



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

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. 90a ust. 6 lit. b) i c) oraz art. 91 akapit pierwszy lit. b), d), f) oraz g),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzeniem (UE) nr 1308/2013 uchylono i zastąpiono rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007⁽²⁾. Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 ustanawia przepisy dotyczące norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego i upoważnia 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. Akty te powinny zastąpić przepisy rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008⁽³⁾, które zostaje uchylone rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2026/343⁽⁴⁾. Odesłania do uchylonego rozporządzenia należy odczytywać zgodnie z załącznikiem XII do wspomnianego rozporządzenia delegowanego, który zawiera tabelę korelacji.
- (2) Przepisy niniejszego rozporządzenia, w szczególności przepisy odnoszące się do nadzoru i egzekwowania, powinny być jednolicie stosowane w całej Unii. Przyjęte w tym celu szczegółowe zasady również powinny być jednolite. Dlatego należy ustanowić jednolite środki w zakresie pobierania próbek oraz dopuszczalne odchylenia.
- (3) Aby zapewnić sprawne funkcjonowanie rynku mięsa drobiowego, należy ustanowić wspólne zasady kontroli, które państwa członkowskie powinny przeprowadzać, by sprawdzać przestrzeganie norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego.
- (4) W celu jednolitego stosowania norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego należy zdefiniować określenie „partia” w sektorze mięsa drobiowego.
- (5) 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.

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

⁽²⁾ 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>).

⁽³⁾ 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>).

⁽⁴⁾ 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 (Dz.U. L, 2026/343, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/343/oj).

- (6) Aby zapewnić przestrzeganie norm handlowych, należy określić przepisy w sprawie działania podejmowanego w razie ujawnienia przez kontrolę nieprawidłowości w przesyłce towaru, w przypadku gdy produkty nie spełniają wymogów niniejszego rozporządzenia. Należy ustanowić procedurę rozstrzygania sporów, które mogą wystąpić w odniesieniu do przesyłek na rynku wewnętrznym, w tym przewidzieć współpracę organów krajowych z Komisją w celu przeprowadzania kontroli na miejscu.
- (7) Aby zapewnić sprawne funkcjonowanie rynku, państwa członkowskie powinny być zobowiązane do sprawdzania zawartości wody w drobiu mrożonym i głęboko mrożonym. Ze względu na jednolite stosowanie niniejszego rozporządzenia państwa członkowskie powinny być zobowiązane do powiadamiania Komisji i pozostałych państw członkowskich o wynikach kontroli.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie ustanawia wspólne zasady wdrażania norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego określonych w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2026/343, w szczególności w odniesieniu do:

- a) kontroli zgodności z normami handlowymi dotyczącymi mięsa drobiowego;
- b) współpracy i pomocy między właściwymi organami w zakresie pewnych kontroli zgodności, o których mowa w lit. a);
- c) dokumentacji prowadzonej przez operatorów;
- d) metod analizy.

Artykuł 2

Definicje

Do niniejszego rozporządzenia mają zastosowanie definicje określone w art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

Artykuł 3

Kontrole zgodności anatomicznej

1. Partie mięsa drobiowego sprawdza się regularnie – z odpowiednią częstotliwością określoną na podstawie oceny ryzyka – pod kątem zgodności z art. 2, 4 i 8 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343. Decyzje wynikające z nieprzestrzegania zgodnie z niniejszym artykułem można podejmować jedynie w odniesieniu do całej partii, którą sprawdzono.

Do celów niniejszego rozporządzenia „partia” składa się z co najmniej 100 jednostek mięsa drobiowego tego samego gatunku i tej samej części, tej samej klasy, tego samego cyklu produkcyjnego, z tej samej rzeźni bądź z tego samego zakładu rozbioru mięsa, zlokalizowanego w tym samym miejscu, które ma być poddane kontroli.

2. Z każdej partii w rzeźni, zakładzie rozbioru mięsa, magazynach hurtowych i detalicznych lub na każdym innym etapie wprowadzania do obrotu, włącznie z transportem lub w czasie odprawy celnej w przypadku przywozu z państw trzecich, pobiera się losowo próbkę każdego z produktów, o których mowa w art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343. Wielkość próbki oraz dopuszczalna liczba jednostek wadliwych na wielkość partii są następujące:

Wielkość partii	Wielkość próbki	Dopuszczalna liczba jednostek wadliwych	
		Ogółem	W przypadku art. 2 pkt 1 ⁽¹⁾ i 3 oraz art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Tolerancja w ramach każdego gatunku, o którym mowa w art. 2 pkt 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, a nie zbiorczo.

3. Łączną dopuszczalną liczbę jednostek wadliwych w partii określono w kolumnie 3 tabeli, o której mowa w ust. 2.

Liczba jednostek wadliwych niezgodnych z art. 2 pkt 1 i 3 lub art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343 nie może jednak przekraczać wielkości przedstawionych w kolumnie 4 tabeli.

W odniesieniu do produktów, o których mowa w art. 2 pkt 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, nie dopuszcza się żadnej jednostki wadliwej w partii, chyba że jej masa wynosi co najmniej 240 g w przypadku wątrób kaczyc i przynajmniej 385 g w przypadku wątrób gęsi.

4. W przypadku mięsa drobiowego klasy B podwaja się dopuszczalną liczbę jednostek wadliwych na partię.

5. Jeżeli badana partia nie spełnia wymogów, organ nadzorujący zabrania wprowadzania jej do obrotu lub nie dopuszcza do przywozu partii pochodzącej z państwa trzeciego, do czasu przedstawienia dowodu, że uzyskano zgodność partii z art. 2 i 8 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343 poprzez usunięcie wszystkich jednostek wadliwych.

Artykuł 4

Kontrole określonych zastrzeżonych stosowanych fakultatywnie

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze wprowadzające do obrotu produkty opatrzone określeniami, o których mowa w art. 10 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, podlegają specjalnej rejestracji.

2. Inspekcje dotyczące zgodności z art. 10 i 11 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343 przeprowadza się z odpowiednią częstotliwością określoną na podstawie oceny ryzyka:

- na fermach;
- u producentów pasz i dostawców pasz;
- w rzeźniach;
- w wylęgarniach drobiu.

3. Każde państwo członkowskie udostępnia pozostałym państwom członkowskim oraz Komisji, za pośrednictwem wszelkich właściwych środków, łącznie z publikacją w internecie, aktualny wykaz zatwierdzonych podmiotów prowadzących przedsiębiorstwo spożywcze zarejestrowanych zgodnie z ust. 1, z podaniem ich nazwisk lub nazw oraz miejsc zamieszkania lub siedzib i numeru przydzielonego każdemu z nich.

Artykuł 5

Analiza nieuniknionej ze względów technologicznych zawartości wody w tuszach kurcząt

1. Metodę analizy poziomu nieuniknionej ze względów technologicznych zawartości wody, o której mowa w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, określono w załączniku I do niniejszego rozporządzenia („metoda chemiczna”).
2. Właściwe organy wyznaczone przez każde państwo członkowskie zapewniają wprowadzenie przez rzeźnie wszystkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, w szczególności gwarantujących, że:
 - a) pobierane są próbki w celu monitorowania wchłaniania wody w procesie schładzania oraz zawartości wody w tuszach kurcząt mrożonych i głęboko mrożonych;
 - b) wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku;
 - c) każda partia jest opatrywana datą produkcji; data produkcji każdej partii stanowi część dokumentacji produkcji.

Artykuł 6

Kontrole wody wchłoniętej i całkowitej zawartości wody w tuszach kurcząt

1. W rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole zgodnie z załącznikiem III dotyczące wody wchłoniętej, z odpowiednią częstotliwością określoną w procedurach opracowanych zgodnie z zasadami HACCP na podstawie rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽⁵⁾.

Jeżeli kontrole te wykazują, że wchłonięta ilość wody przewyższa progi określone w załączniku IX do rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, rzeźnia niezwłocznie wprowadza niezbędne dostosowania technologiczne do procesu przetwarzania.

2. Właściwe organy regularnie przeprowadzają kontrole zawartości wody, z odpowiednią częstotliwością określoną na podstawie oceny ryzyka oraz w drodze pobierania próbek z tuszek kurcząt mrożonych i głęboko mrożonych z każdej rzeźni, przy użyciu metody analizy, o której mowa w art. 5 ust. 1. Z kontroli tych wyłączone są tusze przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono dowody potwierdzające ten fakt.

3. Jeżeli wyniki kontroli, o których mowa w ust. 2, przekraczają wartości, o których mowa w art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, odnośna rzeźnia może wystąpić o przeprowadzenie analizy porównawczej partii w laboratorium referencyjnym państwa członkowskiego, przy użyciu metody wybranej przez właściwy organ państwa członkowskiego. Koszt tej analizy porównawczej ponosi posiadacz partii.

4. Jeżeli w wyniku takiej analizy porównawczej stwierdzono, że przedmiotowa partia nie jest zgodna z niniejszym rozporządzeniem, pozostaje ona pod nadzorem właściwego organu do czasu zajęcia się nią zgodnie z przepisami ust. 5 i 6 lub unieszkodliwienia w inny sposób.

5. Jeżeli właściwemu organowi przedstawione zostają zaświadczenia potwierdzające przeznaczenie do wywozu partii określonej w ust. 4, właściwy organ stosuje wszelkie konieczne środki, aby zapobiec wprowadzeniu omawianej partii do obrotu w Unii.

6. Właściwy organ może zezwolić na wprowadzanie partii do obrotu w Unii zgodnie z art. 14 ust. 4 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

7. Ust. 2, 3 i 4 stosuje się odpowiednio do przywożonych tusz kurcząt mrożonych i głęboko mrożonych podczas odprawy celnej.

⁽⁵⁾ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>).

Artykuł 7

Współpraca i pomoc w kontrolach zawartości wody

1. Jeżeli istnieją poważne podstawy do podejrzewania nieprawidłowości, państwo członkowskie przeznaczenia może przeprowadzić niedyskryminacyjne kontrole wrywkowe tusz kurcząt mrożonych lub głęboko mrożonych, w celu sprawdzenia, czy partia spełnia wymagania art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

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. Odnośne produkty nie zostają jednak sprzedane konsumentowi końcowemu, dopóki wyniki kontroli nie potwierdzą zgodności z art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

Kontrole takie przeprowadza się jak najszybciej, aby nie powodować nadmiernego opóźnienia we wprowadzaniu produktów do obrotu ani zwłoki mogącej prowadzić do obniżenia jakości produktów.

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 państwa członkowskiego wysyłki.

Na wniosek wysyłającego lub jego przedstawiciela, decyzje oraz powody ich podjęcia zostają im 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, o których mowa w ust. 1, przekraczają wartości, o których mowa w art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, posiadacz partii może wystąpić o przeprowadzenie analizy porównawczej w jednym z laboratoriów referencyjnych państw członkowskich z wykazu opublikowanego przez Komisję na stronie internetowej Europa, przy użyciu tej samej metody, którą zastosowano w pierwszym badaniu. Koszt tej analizy porównawczej ponosi posiadacz partii. Zadania laboratoriów referencyjnych określono w załączniku IV do niniejszego rozporządzenia.

4. Jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej zgodnie z ust. 1 i 2 oraz powtórnej analizy, o ile o nią wystąpiono, uznano, że tusze kurcząt mrożone lub głęboko mrożone nie są zgodne z art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia stosuje procedury przewidziane w art. 6 ust. 4 niniejszego rozporządzenia.

5. W przypadkach przewidzianych w ust. 3 i 4 właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia kontaktuje się bezzwłocznie z właściwymi organami państwa członkowskiego wysyłki. Właściwe organy państwa członkowskiego wysyłki wprowadzają wszelkie niezbędne środki oraz powiadamiają właściwy organ państwa członkowskiego przeznaczenia o charakterze przeprowadzanych kontroli, podjętych decyzjach oraz powodach podjęcia takich 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.

Komisja – z własnej inicjatywy w celu zapewnienia jednolitego stosowania norm handlowych dotyczących mięsa drobiowego albo na wniosek właściwego organu państwa członkowskiego przeznaczenia – może:

- a) wystąpić o współpracę właściwych organów danego państwa członkowskiego w celu przeprowadzenia w odnośnym zakładzie kontroli na miejscu; lub
- b) wystąpić do właściwego organu państwa członkowskiego wysyłki o zwiększenie częstotliwości kontroli i zwiększenie próbek produktów z odnośnego zakładu, a w razie potrzeby – o zastosowanie sankcji.

Komisja informuje państwa członkowskie o swoich ustaleniach. Państwa członkowskie, na których terytorium przeprowadzana jest kontrola, udzielają pracownikom Komisji wszelkiej pomocy koniecznej do wykonania ich zadań.

Do czasu przekazania ustaleń Komisji państwo członkowskie wysyła, na wniosek państwa członkowskiego przeznaczenia, zwiększa kontrole produktów pochodzących z danego zakładu.

Jeżeli te środki wprowadzane są w celu zaradzenia powtarzającym się nieprawidłowościom w danym zakładzie, koszty poniesione z powodu zastosowania środków określonych w akapicie trzecim lit. a) i b) ponosi dany zakład.

Artykuł 8

Kontrole wody wchłoniętej i całkowitej zawartości wody w częściach mięsa drobiowego

1. Metodę analizy, o której mowa w art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, określono w załączniku II do niniejszego rozporządzenia („metoda chemiczna”).
2. Właściwe organy wyznaczone przez każde państwo członkowskie zapewniają wprowadzenie przez rzeźnie i zakłady rozbioru mięsa, połączone z rzeźnią lub nie, wszelkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, w szczególności gwarantujących, że:
 - a) w rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole wchłoniętej wody zgodnie z art. 6 ust. 1, również w przypadku tusz kurcząt i indyków przeznaczonych do produkcji świeżych, mrożonych i głęboko mrożonych części wymienionych w art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343 – z wyjątkiem schładzania owiewowego tusz indyków;
 - b) wyniki kontroli są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku;
 - c) każda partia jest opatrywana datą produkcji; data produkcji każdej partii stanowi część dokumentacji produkcji.
3. Kontrole zawartości wody, o których mowa w ust. 1, przeprowadza się z odpowiednią częstotliwością określoną na podstawie oceny ryzyka oraz w drodze pobierania próbek z części tusz drobiowych mrożonych i głęboko mrożonych pochodzących z każdego zakładu rozbioru mięsa produkującego takie części, zgodnie z załącznikiem II. Z kontroli tych można wykluczyć części tusz drobiowych przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono dowody potwierdzające ten fakt.
4. Art. 6 ust. 2–5 oraz art. 7 stosuje się odpowiednio do części tusz drobiowych, o których mowa w art. 14 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

Artykuł 9

Powiadamianie

Powiadamianie Komisji, o którym mowa w niniejszym rozporządzeniu, odbywa się zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2017/1183⁽⁶⁾ oraz rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2017/1185⁽⁷⁾.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1183 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do powiadamiania Komisji o informacjach i dokumentach (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, s. 100, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1183/oj).

⁽⁷⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1185 z dnia 20 kwietnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do przekazywanych Komisji powiadomień o informacjach i dokumentach oraz zmieniające i uchylające niektóre rozporządzenia Komisji (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, s. 113, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2017/1185/oj).

Artykuł 10

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 we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 6 października 2025 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

OZNACZANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KURCZĘTACH, O KTÓRYM MOWA W ART. 5 UST. 1

(Badanie chemiczne)

1. CEL I ZAKRES

Metoda oznaczania całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych i głęboko mrożonych obejmuje oznaczenie zawartości wody i białka w próbkach homogenizowanych tusz drobiowych. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością dopuszczalną zgodnie ze wzorami podanymi w załączniku VII do rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, aby ustalić, 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 jajowód, żółtka jaj i jaja (ze skorupą lub bez) uzyskane od kur w rzeźni.

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 Unii Europejskiej.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w tuszy jest obliczana 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 co najmniej 1 g.

4.2. Tasak lub piła do rozbiór 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 konkretnego typu rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie mrożonego lub głęboko mrożonego mięsa oraz kości, celem uzyskania jednorodnej próbki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworami o średnicy 4 mm.

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

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

5. METODA

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 przeprowadza się albo jako analizę każdej z siedmiu tusz osobno, albo jako analizę próbki zbiorczej obejmującej siedem tusz.

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

- 5.3. a) Przetrzeć zewnętrzną stronę opakowania 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 „P₁”.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej oznacza się łączną masę siedmiu tusz przygotowanych zgodnie z pkt 5.3 lit. a), co daje wartość „P₇”.
- 5.4. a) Całą tuszę o masie P₁ rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (oraz – jeżeli to konieczne – również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie należy pobrać próbkę reprezentatywną dla każdej tuszy.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej wszystkie siedem tusz o masie P₇ rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (oraz – jeżeli to konieczne – również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie należy pobrać dwie próbki reprezentatywne dla tych siedmiu tusz. Dwie próbki analizuje się w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.
- 5.5. Próbkę jednorodnego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody „a %”.
- 5.6. Próbkę jednorodnego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą 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 każdej tuszy odpowiada wartości aP₁/100, a masa białka (RP) odpowiada wartości bP₁/100 – obydwie te wartości wyrażone są w gramach. Oznaczyć sumę masy wody (W₇) oraz białka (RP₇) w siedmiu badanych tuszach.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej oznacza się średnią zawartość wody oraz białka w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W₇) w siedmiu tuszach odpowiada wartości aP₇/100, a masa białka (RP₇) odpowiada wartości bP₇/100 – obydwie te wartości wyrażone są w gramach.
- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) wylicza się przez podzielenie, odpowiednio, W₇ i RP₇ przez siedem.
- 6.3. Teoretyczną zawartość wody fizjologicznej wyrażoną w gramach, oznaczoną przy zastosowaniu niniejszej metody, można wyliczyć za pomocą poniższego wzoru:
- w przypadku kurcząt: $3,53 \times RP_A + 23$.

ZAŁĄCZNIK II

OZNACZANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W CZĘŚCIACH MIĘSA DROBIOWEGO, O KTÓRYM
MOWA W ART. 8 UST. 1

(Badanie chemiczne)

1. CEL I ZAKRES

Metoda oznaczania całkowitej zawartości wody w niektórych częściach tusz drobiowych obejmuje oznaczanie zawartości wody i białka w próbkach homogenizowanych części tusz drobiowych. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością dopuszczalną zgodnie ze wzorami podanymi w załączniku VIII do rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343, aby ustalić, 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 określone w art. 2 pkt 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343 mają zastosowanie do części tusz drobiowych, o których mowa w art. 14 ust. 2 tego rozporządzenia delegowanego. Wielkości próbek różnych rodzajów mięsa drobiowego są następujące:

- a) pierś kurczęcia: połowa piersi;
- b) filet z piersi kurczęcia: połowa piersi odkostnionej bez skóry;
- c) pierś indyka, filet z piersi indyka i odkostnione mięso z nogi: porcje wielkości około 100 g;
- d) inne części: całe części zdefiniowane w art. 2 pkt 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2026/343.

W przypadku mrożonych lub głęboko mrożonych produktów luzem (kawałki niezapakowane pojedynczo) opakowania transportowe, z których pobierane mają być próbki, przechowuje się w temperaturze 0 °C do czasu aż możliwe będzie wydzielenie pojedynczej części.

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 Unii Europejskiej.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w częściach tusz drobiowych jest obliczana na podstawie zawartości białka w częściach tuszy, która może być powiązana z zawartością wody fizjologicznej.

4. APARATURA ORAZ ODCZYNNIKI

- 4.1. Waga do ważenia części tuszy oraz opakowań, ważąca z dokładnością co najmniej 1 g.
- 4.2. Tasak lub piła do cięcia części tuszy na kawałki o wielkości pozwalającej na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.
- 4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania części tusz drobiowych lub ich kawałków.

Uwaga: Nie zaleca się konkretnego typu rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalającą na rozdrabnianie mrożonego lub głęboko mrożonego mięsa oraz kości, celem uzyskania jednorodnej próbki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworami o średnicy 4 mm.

- 4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442.
- 4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białka, wymieniona w normie ISO 937.

5. METODA

- 5.1. Pobiera się losowo pięć części z kontrolowanej partii części tusz drobiowych 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 muszą być przechowywane w temperaturze 0 °C do momentu rozpoczęcia analizy.

Analizę przeprowadza się albo jako analizę każdej z pięciu części, albo jako analizę próbki zbiorczej obejmującej pięć części.

- 5.2. Przygotowanie należy rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu części tuszy drobiowej z zamrażarki lub chłodziarki.
- 5.3. a) Przetrzeć zewnętrzną stronę opakowania w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdą część zważyć oraz wyjąć z opakowania. Po pocięciu części na mniejsze kawałki oznaczyć masę części tusz drobiowych z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości „P₁”.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej oznacza się łączną masę pięciu części przygotowanych zgodnie z pkt 5.3 lit. a), co daje wartość „P₅”.
- 5.4. a) Całą część o masie P₁ rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (oraz – jeżeli to konieczne – również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie należy pobrać próbkę reprezentatywną dla każdej części.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej wszystkie pięć części o masie P₅ rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (oraz – jeżeli to konieczne – również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału, z którego następnie należy pobrać dwie próbki reprezentatywne dla tych pięciu części.

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

- 5.5. Próbkę jednorodnego materiału należy pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody „a %”.
- 5.6. Próbkę jednorodnego materiału należy również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą 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 każdej części 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 (W₅) oraz białka (RP₅) w pięciu badanych częściach.
- b) W przypadku analizy próbki zbiorczej oznacza się średnią zawartość wody oraz białka w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W₅) w pięciu częściach odpowiada wartości $aP_5/100$, a masa białka (RP₅) odpowiada wartości $bP_5/100$ – obydwie te wartości wyrażone są w gramach.
- 6.2. Średnią masę wody (W_A) i białka (RP_A) wylicza się przez podzielenie, odpowiednio, W₅ i RP₅ przez pięć.

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

filet z piersi kurczęcia: $3,19 \pm 0,12$,

nogi i ćwiartki tylne kurczęcia: $3,78 \pm 0,19$,

filet z piersi indyka: $3,05 \pm 0,15$,

nogi indyka: $3,58 \pm 0,15$,

odkostnione mięso indyka z nóg: $3,65 \pm 0,17$.

ZAŁĄCZNIK III

KONTROLA WODY WCHŁONIĘTEJ W ZAKŁADZIE PRODUKCJI, O KTÓREJ MOWA W ART. 6 UST. 1

(Badanie w rzeźni)

1. Wybrać losowo 25 tusz z linii patroszenia, niezwłocznie po wypatroszeniu i usunięciu wnętrzności i tłuszczu, a przed pierwszym myciem, które następuje potem.
2. Jeżeli to konieczne, usunąć szyję przez odcięcie, pozostawiając skórę szyi połączoną z tuszą.
3. Oznaczyć osobno 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 oznaczone tusze na końcu linii ociekania, nie dopuszczając, by ociekały przez dłuższy niż standardowy czas ociekania przewidziany dla drobiu pochodzącego z partii, z której pobrano próbkę.
6. Próbkę składa się z pierwszych 20 pobranych tusz (spośród tusz oznaczonych na wcześniejszym etapie). Badanie uznaje się za nieważne, jeżeli pobrano mniej niż 20 oznaczonych tusz. Ponownie zważyć pobrane tusze. Następnie odnotować ich masę, z dokładnością do jednego grama, obok masy uzyskanej przy pierwszym ważeniu.
7. Usunąć oznaczenie ze znajdujących się w próbce tusz oraz dopuścić je do zwykłej procedury pakowania.
8. Oznaczyć procentową wartość wchłoniętej wody poprzez odjęcie całkowitej masy tych 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 liczby tusz i zgodnie z tymi samymi zasadami użyć można automatycznych linii ważących, pod warunkiem że automatyczna linia ważąca została wcześniej zatwierdzona przez właściwe organy do wykorzystania w tym celu.

ZAŁĄCZNIK IV

ZADANIA KRAJOWYCH LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 7 UST. 3

Krajowe laboratoria referencyjne są odpowiedzialne za następujące zadania:

- a) koordynacja działań laboratoriów krajowych 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 (badania biegłości) pomiędzy różnymi laboratoriami krajowymi, o których mowa w lit. a);
- d) zapewnienie, by informacje przekazywane przez radę ekspertów przesyłano właściwemu organowi w danym państwie członkowskim oraz laboratoriom krajowym, o których mowa 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.
