przepisów. Przedsiębiorstwa, które stosują określenia odnoszące się do poszczególnych rodzajów chowu, powinny prowadzić w tym celu szczegółową dokumentację i podlegać odpowiednim kontrolom.
- (11) Z uwagi na specjalistyczny charakter wspomnianych kontroli właściwe organy danego państwa członkowskiego powinny mieć możliwość delegowania odpowiedzialności w tym zakresie na odpowiednio wykwalifikowane i należycie upoważnione instytucje zewnętrzne, bez uszczerbku dla właściwego nadzoru i środków bezpieczeństwa. W tym celu należy ustanowić odpowiednie przepisy.
- (12) Podmioty w państwach trzecich mogą wykorzystywać fakultatywne oznaczenia dotyczące metod schładzania oraz rodzajów chowu. Aby zapewnić konsumentom dokładne i wiarygodne informacje, należy ustanowić przepisy uwzględniające taką możliwość, z zastrzeżeniem odpowiedniej certyfikacji przez właściwy organ danego państwa trzeciego, który znajduje się na wykazie utworzonym przez Komisję.
- (13) Aby nie wprowadzano konsumentów w błąd oraz aby uwzględnić rozwój gospodarczy i technologiczny w produkcji mięsa drobiowego, należy ustalić maksymalną zawartość wody w mięsie drobiowym oraz określić system monitorowania zarówno w rzeźniach, jak i na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu, nie naruszając przy tym zasady swobodnego obrotu produktami na jednolitym rynku.
- (14) Należy zweryfikować wchłanianie wody w zakładzie produkcji oraz ustalić wiarygodne metody oznaczania zawartości wody dodanej podczas przygotowywania tusz drobiowych mrożonych i głęboko mrożonych – bez wprowadzania rozróżnienia między wodą fizjologiczną a inną wodą pochodzącą z przygotowywania drobiu, ponieważ stosowanie takiego rozróżnienia w praktyce byłoby trudne.
- (15) Należy zakazać wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego, które nie spełnia norm i nie ma odpowiedniego oznaczenia na opakowaniu. W rezultacie należy przyjąć przepisy dotyczące oznaczeń наносzonych na opakowania jednostkowe i zbiorcze, w zależności od ich miejsca przeznaczenia, aby ułatwić kontrole i zapewnić wykorzystanie produktów zgodnie z ich przeznaczeniem.
- (16) Należy wyznaczyć unijne i krajowe laboratoria referencyjne w celu harmonizacji wymogów dotyczących zawartości wody,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie uzupełnia rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 o przepisy dotyczące norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego, w szczególności w zakresie:

- a) kryteriów klasyfikacji i definicji;
- b) wymogów w zakresie prezentacji, znakowania i pakowania;
- c) rodzaju chowu i metody produkcji;
- d) konserwacji mięsa drobiowego i obchodzenia się z nim;
- e) stosowania określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie;
- f) poziomów tolerancji;
- g) warunków przywozu.

Artykuł 2

Zakres stosowania

Niniejsze rozporządzenie stosuje się do produktów wymienionych w niniejszym artykule. Produkty inne niż te, o których mowa w niniejszym artykule, można wprowadzać do obrotu w Unii wyłącznie pod nazwami, które nie wprowadzają konsumenta w błąd, powodując utożsamienie ich z nazwami, o których mowa w niniejszym artykule, lub z oznaczeniami przewidzianymi w art. 10, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁽⁶⁾.

Do celów niniejszego rozporządzenia produkty, o których mowa w art. 75 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, definiuje się w następujący sposób, a odpowiednie określenia w pozostałych językach urzędowych Unii wymieniono w załączniku I:

- 1) Tusze drobiowe
 - a) KURA DOMOWA (*Gallus domesticus*):
 - (i) kurczę, broiler: ptak z giętym (nieskostniałym) zakończeniem mostka;
 - (ii) kura rosółowa: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;
 - (iii) 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;
 - (iv) kurczątko: kurczę o masie tuszy poniżej 650 g (mierzonej bez podrobów, głowy i stóp); kurczę o masie 650–750 g można określić jako „kurczątko”, jeżeli jego wiek ubojowy nie przekracza 28 dni. W celu sprawdzania tego wieku ubojowego państwa członkowskie mogą stosować art. 4 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344;
 - (v) kogut typu nieśnego: kurczę płci męskiej z twardym, lecz nie całkowicie skostniałym zakończeniem mostka, w wieku ubojowym wynoszącym co najmniej 70 dni;
 - b) INDYKI (*Meleagris gallopavo dom.*):
 - (i) (młody) indyk: ptak z giętym (nieskostniałym) zakończeniem mostka;
 - (ii) indyk: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- c) KACZKI (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), kaczki mulard (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
- (i) (młoda) kaczka tuczona, (młoda) kaczka piżmowa, (młoda) kaczka mulard: ptak z giętkim (nieskostniałym) zakończeniem mostka;
 - (ii) kaczka, kaczka piżmowa, kaczka mulard: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka;
- d) GĘSI (*Anser anser* dom.)
- (i) młoda gęś: ptak z giętkim (nieskostniałym) zakończeniem mostka. Warstwa tłuszczu na całej tuszy jest cienka lub średnia; tłuszcz młodej gęsi może mieć barwę wskazującą na specjalny rodzaj żywienia;
 - (ii) gęś ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka; na całej tuszy występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu;
- e) PERLICE (*Numida meleagris domesticus*)
- (i) (młoda) perliczka: ptak z giętkim (nieskostniałym) zakończeniem mostka;
 - (ii) perlica: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka.

Do celów niniejszego rozporządzenia warianty określić, o których mowa w akapicie pierwszym lit. a)–e), wynikające z płci uznaje się za równoważne.

2) Anatomiczne części tusz drobiowych:

- 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) ćwiartki tylne, w całości: obie ćwiartki tylne w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, z kuprem lub bez kupra;
- d) pierś, połówka piersi: mostek z żebrami lub ich częścią, rozłożonymi po jego obydwóch stronach, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Pierś można prezentować jako całość lub połowę;
- e) noga: kości udowa, piszczelowa i strzałkowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;
- f) noga kurcząca z częścią grzbietu: masa grzbietu nie przekracza 25 % masy całej części;
- g) udo: kość udowa łącznie z otaczającymi ją mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;
- h) udo z kością z częścią grzbietu: udo z kością z częścią grzbietu otrzymuje się poprzez przecięcie ćwiartki tylnej w stawie między kością piszczelową a kością udową. Masa grzbietu nie przekracza 35 % masy całej części. Usuwa się podudzie, rzepkę i tłuszcz brzuszny. Udo z częścią grzbietu składa się z uda, połączonej części grzbietu i przylegającego tłuszczu. Gruczoł kuprowy, ogon i mięso przylegające do kości biodrowej mogą być obecne lub nie;
- i) podudzie: kość piszczelowa i kość strzałkowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach;
- j) skrzydło: kości ramienna, promieniowa i łokciowa, łącznie z otaczającymi je mięśniami, kość ramienną lub kość promieniową/kość łokciową łącznie z otaczającymi je mięśniami można prezentować oddzielnie. Usunięcie końca skrzydła, włącznie z kością nadgarstka, jest fakultatywne. Cięcia wykonuje się w stawach;
- k) skrzydła w całości: obydwa skrzydła w jednym kawałku, połączone częścią grzbietu, przy czym masa tego ostatniego nie przekracza 45 % masy całej części;
- l) filet z piersi: całość lub połowa wewnętrznej lub zewnętrznej piersi bez kości, tj. bez mostka i żeber. Filet z piersi indyczej może składać się wyłącznie z mięśnia piersiowego głębokiego;
- m) 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 % masy części;

- n) magret: filet z piersi kaczek i gęsi określonych w pkt 3, zawierający skórę oraz tłuszcz zewnętrzny pokrywający mięsień piersiowy, bez mięśnia piersiowego głębokiego;
- o) filet wewnętrzny: polędwiczkę uzyskuje się poprzez oddzielenie wewnętrznego mięśnia piersiowego od piersi i mostka. Filet wewnętrzny składa się z pojedynczego nieuszkodzonego mięśnia ze ścięgnem lub bez niego;
- p) stopy: stopę uzyskuje się poprzez rozcięcie nogi w stawie między śródstopiem a kością piszczelową. Tusza zostaje oddzielona. Stopa składa się ze śródstopia i czterech palców (palczków) z przyległym mięsem i skórą;
- q) łapy: łapę uzyskuje się poprzez rozcięcie nogi w przybliżeniu na wysokości ostrogi. Tusza zostaje oddzielona. Łapa składa się z części śródstopia i czterech palców (palczków) z przyległym mięsem i skórą;
- r) szyja: szyję uzyskuje się poprzez odcięcie szyi od tuszy w stawie barkowym i usunięcie głowy. Szyja składa się z kości szyjnych z przyległym mięsem;
- s) głowa: głowę uzyskuje się poprzez rozcięcie tuszy w górnej części szyi i oddzielenie tuszy. Głowa składa się z kości czaszki i zawartości z przyległymi dziobem, mięsem i skórą;
- t) filet *supreme*: połowa filetu bez kości, z pierwszym palczkiem przyległego skrzydła i ze skórą;
- u) obojczyk: obojczyk z otaczającymi go mięśniami;
- v) łopatka: kości łopatki z otaczającymi je mięśniami.

W przypadku produktów, o których mowa w akapicie pierwszym lit. e), g) oraz i), wyrażenie „cięcia wykonuje się w stawach” oznacza cięcia dokonane między liniami odgraniczającymi stawy, jak pokazano na rysunku w załączniku II.

Produkty, o których mowa w akapicie pierwszym lit. d)–l), można prezentować ze skórą lub bez skóry. Na etykiecie podaje się brak skóry w przypadku produktów, o których mowa w akapicie pierwszym lit. d)–j), lub występowanie skóry w przypadku produktu, o którym mowa w akapicie pierwszym lit. l).

Odkostnianie, trybowanie i porcjowanie przeprowadza się, nie powodując uszkodzeń, w odniesieniu do produktów, o których mowa w akapicie pierwszym lit. d)–l).

W przypadku produktów, o których mowa w akapicie pierwszym lit. l), m) i o), określenie „filet” stosuje się, jeżeli produkty te poddano procesom rozbioru (np. trybowanie i porcjowanie) niewystarczającym do zmodyfikowania wewnętrznej struktury włókien mięśniowych mięsa i do usunięcia cech mięsa.

3) Foie gras

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

Ptaki, z których usunięto takie wątroby, zostały całkowicie wykrwawione, a wątroby mają jednolitą barwę.

Masa wątrób wynosi:

- a) wątroby kaczki ważą co najmniej 300 g netto;
- b) wątroby gęsi ważą co najmniej 400 g netto.

Artykuł 3

Definicje

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- a) „tusza” oznacza całą tuszę ptaka gatunku, o którym mowa w art. 2 pkt 1, po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu; usunięcie nerek nie jest jednak obowiązkowe; wypatroszoną tuszę można oferować do sprzedaży bez podrobów lub z podrobami, tj. sercem, wątrobą i żołądkiem mięśniowym, umieszczonymi w jamie brzusznej, oraz z szyją lub bez;
- b) „części tuszy” oznaczają mięso drobiowe, które ze względu na wielkość i cechy charakterystyczne zwartej tkanki mięśniowej można zidentyfikować jako pozyskane z odpowiednich elementów tuszy;

- c) „wprowadzanie do obrotu” oznacza posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie do sprzedaży, sprzedawanie, dostawę lub jakąkolwiek inną formę wprowadzania do obrotu;
- d) „etykietowanie” odnosi się do definicji określonej w art. 2 ust. 2 lit. j) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Artykuł 4

Prezentacja tusz drobiowych

1. Tusze drobiowe prezentuje się do sprzedaży w jeden z następujących sposobów:
 - a) częściowo patroszone („effilé”, „roped”);
 - b) z podrobami;
 - c) bez podrobów.
2. Na opakowaniu można dodać określenie „patroszone”.
3. Tusze częściowo patroszone są to tusze, z których nie usunięto serca, wątroby, płuc, żołądka mięśniowego, wola i nerek.
4. W prezentacjach tusz, o których mowa w ust. 1, jeżeli nie usunięto głowy, w tuszy mogą pozostać tchawica, przełyk i wole.
5. Podroby obejmują wyłącznie serce, żołądek mięśniowy i wątrobę, jajowód, żółtka i gotowe do złożenia jaja uzyskane od kur w rzeźni, a także wszystkie inne części uznawane za jadalne przez konsumentów na rynku, na którym produkt jest przeznaczony do spożycia. Wątroby nie zawierają pęcherzyków żółciowych. Żołądek mięśniowy nie zawiera zrogowaciałego nabłonka, a zawartość żołądka mięśniowego jest usunięta. Serce może zawierać worek osierdziowy.

Artykuł 5

Nazwy tusz drobiowych i ich części

1. Nazwy żywności w rozumieniu art. 9 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, pod którymi sprzedaje się produkty objęte niniejszym rozporządzeniem, to nazwy określone w art. 2 niniejszego rozporządzenia i odpowiadające im określenia w pozostałych językach urzędowych Unii wymienione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, uściślone w przypadku:
 - a) całych tusz – przez odniesienie do form prezentacji określonych w art. 4 ust. 1;
 - b) części tusz drobiowych – przez podanie odpowiedniego gatunku.
2. Nazwy produktów, o których mowa w art. 2 pkt 1 i 2, mogą być uzupełnione innymi określeniami, pod warunkiem że są one zgodne z zasadami rzetelnego informowania, o których mowa w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Artykuł 6

Wprowadzanie do obrotu, etykietowanie i prezentacja mięsa drobiowego

1. W przypadku paczkowanego mięsa drobiowego stan, w którym mięso drobiowe wprowadza się do obrotu zgodnie z częścią V sekcja III załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, umieszcza się na opakowaniu jednostkowym lub na przymocowanej etykiecie.
2. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 nie jest konieczne wskazywanie danych szczegółowych, o których mowa w tym przepisie, w przypadku mięsa drobiowego dostarczanego do zakładów rozbioru lub przetwórstwa.

Artykuł 7

Temperatura mięsa drobiowego mrożonego

W przypadku mięsa drobiowego mrożonego zdefiniowanego części V sekcja II pkt 3 załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 stosuje się następujące przepisy:

Temperatura mięsa drobiowego mrożonego musi być stabilna i utrzymywana w całym produkcie na poziomie co najmniej -12 °C, z możliwie krótkimi wahaniami w górę nieprzekraczającymi 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 8

Klasy mięsa drobiowego

1. Mięso drobiowe można klasyfikować zgodnie z jakością jako klasę A lub klasę B, w zależności od uformowania i wyglądu tusz lub ich części.
2. W celu zaklasyfikowania do klas A lub B tusze drobiowe i ich części muszą być:
 - a) nienaruszone, uwzględniając rodzaj prezentacji;
 - b) czyste, wolne od wszelkich widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi;
 - c) wolne od wszelkich obcych zapachów;
 - d) bez widocznych plam krwistych, z wyjątkiem niewielkich plam;
 - e) bez wystających złamanych kości;
 - f) bez poważnych stłuczeń.

Świeże mięso drobiowe nie może wykazywać żadnych oznak wcześniejszego schładzania.

3. Oprócz spełnienia kryteriów ustanowionych w ust. 2, tusze drobiowe i ich części spełniają następujące kryteria, aby mogły zostać zaklasyfikowane do klasy A:
 - a) posiadają dobre uformowanie. Tkanka mięśniowa jest pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, a nogi są umięśnione. U kurcząt, (młodych) kaczek tuczonych oraz indyków pierś, grzbiet i nogi pokryte są cienką, równomierną warstwą tłuszczu. U kogutów, kur, kaczek i młodych gęsi dopuszczalna jest grubsza warstwa tłuszczu. U gęsi na całej tuszy występuje średnia do grubej warstwa tłuszczu. W przypadku filetów z piersi można przyjąć zawartość tkanki chrzęstnej (giętkie zakończenie mostka) do 2 % masy;
 - b) na piersi, nogach, tułowiu, stawach skokowych i końcach skrzydeł mogą występować pojedyncze niewielkie pióra, pałki (końcówki dutek) i pióra włosowate (filopluma). W przypadku kur rosółowych, kaczek, indyków i gęsi pojedyncze niewielkie pióra, pałki (końcówki dutek) i pióra włosowate (filopluma) mogą występować również na innych częściach tuszy;
 - c) lekkie uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia są dopuszczalne, o ile są niewielkie i nie znajdują się na piersi lub nogach. Dopuszcza się brak końcówek skrzydeł. Dopuszcza się lekkie zacerwienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej;
 - d) w przypadku mięsa drobiowego mrożonego i głęboko mrożonego nie występują ślady oparzelin zamrażalniczych opisane w załączniku III, chyba że są przypadkowe i niewielkie i nie znajdują się na piersiach lub nogach.

Artykuł 9

Oznaczenie metod schładzania

Na etykietach można umieścić oznaczenie zastosowania jednej z następujących metod schładzania i odpowiadających im określeń w pozostałych językach urzędowych Unii, wymienionych w załączniku IV:

- a) schładzanie owiewowe: schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza;
- b) schładzanie owiewowo-natryskowe: schładzanie tusz drobiowych w strumieniu zimnego powietrza uzupełnionego mgłą wodną lub natryskiem;
- c) schładzanie zanurzeniowe: schładzanie tusz drobiowych w zbiornikach z wodą lub wodą z lodem w przeciwną stronę.

Artykuł 10

Określenia zastrzeżone stosowane fakultatywnie

1. Bez uszczerbku dla innych systemów etykietowania, które obejmują inne rodzaje chowu i są regulowane przepisami Unii, następujące określenia i odpowiadające im określenia w pozostałych językach urzędowych Unii wymienione w załączniku V mogą znajdować się na etykietach produktów, o których mowa w art. 2, wyłącznie wówczas, gdy spełniono odpowiednie warunki ustanowione w załączniku VI:

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

Określenia, o których mowa w akapicie pierwszym, można uzupełnić oznaczeniami odnoszącymi się do szczególnych cech charakterystycznych dla odpowiednich rodzajów chowu.

Jedynymi określeniami, które można stosować do oznaczania produktów pochodzących od zwierząt gospodarskich utrzymywanych na wolnym powietrzu, są określenia wymienione w akapicie pierwszym lit. c), d) i e).

W odniesieniu do produktu innego niż ten, który spełnia warunki oznakowania za pomocą oznaczeń wymienionych w akapicie pierwszym lit. c), d) lub e), nie można stosować etykiety, dokumentu handlowego, materiałów reklamowych lub jakiegokolwiek formy reklamy lub prezentacji, które stwierdzają, dają do zrozumienia lub sugerują, że produkt pochodzi od zwierząt gospodarskich utrzymywanych na wolnym powietrzu.

Jeżeli na etykiecie mięsa pochodzącego z kaczek i gęsi utrzymywanych w celu produkcji *foie gras* podano informację o produkcji z chowu wybiegowego, o której mowa w akapicie pierwszym lit. c), d) i e), umieszcza się na niej również określenie „z produkcji *foie gras*”.

2. Podawanie na etykietach wieku ubojowego lub okresu tuczu jest dopuszczalne jedynie w przypadku stosowania określeń wymienionych w ust. 1 oraz w odniesieniu do wieku nie niższego niż wiek wskazany w załączniku VI lit. b), c) lub d). Nie ma to jednak zastosowania do produktów, o których mowa w art. 2 pkt 1 lit. a) ppkt (iv).

3. Ust. 1 i 2 stosuje się bez uszczerbku dla krajowych środków technicznych wykraczających poza wymogi minimalne określone w załączniku VI, które mają zastosowanie wyłącznie do producentów z danego państwa członkowskiego, oraz pod warunkiem że te krajowe środki techniczne są zgodne z prawem Unii.

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

5. Państwa członkowskie mogą przewidzieć stosowanie przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze określeń innych niż te, o których mowa w ust. 1 i 2 i określonych w załączniku VI, pod warunkiem że:

- a) określenia te są zgodne z metodą wytwarzania produktu i nie wprowadzają konsumentów w błąd;
- b) określenia te nie powodują żadnych pomyłek z określeniami, o których mowa w ust. 1 i 2;
- c) specyfikacja produktu jest udokumentowana;
- d) pod nadzorem właściwych organów danego państwa członkowskiego prowadzi się odpowiednie kontrole.

6. Po spełnieniu warunków, o których mowa w ust. 5, państwa członkowskie powiadamiają Komisję o tych określeniach krajowych przed ich zastosowaniem przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze. Komisja informuje pozostałe państwa członkowskie o wszelkich powiadomieniach o takich określeniach i publikuje je na stronie internetowej Europa.

7. W dowolnym momencie i na wniosek Komisji państwa członkowskie dostarczają wszelkich informacji niezbędnych do oceny zgodności z prawem Unii krajowych środków technicznych, o których mowa w ust. 3, oraz określeń krajowych, o których mowa w ust. 5.

Artykuł 11

Dokumentacja dotycząca określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wprowadzające do obrotu produkty, w przypadku których stosuje się określenia, o których mowa w art. 10 ust. 1, prowadzą odrębną dokumentację, w podziale na rodzaje chowu, zawierającą:
 - a) nazwiska lub nazwy oraz miejsca zamieszkania lub siedziby producentów odnośnego drobiu, którzy są rejestrowani przez właściwy organ państwa członkowskiego;
 - b) na żądanie właściwego organu – liczbę ptaków utrzymywanych przez poszczególnych producentów na cykl produkcyjny;
 - c) liczbę i całkowitą masę żywych ptaków lub tusz tych ptaków dostarczonych i przetworzonych;
 - d) dane dotyczące sprzedaży, w tym nazwiska lub nazwy oraz miejsca zamieszkania lub siedziby nabywców, za okres minimum 6 miesięcy od daty wysyłki.
 2. Producenci, o których mowa w ust. 1 lit. a), prowadzą aktualną dokumentację przez minimum 6 miesięcy od daty wysyłki, dotyczącą liczby ptaków w podziale na rodzaje chowu i obejmującą liczbę ptaków sprzedanych, nazwiska lub nazwy oraz miejsca zamieszkania lub siedziby nabywców oraz ilości i źródło dostaw pasz.
- Oprócz informacji, o których mowa w akapicie pierwszym niniejszego ustępu, producenci stosujący rodzaje chowu, o których mowa w art. 10 ust. 1 lit. c), d) i e), odnotowują w dokumentacji datę pierwszego dostępu ptaków do wybiegu.
3. Producenci pasz i dostawcy przechowują dokumentację przez przynajmniej 6 miesięcy po wysyłce pasz, wykazującą, że skład pasz w dostawach do producentów w odniesieniu do rodzaju chowu, o którym mowa w art. 10 ust. 1 lit. a), jest zgodny z odpowiednimi wymogami określonymi w załączniku VI.
 4. Wylęgarnie przechowują dokumentację dotyczącą ptaków odmian charakteryzujących się powolnym wzrostem, dostarczonych producentom w odniesieniu do rodzajów chowu, o których mowa w art. 10 ust. 1 lit. d) i e), przez okres przynajmniej 6 miesięcy od daty wysyłki.

Artykuł 12

Organy nadzoru w odniesieniu do określeń zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie

Organy wyznaczone przez państwa członkowskie do nadzorowania oznaczeń, o których mowa w art. 10, spełniają kryteria określone w normie ISO/IEC 17065 (?) oraz są licencjonowane i nadzorowane przez właściwe organy danego państwa członkowskiego.

Artykuł 13

Nieobowiązkowe oznaczenia mięsa drobiowego przywożonego

Mięso drobiowe przywożone z państw trzecich może posiadać co najmniej jedno z oznaczeń fakultatywnych, o których mowa w art. 9 i 10, jeżeli towarzyszy mu zaświadczenie wystawione przez właściwy organ państwa pochodzenia potwierdzające zgodność odnośnych produktów z odpowiednimi przepisami niniejszego rozporządzenia.

Na wniosek państwa trzeciego Komisja sporządza wykaz takich organów.

Artykuł 14

Maksymalna zawartość wody w mięsie drobiowym

1. Mrożone i głęboko mrożone tusze kurcząt można wprowadzać do obrotu w Unii tylko wówczas, gdy zawartość wody określona metodą analizy ustanowioną w art. 5 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344 nie przekracza wartości nieuniknionych ze względów technologicznych, określonych w załączniku VII do niniejszego rozporządzenia.

(?) ISO/IEC 17065:2012 Ocena zgodności – Wymagania dla jednostek certyfikujących wyroby, procesy i usługi.

2. Następujące świeże, mrożone i głęboko mrożone tusze kurcząt można wprowadzać do obrotu w Unii tylko wówczas, gdy zawartość wody określona metodą analizy ustanowioną w art. 8 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344 nie przekracza wartości nieuniknionych ze względów technologicznych, określonych w załączniku VIII do niniejszego rozporządzenia.

- a) filet z piersi kurczęcia, z obojczykiem lub bez, bez skóry;
- b) pierś kurczęcia, ze skórą;
- c) uda z kurczęcia, podudzia, nogi, nogi z częścią 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) odkostnione mięso indyka z nóg, bez skóry.

3. Maksymalne poziomy wody wchłoniętej przez tusze kurcząt w rzeźniach określono w załączniku IX.

4. Właściwy organ państwa członkowskiego może zezwolić na wprowadzenie do obrotu mięsa drobiowego niezgodnego z ust. 1 lub 2, pod warunkiem że opakowanie jest oznakowane taśmą lub etykietą, na której widnieje – drukowanymi czerwonymi literami – co najmniej jedno z oznaczeń określonych w załączniku X.

Oznaczenia te umieszcza się w eksponowanym miejscu, w taki sposób, aby były dobrze widoczne, łatwe do odczytania i nieusuwalne. Oznaczenia 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 na opakowaniach zbiorczych – co najmniej 2 cm.

Artykuł 15

Powiadamianie o kontrolach zawartości wody

1. Właściwe organy państw członkowskich niezwłocznie informują krajowe laboratorium referencyjne o wynikach kontroli, o których mowa w art. 5, 6 i 7 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, przeprowadzonych przez nie lub pod ich kontrolą.

Do 30 czerwca każdego roku krajowe laboratoria referencyjne powiadamiają Komisję o wynikach kontroli, o których mowa w art. 5, 6 i 7 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344. O wynikach kontroli Komisja informuje komitet, o którym mowa w art. 229 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

2. Państwa członkowskie przyjmują wszystkie niezbędne środki dotyczące kontroli, o których mowa w art. 5, 6 i 7 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344. Informują o tych środkach pozostałe państwa członkowskie oraz Komisję. Informacje o jakichkolwiek zmianach w środkach przekazuje się niezwłocznie pozostałym państwom członkowskim i Komisji.

Artykuł 16

Rada ekspertów ds. monitorowania zawartości wody

Rada ekspertów ds. monitorowania zawartości 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 określono w załączniku XI.

Artykuł 17

Uchylenie

Rozporządzenie (WE) nr 543/2008 traci moc.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia odczytuje się w stosownych przypadkach jako odesłania do niniejszego rozporządzenia i rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344 oraz zgodnie z tabelą korelacji znajdującą się w załączniku XII do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 18***Wejście w życie**

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

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane w państwach członkowskich zgodnie z Traktatami.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 października 2025 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

Nazwy tusz drobiowych, o których mowa w art. 2 pkt 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukk, kana, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulind	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Karoun	Karun	Karaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Pican-tón, coquelet	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālitis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekylling fra æglæggerlinjer	Bruderhahn	Noorkukk	Πετεινάρι ωσπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaioia	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor)kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (jovent o anadino), pato de Barbaria (jovent), pato cruzado (jovent)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mular-dand	Frühmas-tente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mular-dente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) άπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian Avlsmulardand	Ente, Flugente Mular-dente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (jovent), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmast-gans, (Junge) Gans, Jungmast-gans	(Noor)hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jovent)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsper-lehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tiǵieǵa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoş, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakás)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintaro-tuinen kukkopoika	Värphönstuppar
1.	Kalakučiukas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) 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.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Fiatal kacsá, (fiatal) pészma-kacsá, (fiatal) Mulard-kacsá	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškaterna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, pézma-kacsa, Mulard-kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> “-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardanka, myskanka
1.	Žašiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngytyúk	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Nazwy części tusz drobiowych, o których mowa w art. 2 pkt 2

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahti lõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
e)	Бутче	Muslo y contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
f)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contra-muslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
h)	бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него	Contra-muslo sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykostėné stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschenkel mit Rückenstück	Kondiga kints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
i)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
k)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčnı́ kostı́	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
n)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret” vōi „maigret”)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	вътрешно филе	Filete interior	Vnitřnı́ filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafilee sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
p)	ходи́ла	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannused	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
q)	кращета	Garras	Pařátý	Ben	Klaue	Põiad	Πόδια	Paws	Parties inférieures de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
r)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttükk	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File <i>supreme</i>	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
u)	вилчата кост	Fúrcula	Klíčnı́ kost	Ønskeben	Schlüsselbein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbone	Furcula (ou fourchette)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτη	Scapula	Omoplate	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

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

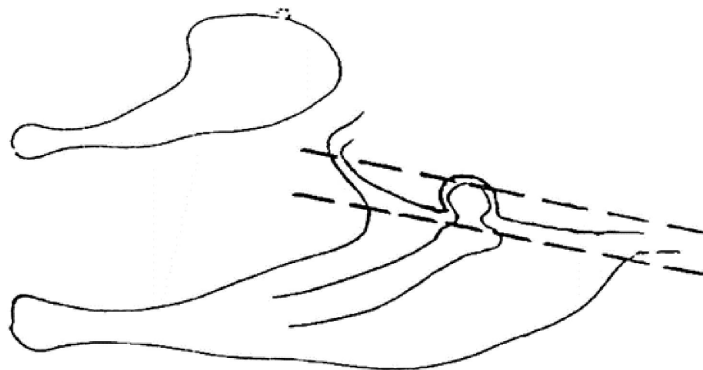
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinelė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšelé	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšelé su nugarėlés dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	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	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlés dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-ghadma b'biċċa mid-dahar imqabbda maghha	Bovenpoot/bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate atașată	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
i)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
j)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
k)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
l)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
m)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	Mellfilé villacsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykkiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
n)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnútorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasosa	Tåpartier
r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
t)	Krūtinėlė su sparno dalimi	Mellfilé szárnytóvel („supreme”)	Suprem	Suprême	Filet supreme	Supremo	Supremă	Supreme	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
u)	Krūtinkaulio išsišakojimas	Villacsont	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Klúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

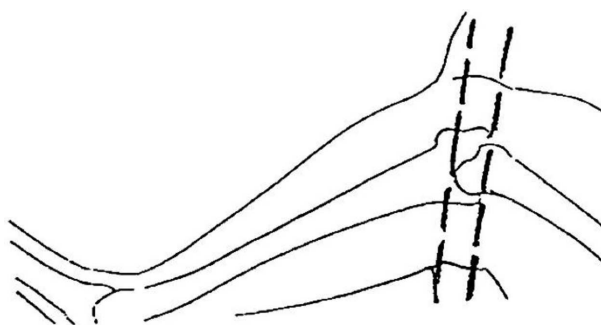
ZAŁĄCZNIK II

Cięcie oddzielające udo/nogę od grzbietu, o którym mowa w art. 2 pkt 2 akapit drugi

- odgraniczenie stawu biodrowego

**Cięcie oddzielające udo od podudzia**

- odgraniczenie stawu kolanowego



ZAŁĄCZNIK III

Opis oparzeliny zamrażalniczej, o której mowa w art. 8 ust. 3 lit. d)

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).
-

Metody schładzania, o których mowa w art. 9

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	Hlađenje strujanjem zraka	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykø- ling	Luft- Sprühkühlung	Õhkpiserdu- sjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par aspersion ventilée	Hlađenje raspršivan- jem zraka	Raffredda- mento per aspersione e ventila- zione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потопяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddyp- ningskøling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	Hlađenje uranjanjem u vodu	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht- sproeikoeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejováním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjääh- dytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoe- ling	Zanurze- niowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljan- jem	Vesijäähdytys	Vattenkyl- ning

Rodzaje chowu, o których mowa w art. 10 ust. 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobí	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotais zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti”)
c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicional	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Tradicionalni slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Slobodan uzgoj – neograničeni ispušt	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizža mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kfmené ... % ... husi kfmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge- houden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäi- nen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil- beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliber- dade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvis- telse
d)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá- nyos szabadtartás	Trobbija fil- beraħ tradizzjonali	Boerenschar- rel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicio- nalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvis- telse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil- beraħ – libertà totali	Boerenschar- rel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumava- paus	Uppfödd i full frihet

ZAŁĄCZNIK VI

Warunki, o których mowa w art. 10 ust. 1

a) Żywnione z udziałem ... % ...

Odniesienie do następujących konkretnych składników paszy oznacza:

- (i) w przypadku zbóż stanowią one co najmniej 65 % masy składu paszy podawanej przez większość okresu tuczu, przy czym pasza ta może zawierać nie więcej niż 15 % produktów ubocznych zbóż; jednakże w przypadku gdy odniesienie dotyczy jednego konkretnego zboża, powinno ono stanowić co najmniej 35 % składu stosowanej paszy, a w przypadku kukurydzy co najmniej 50 %;
- (ii) w przypadku nasion roślin strączkowych lub warzyw liściastych stanowią one co najmniej 5 % masy składu paszy podawanej przez większość okresu tuczu;
- (iii) w przypadku przetworów mlecznych stanowią one co najmniej 5 % masy składu paszy podawanej w fazie końcowej tuczu.

Określenia „tucz owsiany (gęsi)” można używać, jeżeli podczas trzytygodniowej fazy końcowej tuczu gęsi otrzymują dziennie nie mniej niż 500 g owsa.

b) Ekstensywny chów ściółkowy

Stosowanie tego określenia oznacza:

- (i) obsada na m² powierzchni podłogi nie przekracza:
 - w przypadku kurcząt, młodych kogutów i kapłonów: 15 ptaków, lecz nie więcej niż 25 kg żywej wagi,
 - w przypadku kaczek, perlic, indyków: 25 kg żywej wagi,
 - w przypadku gęsi: 15 kg żywej wagi;
- (ii) ptaki ubija się:
 - w przypadku kurcząt: w 56. dniu lub później,
 - w przypadku indyków: w 70. dniu lub później,
 - w przypadku gęsi: w 112. dniu lub później,
 - w przypadku kaczek pekin: w 49. dniu lub później,
 - w przypadku kaczek piżmowych: w 70. dniu lub później (samice), w 84. dniu lub później (samce),
 - w przypadku samic kaczki mulard: w 65. dniu lub później,
 - w przypadku perlic: w 82. dniu lub później,
 - w przypadku młodych gęsi: w 60. dniu lub później,
 - w przypadku młodych kogutów: w 90. dniu lub później,
 - w przypadku kapłonów: w 140. dniu lub później.

c) Chów wybiegowy

Stosowanie tego określenia oznacza:

- (i) obsada w kurniku i wiek ubojowy nie przekraczają wartości określonych w lit. b), z wyjątkiem kurcząt, w przypadku których obsadę można zwiększyć do 27,5 kg żywej wagi na m² – lecz do maksymalnie 13 ptaków, oraz z wyjątkiem kapłonów, w przypadku których obsada nie może przekraczać 7,5 ptaków – lecz nie więcej niż 27,5 kg żywej wagi – 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 kurczę 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 wolier);

- (iii) skład paszy używanej 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. Każdy otwór wybiegowy w przypadku gęsi musi mieć szerokość co najmniej 4 m.
- d) Tradycyjny chów wybiegowy
- Stosowanie tego określenia oznacza:
- (i) obsada na m² w pomieszczeniu nie przekracza:
 - w przypadku kurcząt: 12 ptaków, ale nie więcej niż 25 kg żywej wagi; w przypadku kurników przenośnych o powierzchni podłogi nieprzekraczającej 150 m² i stale otwartych w nocy obsadę można jednak zwiększyć do 20 ptaków, lecz nie więcej niż 40 kg żywej wagi na m²,
 - w przypadku kapłonów: 6,25 ptaków (do wieku 91 dni: 12 ptaków), lecz nie więcej niż 35 kg żywej wagi,
 - w przypadku kaczek piżmowych i kaczek pekin: 8 samców, lecz nie więcej niż 35 kg żywej wagi, 10 samic, lecz nie więcej niż 25 kg żywej wagi,
 - w przypadku kaczek mulard: 8 ptaków, lecz nie więcej niż 35 kg żywej wagi,
 - w przypadku perlic: 13 ptaków, lecz nie więcej niż 25 kg żywej wagi,
 - w przypadku indyków: 6,25 ptaków (do wieku 7 tygodni: 10 ptaków), lecz nie więcej niż 35 kg żywej wagi,
 - w przypadku gęsi: 5 ptaków (do wieku 6 tygodni: 10 ptaków), 3 podczas ostatnich trzech tygodni tuczu, jeżeli ptaki trzymane są w zamknięciu, lecz nie więcej niż 30 kg żywej wagi;
 - (ii) całkowita powierzchnia użytkowa kurników w każdym pojedynczym zakładzie produkcyjnym nie przekracza 1 600 m²,
 - (iii) w żadnym kurniku nie znajduje się więcej niż:
 - 4 800 kurcząt,
 - 5 200 perlic;
 - 4 000 samic kaczki piżmowej lub kaczki pekin i 3 200 samców kaczki piżmowej lub 3 200 kaczki pekin,
 - 2 500 kapłonów, gęsi i indyków;
 - (iv) kurnik jest wyposażony w otwory wybiegowe o łącznej długości 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 kurcząt 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 kurczę lub kaczkę piżmową bądź kaczkę 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 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 używanej w okresie tuczu zawiera co najmniej 70 % zbóż;
 - (ix) minimalny wiek ubojowy wynosi:
 - 81 dni w przypadku kurcząt,
 - 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;
 - (x) końcowy etap tuczu w zamknięciu nie przekracza:
 - w przypadku kurcząt ponad 90-dniowych: 15 dni,
 - w przypadku kapłonów: 4 tygodni,
 - w przypadku gęsi i kaczek mulard przeznaczonych do produkcji foie gras i magret, po osiągnięciu wieku 70 dni: 4 tygodni.
- e) Chów wybiegowy bez ograniczeń
- Stosowanie tego określenia oznacza zgodność 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, w tym ograniczeń weterynaryjnych nałożonych na podstawie prawa Unii w celu ochrony zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt, mogących skutkować ograniczeniem w dostępie drobiu do wybiegów na otwartej przestrzeni, drób chowany zgodnie z metodami produkcji określonymi w akapicie pierwszym lit. c), d) i e), z wyjątkiem perlic chowanych w wolierach, nadal można wprowadzać do obrotu ze specjalną informacją na temat metody chowu podczas okresu obowiązywania ograniczenia.

ZAŁĄCZNIK VII

Maksymalna zawartość wody w tuszach kurcząt, o której mowa w art. 14 ust. 1

Całkowitą zawartość wody w kurczętach, określoną metodą analizy opisaną w załączniku I do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, porównuje się z wartością dopuszczalną zgodnie z następującymi wzorami:

- a) Schładzanie owiewowe
Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona ze względów technologicznych, wynosi 2 % ⁽¹⁾, najwyższa wartość dopuszczalna całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
w przypadku kurcząt: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.
- b) Schładzanie owiewowo-natryskowe
Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona ze względów technologicznych, wynosi 4,5 % ⁽¹⁾, najwyższa wartość dopuszczalna całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
w przypadku kurcząt: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.
- c) Schładzanie zanurzeniowe
Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona ze względów technologicznych, wynosi 7 % ⁽¹⁾, najwyższa wartość dopuszczalna całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
w przypadku kurcząt: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.
- d) Inne metody schładzania lub połączenie co najmniej dwóch metod określonych w art. 9
Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona ze względów technologicznych, wynosi 2 % ⁽¹⁾, najwyższa wartość dopuszczalna całkowitej zawartości wody (W_G) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):
w przypadku kurcząt: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

Jeżeli średnia zawartość wody (W_A) w siedmiu tuszach, obliczana na podstawie pkt 6.2 załącznika I do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, nie przekracza wartości podanej w pkt 1 (W_G), partię drobiu poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

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

ZAŁĄCZNIK VIII

Maksymalna zawartość wody w częściach mięsa drobiowego, o której mowa w art. 14 ust. 2

Całkowitą zawartość wody w kurczętach, określoną metodą analizy opisaną w załączniku II do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, porównuje się z wartością dopuszczalną zgodnie z następującymi wzorami:

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona ze względów technologicznych, wynosi 2 %, 4 % lub 6 % ⁽¹⁾, w zależności od typu produktów i zastosowanych metod schładzania, najwyższe dopuszczalne współczynniki W/RP (stosunek całkowitej zawartości wody do zawartości białka) oznaczone za pomocą niniejszej metody wynoszą:

	Schładzanie owiewowe	Schładzanie owiewowo-natryskowe	Schładzanie zanurzeniowe
Filet z piersi kurczęcia: bez skóry	3,40	3,40	3,40
Pierś kurczęcia: ze skórą	3,40	3,50	3,60
Uda z kurczęcia, podudzia, nogi, nogi z częścią 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
Odkostnione mięso z nóg indycznych, pozbawione skóry	3,95	3,95	3,95

W przypadku innych metod schładzania lub połączenia co najmniej dwóch metod określonych w art. 9 przyjmuje się, że nieunikniona zawartość wody wynosi 2 %, a najwyższe dopuszczalne współczynniki W/RP to współczynniki ustalone dla metody schładzania owiewowego w tabeli powyżej.

Jeżeli średni współczynnik W_A/RP_A pięciu części tusz, obliczany na podstawie wartości w pkt 6.2 załącznika II do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, nie przekracza współczynnika podanego w niniejszym załączniku, partię części tusz drobiowych poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

⁽¹⁾ Obliczenie w odniesieniu do części, bez wchłoniętej wody obcej. Dla (pozbawionych skóry) filetów i odkostnionego mięsa z nóg indycznych poziom ten wynosi 2 % w przypadku każdej z metod schładzania.

ZAŁĄCZNIK IX

Maksymalne poziomy wody wchłoniętej przez tusze kurcząt, o których mowa w art. 14 ust. 3

Całkowitą zawartość wody wchłoniętej przez tusze kurcząt, określoną metodą opisaną w załączniku III do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2026/344, porównuje się z wartością dopuszczalną zgodnie z następującymi wzorami:

- 1) Wynik nie może przekraczać podanych poniżej wartości procentowych odnoszących się do wyjściowej masy tuszy ani innej wartości określającej zgodność z maksymalną całkowitą zawartością wody obcej:
 - schładzanie owiewowe: 0 %,
 - schładzanie owiewowo-natryskowe: 2,0 %,
 - schładzanie zanurzeniowe: 4,5 %.
- 2) Jeżeli tusze schładzane są przy użyciu innej metody schładzania lub połączenia co najmniej dwóch metod określonych w art. 9, maksymalna zawartość wody nie może przekraczać 0 % wyjściowej masy tuszy.

ZAŁĄCZNIK X

Oznaczenia, o których mowa w art. 14 ust. 4

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

ZAŁĄCZNIK XI

Zadania i struktura organizacyjna rady ekspertów ds. monitorowania zawartości wody w mięsie drobiowym, o której mowa w art. 16

Rada ekspertów odpowiada za następujące zadania:

- a) dostarczanie krajowym laboratoriom referencyjnym informacji dotyczących metod analitycznych 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 badań porównawczych oraz badań biegłości;
- c) wspieranie krajowych laboratoriów referencyjnych w testowaniu biegłości poprzez dostarczanie wsparcia naukowego w zakresie oceny danych statystycznych i sprawozdawczości;
- d) koordynowanie rozwoju nowych metod analitycznych oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępach w tej dziedzinie;
- e) zapewnienie naukowo-technicznego wsparcia Komisji, szczególnie w przypadkach sporów dotyczących wyników analiz między państwami członkowskimi.

Rada ekspertów jest zorganizowana w następujący sposób:

W skład rady ekspertów ds. monitorowania zawartości wody w mięsie drobiowym wchodzi przedstawiciele Wspólnego Centrum Badawczego (JRC) – 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. Organ państwa członkowskiego odpowiedzialny za wyznaczone krajowe laboratorium referencyjne wyznacza 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, o których mowa w akapicie pierwszym, pokrywa właściwe państwo członkowskie.

—

ZAŁĄCZNIK XII

Tabela korelacji, o której mowa w art. 17

Rozporządzenie (WE) nr 543/2008	Niniejsze rozporządzenie	Rozporządzenie wykonawcze (UE) 2026/344
Art. 1	Art. 2	—
Art. 2	Art. 3	Art. 3 ust. 1
Art. 3	Art. 4	—
Art. 4	Art. 5	—
Art. 5	Art. 6	—
Art. 6	Art. 7	—
Art. 7	Art. 8	—
Art. 8	—	Art. 3
Art. 9	—	—
Art. 10	Art. 9	—
Art. 11	Art. 10	—
Art. 12	Art. 11	Art. 4
Art. 13	Art. 12	—
Art. 14	Art. 13	—
Art. 15	Art. 14	Art. 5
Art. 16	Art. 14 ust. 4	Art. 6
Art. 17	—	Art. 7
Art. 18	Art. 15	—
Art. 19	Art. 16	—
Art. 20	Art. 14	Art. 8