

Kommissionens forordning (EØF) 1991-06-05 nr 1538 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød

senest ændret ved kfo 2006-12-22 nr 2029(*)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR -

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkræ,(1) særlig artikel 9, og ud fra følgende betragtninger:

Der blev ved forordning (EØF) nr 1906/90 fastlagt en række handelsnormer for fjerkrækød; anvendelsen heraf kræver, at der vedtages bestemmelser om især de fjerkrækroppe, -stykker og -affald, som forordningen gælder for, klassificering efter kropsbygning, udseende og vægt, præsentationsformer, angivelse af betegnelser, som produkterne skal sælges under, eventuelt angivelse af kølemetoder og produktionssystem, lager- og transportbetingelser for visse typer fjerkrækød samt tilsyn med disse bestemmelser for at sikre, at de anvendes ensartet overalt i Fællesskabet;

med henblik på at fjerkrækød kan markedsføres i forskellige klasser alt efter kropsbygning og udseende, er det nødvendigt at fastsætte definitioner vedrørende art, alder og præsentationsform for slagtekroppes vedkommende; med hensyn til det produkt, der er kendt som »foie gras«, gør dets høje værdi og deraf følgende risiko for svigagtig praksis det nødvendigt at fastsætte særligt præcise minimumshandelsnormer;

sådanne normer behøver ikke at gælde for visse produkter og præsentationsformer, der er af lokal eller på anden måde begrænset betydning; de betegnelser, hvorunder sådanne produkter sælges, bør dog ikke kunne vildlede forbrugeren i væsentlig grad, så denne kommer til at forveksle sådanne produkter med produkter, der er underkastet disse bestemmelser; derfor bør bestemmelsen også gælde for ekstra beskrivelser, der bruges for at betegne sådanne produkter nærmere;

opbevarings- og håndteringstemperaturer er af afgørende betydning for opretholdelse af høj kvalitetsstandard; det vil derfor være rigtigt at fastsætte en minimumstemperatur, som frosne fjerkrækødsprodukter skal holdes på;

bestemmelserne i denne forordning og især dem om tilsyn og håndhævelse skal anvendes ensartet i hele Fællesskabet; de nærmere regler, der vedtages med disse formål for øje, må også være ensartede; der må derfor fastsættes fælles foranstaltninger med hensyn til prøveudtagning og tolerancer;

både for at bibringe forbrugerne tilstrækkelige, entydige og objektive oplysninger om sådanne produkter, der udbydes til salg, og for at sikre produkternes frie bevægelser i hele Fællesskabet må der drages omsorg for, at handelsnormerne for fjerkrækød, i det omfang det er praktisk muligt, er i overensstemmelse med Rådets direktiv 76/211/EØF af 20. januar 1976 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om emballering af visse varer efter vægt eller volumen i færdigpakninger,(2) ændret ved direktiv 78/891/EØF(3);

blandt de angivelser, der eventuelt kan benyttes i mærkningen, er oplysninger om kølemetoder og særlige produktionssystemer; i sidstnævnte tilfælde bør der af hensyn til forbrugerbeskyttelsen gælde nøje definerede kriterier vedrørende både driftsforhold og mængdegrænser såsom slagtealder, opfedningsperiodens længde og indholdet af bestemte foderstoffer;

Kommissionen bør til stadighed overvåge, om nationale foranstaltninger, der er vedtaget i henhold til pågældende bestemmelser, er forenelige med fællesskabsretten, herunder handelsnormerne; der bør derfor tillige fastsættes særlige bestemmelser om registrering og regelmæssig inspektion af virksomheder, der er autoriseret til at bruge udtryk vedrørende særlige produktionssystemer; sådanne virksomheder skal derfor være forpligtet til at føre løbende detaljerede fortegnelser i dette øjemed;

i betragtning af sådanne inspektioners særlige art kan ansvaret herfor uddelegeres af den pågældende medlemsstats kompetente myndigheder til velkvalificerede og behørigt autoriserede eksterne organer under forudsætning af passende tilsyn og garanti;

erhvervsdrivende i tredjelande vil måske ønske at benytte valgfri angivelser vedrørende kølemetoder og produktionssystemer; det bør fastsættes, at dette kan lade sig gøre, på betingelse af at det berørte tredjelandets kompetente myndigheder, som er opført på en af Kommissionen opstillet liste, foretager attestering;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Fjerkrækød og Æg -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1. De i artikel 1, stk 2, i forordning (EØF) nr 1906/90 omhandlede produkter defineres således:

- 1) Fjerkrækroppe
 - a) Høns (*Gallus domesticus*)
 - Kyllinger, slagtekyllinger: Høns med blød brystbensspids (ikke forbenet)
 - Haner og høner, suppehøns: Høns med hård brystbensspids (forbenet)
 - Kapuner: Handyr, der er kastreret ved kirurgisk indgreb, inden det har nået kønsmodenhed, og som mindst er 140 dage gammelt ved slagtning; kapunerne skal efter kapunerung gennemgå en opfedning af mindst 77 dages varighed
 - Poussin, coquelet: Kyllinger med en slagtet vægt på under 650 g (uden spiselig indmad, hoved og fødder); kyllinger på 650-750 g kan kaldes »poussin«, hvis slagtealderen ikke er over 28 dage. Medlemsstaterne kan anvende artikel 11 til kontrol af denne slagtealder.
 - Unghane: handyr af æglægningsrace med hård brystbensspids (ikke fuldstændigt forbenet), hvis slagtealder er mindst 90 dage.
 - b) Kalkuner (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - (Mini) kalkun: Kalkun med blød brystbensspids (ikke forbenet)
 - Avlskalkun: Kalkun med hård brystbensspids (forbenet).
 - c) Ænder (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*, mulardænder (*CmxAp*)
 - (Ung) and, (ung) berberieand, (ung) mulardand: And med blød brystbensspids (forbenet).

- Avlsand, avlsberberieand, avlsmulardand: And med hård brystbensspids (forbenet).
- d) Gæs (Anser anser dom.)
 - (Ung) gås: Gås med blød brystbensspids (ikke forbenet). Fedtlaget over hele kroppen er tyndt til moderat; fedtet kan have en farve, der viser en særlig fodring.
 - Avlsgås: Gås med hård brystbensspids (forbenet); der skal være et moderat til tykt fedtlag over hele kroppen.
- e) Perlehøns (Numida meleagris domesticus)
 - (Ung) perlehøne: Perlehøne med blød brystbensspids (forbenet).
 - Avlsperehøne: Perlehøne med hård brystbensspids (forbenet).

Ved anvendelsen af denne forordning betragtes varianter af ovennævnte udtryk, der går på dyrenes køn, som ækvivalente udtryk.

- 2) Fjerkræudskæringer
- a) Halvt: Halvdelen af kroppen fremkommet ved et længdesnit langs brystben og rygben.
 - b) Kvart: Enkelt lår- eller bryststykke fremkommet ved deling af en halv krop ved tværsnit.
 - c) Sammenhængende lårstykker: Begge lår forbundet med en del af ryggen, med eller uden gump.
 - d) Bryst: Brystben med ribbenene eller en del deraf fordelt på begge sider med omgivende muskulatur. Brystet kan være helt eller halvt.
 - e) Helt lår: Lårben, skinneben og lægben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.
 - f) Kyllingelår med en del af ryggen: Rygdelen vægt må ikke overstige 25% af udskæringens vægt.
 - g) Overlår: Lårben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.
 - h) Underlår: Skinneben og lægben med omgivende muskulatur. De to snit skal foretages i leddene.
 - i) Vinge: Overarmsben, spoleben og albueben med omgivende muskulatur og skind. Vingespidsen, herunder håndrodsbenene, kan eventuelt være fjernet. For kalkunvingers vedkommende kan overarmsben eller spoleben/albueben med omgivende muskulatur frembydes som særskilte udskæringer. Snittene foretages i leddene.
 - j) Sammenhængende vinger: Begge vinger forbundet med en del af ryggen, men sidstnævnte må ikke overskride 45% af udskæringens totalvægt.
 - k) Brystfilet: Helt eller halvt udbenet bryst, dvs uden brystben og ribben. Når det gælder kalkunbryst, må fileten kun omfatte den dybe pectorale muskulatur.
 - l) Brystfilet med ønskeben: Brystfilet uden skind, kun med nøgleben og brystbenets bøjelige spids, hvis vægt ikke må overskride 3% af udskæringens totalvægt.
 - m) magret, maigret: Brystfilet af ænder og gæs som omhandlet under nr. 3 omfattende skind og underhudsfedt, som dækker brystmusklen, uden den dybe pectorale muskulatur.
 - n) Udbenet kød af hele kalkunlår: udbenet kalkunoverlår og/eller -underlår, dvs, uden lårben, skinneben og lægben, hele, skåret i småstykker eller strimler.

For de produkter, der er anført i litra e), g) og h), forstås ved »snit skal foretages i leddene« snit lagt inden for de to linjer, der afgrænser leddene som vist i figuren i bilag Ia.

Indtil den 31. december 1991 kan de to snit foretages nær leddene, når der er tale om produkterne under litra e), g) og h).

De under litra d) til k) anførte produkter kan udbydes med eller uden skind. Det skal i henhold til artikel 1, stk. 3, litra a), i direktiv 2000/13/EF(4) angives på mærkningen, om de under litra d) til j) anførte produkter er uden skind, eller om de under litra k) anførte produkter er med skind.

- 3) Foie gras
- Lever af gæs eller ænder af arterne *Cairina muschata* eller *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, der er fodret således, at der som følge af fedtindlejring i levercellerne opstår hypertrofi. Dyr, som sådanne leverer udtages fra, skal være helt afblødte, og leverne skal være af ensartet farve.
- Leverne skal have følgende vægt:
- andeleverer skal veje mindst 300 g netto.
 - gåseleverer skal veje mindst 400 g netto.

Artikel 1a. I denne forordning forstås ved

»Forhandling«: at opbevare eller udstille med salg for øje, tilbyde til salg, sælge, levere samt på enhver anden måde bringe i omsætning.

»Batch«: fjerkrækød der er af samme art og type, samme klasse og samme produktionsgang og fra samme slagteri eller opskæringsvirksomhed der befinder sig samme sted, og som skal inspiceres. Med henblik på artikel 8 og bilag V og VI omfatter en batch kun færdigpakninger af samme nominelle vægtkategori.

Artikel 2. For at kunne markedsføres i henhold til denne forordning skal fjerkrækroppe udbydes til salg i en af følgende former:

- delvis udtaget (»effilé«, »roped«)
- med indmad
- uden indmad

Ordet »udtaget« kan indsættes.

Stk. 2. Delvis udtagne kroppe er sådanne, hvorfra hjerte, lever, lunge, kråse, kro og nyrer ikke er fjernet.

Stk. 3. Ved alle præsentationer af fjerkrækroppe kan luft- og spiserør samt kro forblive i kroppen, hvis hovedet ikke er fjernet.

Stk. 4. Indmaden må kun omfatte følgende:

Hjerte, hals, kråse og lever samt alle andre dele, der anses som spiselige på det marked, som produktet er beregnet for til endeligt forbrug. Leverne skal være uden galdeblære. Kråsen skal være fri for hornlaget, og indholdet skal være fjernet. Hjertet kan være med eller uden hjertesæk. I tilfælde, hvor halsen stadig er forbundet med kroppen, betragtes den ikke som indmad.

Hvis et af disse fire organer sædvanligvis ikke indgår i kroppen ved salg, skal det angives i mærkningen, at det mangler.

Artikel 3. De betegnelser, hvorunder de af denne forordning omfattede produkter sælges, jf artikel 3, stk 1, nr 1, i direktiv 79/112/EØF, skal være de i artikel 1 i nærværende forordning samt de tilsvarende udtryk på de øvrige fællesskabssprog i bilag I angivne tilføjlet en henvisning

- for hele kroppes vedkommende, til en af de i artikel 2, stk 1, fastsatte præsentationsformer
- for fjerkræudskæringers vedkommende, til dyrearten.

Stk. 2. De i artikel 1, nr 1 og 2, omhandlede betegnelser kan suppleres med andre udtryk, når disse ikke i væsentlig grad vildleder forbrugeren, og udtrykkene må især ikke kunne føre til forveksling med de produkter, der er anført i artikel 1, nr 1 og 2, eller de i artikel 10 omhandlede angivelser.

Artikel 4. Andre produkter end de i artikel 1 beskrevne må kun markedsføres i Fællesskabet under betegnelser, der ikke vildleder forbrugeren i væsentlig grad ved at give anledning til forveksling med de

produkter, der er anført i artikel 1, eller med de i artikel 10 omhandlede angivelser.

Artikel 5. Følgende tillægsbestemmelser gælder for frosset fjerkrækød som defineret i artikel 2, stk 6, i forordning (EØF) nr 1906/90:

Frosset fjerkrækød, der omfattes af denne forordning, skal have en stabil temperatur, der er konstant alle steder i produktet, på -12°C eller derunder med eventuelle kortvarige temperaturstigninger på højst 3°C . Disse tolerancer for produktets temperatur tillades i overensstemmelse med god opbevarings- og distributionspraksis under lokal distribution og i udstillingsskabe i detailhandelen.

Artikel 6. Fjerkrækroppe og fjerkræudskæringer, der er omfattet af denne forordning, skal opfylde følgende minimumskrav for at kunne klassificeres i klasse A og B:

- hel under hensyntagen til præsentationsformen
- rent, fri for synlige fremmedlegemer, snavs eller blod
- fri for fremmed lugt
- fri for synlige blodpletter, undtagen sådanne som er små og ikke iøjnefaldende
- fri for fremstikkende knækkede ben
- fri for svære blodudtrædninger.

Fersk fjerkrækød må ikke have spor af forudgående frysning.

Stk. 2. For at kunne klassificeres i klasse A skal fjerkrækroppe og -udskæringer desuden opfylde følgende kriterier:

- De skal have god kropsbygning. Kødet skal være fyldigt; brystet skal være veludviklet, bredt, langt og kødfuldt, og lårene skal være kødfulde. På kyllinger, ænder og kalkuner skal der være et tyndt, regelmæssigt fedtlag på bryst, ryg og lår. På haner, høner, avisænder og gæs kan et tykkere fedtlag tillades. På avlsgæs skal der være et moderat til tykt fedtlag overalt på kroppen.
- Der kan forekomme enkelte små fjer, fjerposer og dun (filoplumes) på bryst, lår, gump, fodled og vingespidser. Når det drejer sig om suppehøns, avlsænder, avlskalkuner og avlsgæs, kan enkelte sådanne rester også forekomme på andre dele.
- En vis beskadigelse, blodudtrædning og misfarvning er tilladt, hvis den er af mindre omfang og ikke er iøjnefaldende og ikke forekommer på bryst eller lår. Vingespidser kan mangle. En vis rødfarvning i vingespidser og follikler er tilladt.
- Når der er tale om frosset eller dybfrosset fjerkrækød, må der ikke forekomme spor af frostbrand(5), undtagen sådanne, som er tilfælde, små og ikke iøjnefaldende, og som ikke forekommer på bryst eller lår.

Artikel 7. Beslutninger på grund af manglende overholdelse af artikel 1, 2 og 6 kan kun træffes for hele batch, der er blevet kontrolleret i henhold til denne artikel.

Sik. 2. (Ophævet).

Stk. 3. En prøve bestående af nedenstående antal enkeltprodukter som defineret i artikel 1 udtages tilfældigt fra hvert parti for inspektion på slagteriet, opskæringsvirksomheden, engroslageret eller detaillageret eller i tilfælde af indførsel fra tredjelande på tidspunktet for toldbehandling.

Batchstørrelsen	Prøvestørrelsen	Tilladt antal fejlemner	
		I alt	for artikel 1, nr 1(6) og 3, og artikel 6, stk 1
1	2	3	4
100 - 500	30	5	2
501 - 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

Stk. 4. Ved kontrol af en batch fjerkrækød i klasse A er det samlede antal fejlemner som er anført i kolonne 3 i stk 3, tilladt. Fejlemnerne kan for brystfilets vedkommende også omfatte fileter med op til 2 vægtprocent brusk (blød brystbensspids).

Antallet af fejlemner, der ikke opfylder bestemmelserne i artikel 1, nr 1 og 3, samt artikel 6, stk 1, må dog ikke overstige tallene i kolonne 4 i tabellen i stk 3.

Med hensyn til artikel 1, nr 3, anses et fejlemne kun for tilladt, hvis det vejer mindst 240 g for andelevers vedkommende og mindst 385 g for gåselevers vedkommende.

Stk. 5. Ved kontrol af en batch fjerkrækød i klasse B fordobles det tilladte antal fejlemner.

Stk. 6. Hvis det kontrollerede parti bedømmes som mangelfuldt, forbyder tilsynsorganet, at det markedsføres eller indføres, når partiet kommer fra et tredjeland, medmindre og indtil der foreligger bevis på, at det er bragt i overensstemmelse med artikel 1 og 6.

Artikel 8. Færdigpakket frosset eller lynfrosset fjerkrækød kan klassificeres i vægtkategorier i henhold til artikel 3, stk 3, i forordning (EØF) nr 1906/90 i færdigpakninger, jf artikel 2 i direktiv 76/211/EØF.

Færdigpakninger kan bestå af:

- færdigpakninger med en fjerkrækrop
- færdigpakninger med en eller flere fjerkræudskæringer af samme type og art som defineret i artikel 1.

Stk. 2. Der skal på alle færdigpakninger i henhold til stk 3 og 4 være en angivelse af produktets vægt, dvs den nominelle vægt, som de skal indeholde.

Stk. 3. Færdigpakninger af frosset eller lynfrosset fjerkrækød kan klassificeres i kategorier nominel vægt som følger:

- kroppe:
 - < 1 100 g: klasser på 50 g (1 050 - 1 000 - 950 osv.),
 - 1 100 - < 2 400 g: klasser på 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 osv.),
 - \geq 2 400 g: klasser på 200 g (2 400 - 2 600 - 2 800 osv.)
- udskæringer:
 - < 1 100 g: klasser på 50 g (1 050 - 1 000 - 950 osv.)
 - \geq 1 100 g: klasser på 100 g (1 100 - 1 200 - 1 300 osv.).

Stk. 4. De i stk. 1 omhandlede færdigpakninger skal laves sådan, at de opfylder følgende krav:

- det faktiske indhold må gennemsnitligt ikke være under den nominelle vægt
- den del af færdigpakningerne, der har en negativ afvigelse, som er større end den negative tolerance i stk 9, skal være tilstrækkelig lille til, at færdigpkningspartier opfylder kravene i den i stk 10 bestemte kontrol

- der må ikke markedsføres færdigpakninger med en negativ afvigelse, der er mere end dobbelt så stor som den i stk 9 anførte negative tolerance.

Definitionen af nominel vægt, faktisk indhold og negativ tolerance i bilag I til direktiv 76/211/EØF finder anvendelse på denne forordning.

Stk. 5. Med hensyn til det ansvar, der påhviler pakkerier og importører af frosset eller dybfrosset fjerkrækød, og den kontrol, der skal udøves af de kompetente myndigheder, anvendes punkt 4, 5 og 6 i bilag I til direktiv 76/211/EØF tilsvarende.

Stk. 6. Kontrollen af færdigpakningerne udføres ved prøveudtagning og omfatter to dele:

- en kontrol af det faktiske indhold af hver enkelt færdigpakning i prøven
- en anden kontrol af det gennemsnitlige faktiske indhold af færdigpakningerne i prøven.

Et parti færdigpakninger betragtes som godkendt, hvis begge resultaterne af den todelte kontrol opfylder godkendelseskriterierne i stk. 10 og 11.

Stk. 7. Et parti består af alle de færdigpakninger med samme nominelle vægt af samme type og samme produktionsserie, som pakkes på samme sted, og som skal kontrolleres.

Partiets faktiske størrelse begrænses til nedennævnte omfang:

- når kontrollen af færdigpakningerne foretages ved enden af pakkelinjen, skal partiets faktiske størrelse svare til pakkelinjens maksimale kapacitet pr time uden begrænsning af partiets faktiske størrelse
- i andre tilfælde begrænses partiets faktiske størrelse til maksimalt 10 000 stk. færdigpakninger.

Stk. 8. Der udtages en prøve af følgende antal færdigpakninger tilfældigt fra hvert parti, der skal kontrolleres.

Partistørrelse	Prøvestørrelse
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

For partier på under 100 færdigpakninger foretages den ikke destruktive kontrol, jf bilag II til direktiv 76/211/EØF, hvis den finder sted, af hele partiet.

Stk. 9. For færdigpakket fjerkrækød tillades følgende negative tolerancer:

Norminel vægt, g	Negativ tolerance, g ^(g)	
	kroppe	udskæringer
under 1 100	25	25
1 100 - < 2 400	50	50
2 400 og derover	100	50

Stk. 10. Til kontrol af det faktiske indhold i hver færdigpakning i prøven findes det tilladte mindsteindhold som færdigpakningens nominelle vægt fratrukket den hertil svarende negative tolerance.

De færdigpakninger fra partiet, der har et faktisk indhold, der er mindre end det tilladte mindsteindhold, benævnes fejlemner.

Det kontrollerede parti prøvepakninger godkendes eller afvises, hvis antallet af fejlemner i prøven er under eller lig med godkendelsestallet eller lig med eller højere end kassationstallet som følger:

Partistørrelse	Antal fejlemner	
	Godkendelsestal	Kassationstal
30	2	3
50	3	4
80	5	6

Stk. 11. Ved kontrol af det gennemsnitlige faktiske indhold godkendes et parti færdigpakninger, hvis det gennemsnitlige faktiske indhold af de færdigpakninger, som prøven består af, er højere end nedenstående godkendelsestal:

Partistørrelse	Godkendelsestal for gennemsnitligt faktisk indhold
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = gennemsnitligt faktisk indhold af færdig pakninger
 Q_N = færdigpakningens nominelle indhold
 s = standardafvigelse i partiets faktiske indhold

Standardafvigelsen skønnes som anført i punkt 2.3.2.2 i bilag II til direktiv 76/211/EØF.

Stk. 12. Så længe der i medfør af direktiv 80/181/ EØF kan anvendes supplerende angivelser, kan der ud over angivelsen af den nominelle vægt af de færdigpakninger, som denne artikel gælder for, anføres en supplerende angivelse.

Stk. 13. I stedet for at følge bestemmelserne i stk. 2 til 12 kan erhvervsdrivende indtil 31. december 1994 i Det Forenede Kongerige markedsføre færdigpakninger, som omhandlet i denne artikel, der i overensstem-

melse med national lov er mærket med den nominelle vægt efter britisk standard.

Med hensyn til fjerkrækød, der føres ind i Det Forenede Kongerige fra andre medlemsstater, og som opfylder bestemmelserne i det foregående afsnit, foretages der kontrol ved hjælp af stikprøver og ikke ved grænsen.

Artikel 9. Benyttelsen af en af nedenstående og de tilsvarende udtryk på de øvrige fællesskabsprog i bilag II anførte kølemetoder kan fremgå af mærkningen, jf artikel 1, stk 3, litra a), i direktiv 2000/13/EF:

Luftkøling:	køling af fjerkrækroppe i kold luft
Luftspraykøling:	køling af fjerkrækroppe i kold luft blandet med vanddis eller finforstøvet vand (aerosol)
Neddypningskøling:	køling af fjerkrækroppe i kar med vand eller med is og vand i henhold til modstrømsprocessen som defineret i bilag I, kapitel V, punkt 28 a) og 28 b), til direktiv 71/118/EØF(7).

Artikel 10. Til angivelse af produktionssystem, bortset fra økologisk produktion, må der i mærkningen, jf artikel 1, stk. 3, litra a), i direktiv 2000/13/EF, ikke benyttes andre udtryk end nedenstående og de dertil svarende på de øvrige EF-sprog som anført i bilag III, og under alle omstændigheder må disse udtryk kun benyttes, hvis de tilhørende betingelser som beskrevet i bilag IV er opfyldt:

- »Fodret med ...%...«
- »Ekstensivt staldopdræt« (skrabe ...)
- »Fritgående«
- »Frilands«
- »Frilands ... opdrættet i fuld frihed«.

Disse udtryk kan suppleres med angivelser for de forskellige produktionssystemers særlige karakteristika.

Hvis kød fra ænder og gæs, der holdes til fremstilling af »foie gras«, mærkes som kød fra fritgående ænder og gæs eller frilandsænder og -gæs (litra c), d) og e)), skal udtrykket »til fremstilling af »foie gras« også anføres i mærkningen.

Stk. 2. Angivelse af slagtealder eller opfedningsperiodens længde er kun tilladt, hvis et af de i stk. 1 anførte udtryk benyttes, og kun når kyllingerne har mindst den i bilag IV, litra b), c) eller d), anførte alder. Denne bestemmelse gælder dog ikke for de i artikel 1, nr 1, litra a), fjerde led nævnte produkter.

Stk. 3. Disse bestemmelser medfører ikke nogen indskrænkning af nationale tekniske foranstaltninger, der er mere vidtgående end minimumskravene i bilag IV, og som kun gælder for producenter i den pågældende medlemsstat, såfremt disse foranstaltninger er forenelige med fællesskabsretten og i overensstemmelse med de fælles handelsnormer for fjerkrækød.

Stk. 4. De i stk. 3 omhandlede nationale foranstaltninger meddeles Kommissionen.

Stk. 5. Medlemsstaterne skal til enhver tid efter anmodning fra Kommissionen give alle de oplysninger, der er nødvendige for at vurdere, om de i denne artikel omhandlede foranstaltninger er forenelige med fællesskabsretten og i overensstemmelse med de fælles handelsnormer for fjerkrækød.

Artikel 11. Slagterier, der er autoriserede til at benytte de i artikel 10 omhandlede udtryk, registreres særligt. De fører en særskilt fortegnelse pr produktionssystem:

- med navn og adresse på producenter af sådanne dyr, der registreres efter inspektion af medlemsstatens kompetente myndighed på anmodning af denne myndighed over antallet af dyr, som hver producent holder, pr produktionshold
- over antallet af dyr, der er leveret og forarbejdet, og deres samlede levende vægt eller slagtede vægt
- over salgsplysninger, herunder købernes navn og adresse, og opbevarer den i mindst seks måneder efter afsendelsen.

Stk. 2. De nævnte producenter skal derefter kontrolleres regelmæssigt. De skal i mindst seks måneder efter afsendelsen opbevare fortegnelser over antallet af dyr for hvert produktionssystem med angivelse af an-

tallet af solgte dyr og købernes navn og adresse, de leverede mængder foder og foderstofleverandøren.

Derudover skal producenter med produktion af fritgående fjerkræ/frilandsfjerkræ også føre en fortegnelse over, hvornår dyrene første gang fik adgang til det fri.

Stk. 2a. Foderstofvirksomheder og -leverandører opbevarer fortegnelser, der viser, at sammensætningen af det foder, der er leveret til producenter som nævnt i artikel 10, stk. 1, litra a), svarer til de angivne fodringsoplysninger, i mindst seks måneder, efter at det er afsendt.

Stk. 2b. Rugerier opbevarer fortegnelser over dyr af racer, der er anerkendt som langsomtvoksende, og som er leveret til producenter som nævnt i artikel 10, stk. 1, litra d) og e), i mindst seks måneder, efter at de er afsendt.

Stk. 3. Der foretages regelmæssig inspektion med hensyn til overholdelse af artikel 10 og 11:

- på bedrifter: mindst én gang pr. produktionshold
- på foderstofvirksomheder og hos foderstofleverandører: mindst én gang om året
- på slagterier: mindst fire gange om året
- på rugerier: mindst én gang om året for de i artikel 10, stk. 1, litra d) og e), omhandlede produktionssystemer.

Stk. 4. Den enkelte medlemsstat tilsender inden den 1. juli 1991 de øvrige medlemsstater og Kommissionen en liste over autoriserede slagterier, der er registreret i henhold til stk 1, med navn, adresse og det tildelte nummer for hvert slagteri. Eventuelle ændringer af listen meddeles til de øvrige medlemsstater og Kommissionen i begyndelsen af hvert kvartal i kalenderåret.

Artikel 12. Når det drejer sig om tilsyn med angivelsen af benyttet produktionssystem som omhandlet i artikel 5, stk. 6, andet afsnit, i forordning (EØF) nr 1906/90, skal de af medlemsstaten udpegede organer opfylde kriterierne i europæisk standard nr EN/45011 af 26. juni 1986 og skal som sådanne autoriseres af den berørte medlemsstats kompetente myndigheder og være under deres tilsyn.

Artikel 13. Fjerkrækød, der indføres fra tredjelande, kan også forsynes med en eller flere af de valgfri angivelser i artikel 9 og 10, hvis det ledsages af et certifikat udstedt af oprindelseslandets kompetente myndighed, der attesterer, at de pågældende produkter er i overensstemmelse med de relevante bestemmelser i denne forordning.

På et tredjelandets anmodning til Kommissionen opstiller denne en liste over sådanne myndigheder.

Artikel 14.
(Ophævet).

Artikel 14a. Uden at dette berører stk. 6 og 10, må frosne og dybfrosne kyllinger, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun forhandles inden for EF, hvis vandindholdet ikke overstiger den teknisk uundgåelige værdi, der bestemmes efter analysemetoden i bilag V (afdrypningsmetode) eller bilag VI (kemisk metode).

Stk. 2. De kompetente myndigheder, som er udpeget af hver enkelt medlemsstat, påser, at slagterierne træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk 1 og navnlig, at

- der udtages prøver til kontrol af vandoptagelsen under køling og vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger
- kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år
- hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

Stk. 3. Der foretages på slagterierne regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til bilag VII eller kontrol i henhold til bilag V mindst en gang for hver arbejdsperiode på otte timer.

Når den således konstaterede vandoptagelse overstiger den optagelse, der - under hensyntagen til den vandoptagelse, der finder sted under den del af behandlingen af fjerkræet, som ikke er omfattet af kontrollen - er forenelig med det samlede vandindhold, der er tilladt i henhold til denne forordning, og under alle omstændigheder, når vandoptagelsen overstiger de i bilag VII, punkt 9, eller i bilag V, punkt 7, anførte værdier, skal slagteriet straks foretage de nødvendige tekniske ændringer af det system, efter hvilket behandlingen finder sted.

Stk. 4. I alle de tilfælde, der omhandles i stk 3, andet afsnit, og i hvert fald mindst en gang hver anden måned foretages kontrollen af vandindholdet, jf stk 1, ved prøveudtagning af frosne og dybfrosne kyllinger på hvert slagteri i henhold til bilag V eller VI efter den kompetente myndigheds valg. Kontrollen omfatter ikke fjerkrækroppe, for hvis vedkommende det over for myndigheden godtgøres, at de udelukkende er beregnet til udførsel.

Stk. 5. Kontrollen i henhold til stk. 3 og 4 foretages af eller under tilsyn af de kompetente myndigheder. De kompetente myndigheder kan i særlige tilfælde anvende bestemmelserne i stk 3 og navnlig i bilag VII, punkt 1 og 9, samt i stk 4 mere strikt over for et givet slagteri, såfremt dette måtte vise sig nødvendigt for at sikre, at det samlede vandindhold, som er tilladt efter denne forordning, overholdes.

I tilfælde, hvor en batch frosne eller dybfrosne kyllinger ikke anses at være i overensstemmelse med denne forordning, genoptager de først kontrollen med den minimumshyppighed, der er nævnt i stk 4, når tre på hinanden følgende kontroller i overensstemmelse med bilag V eller VI, der gennemføres på prøveudtagninger fra tre forskellige produktionsdage i løbet af højst fire uger, har vist negative resultater. Omkostningerne ved denne kontrol bæres af slagteriet.

Stk. 5a. Hvis resultaterne af den kontrol, der er nævnt i stk. 3 og 4, i forbindelse med luftkøling viser, at kriterierne i bilag V til VII er overholdt i seks måneder, kan hyppigheden af den kontrol, der er nævnt i stk. 3, nedsættes til en gang om måneden. Ved enhver overtrædelse af kriterierne i disse bilag genindføres kontrollen som nævnt i stk. 3.

Stk. 6. Overskrider resultatet af den kontrol, som er nævnt i stk. 4, de tilladte grænser, anses den pågældende batch for ikke at være i overensstemmelse med denne forordning. I så fald kan det pågældende slagteri dog anmode om, at der på medlemsstatens referencelaboratorium foretages en modanalyse efter en metode, som vælges af medlemsstatens myndighed. Omkostningerne ved modanalysen afholdes af den, der råder over batchen.

Stk. 7. Hvis den pågældende batch - eventuelt efter en sådan modanalyse - ikke anses for at være i overensstemmelse med denne forordning, træffer myndigheden passende forholdsregler, således at denne batch kun kan forhandles i EF på betingelse af, at såvel enkeltpakninger som samlepakninger af de pågældende fjerkrækroppe under myndighedens tilsyn mærkes af slagteriet med en banderole eller en etiket med mindst en af nedenstående påskrifter med store røde bogstaver:

- Съдржанието на вода превишава нормите на ЕИО
- Contenido en agua superior al límite CEE
- Obsah vody p[rcaron]ekracuje limit EHS

- Vandindhold overstiger EØF-Normen
- Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert
- Veesisaldus ületab EMÜ normi
- Πισπιε κτικότι τσ σε νερό α νότρεπι τολ οριου EOK
- Water content exceeds EEC limit
- Teneur en eau supérieure à la limite CEE
- Tenore d'acqua superiore al limite CEE
- [Umacr]dens saturs p[amacr]rsniedz EEK noteikto normu
- Vandens kiekis virsija EEB nustaty[aogon] rib[aogon]
- Vízartalom meghaladja az EGK által el[ő]írt határértéket
- Il-kontenut ta' l-ilma superjuri g[hstrok]al-limitu KEE
- Watergehalte hoger dan het EEG-maximum
- Zawartosc wody przekracza norm[ę] EWG
- Teor de água superior ao limite CEE
- con[cedil]inutul de apa depaseste limita CEE
- Obsah vody presahuje limit EHS
- Vsebnost vode presega EES omejitve
- Vesipitoisuus ylittää ETY-normin
- Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG.

Den i første afsnit omhandlede batch forbliver under myndighedens tilsyn, indtil den anvendes ifølge dette stykke eller afsættes på anden måde. Hvis det over for myndigheden godtgøres, at den i første afsnit omhandlede batch skal udføres, træffer myndigheden alle fornødne forholdsregler til at forhindre, at den pågældende batch forhandles i EF.

Påskrifterne efter første afsnit skal anbringes på et iøjnefaldende sted, så de er klart synlige, let læselige og uudslettelige. De må på ingen måde skjules, tilsøres eller brydes af andre påskrifter, billeder eller tegninger. Bogstaverne skal være mindst 1 cm høje på enkeltpakninger og 2 cm høje på samlepakninger.

Stk. 8. Bestemmellesmedlemsstaten kan, hvis der er alvorlig grund til at nære mistanke om uregelmæssigheder, foretage stikprøvekontrol af frosne og dybfrosne kyllinger uden forskelsbehandling for at kontrollere, om en sending opfylder kravene i denne artikel.

Stk. 9. Kontrol efter stk. 8 foretages på varenes bestemmelsessted eller et andet passende sted, forudsat at sidstnævnte sted ikke er beliggende ved grænsen, og at valget heraf i mindst muligt omfang påvirker varenes transportrute, således at de kan gå videre til bestemmelsesstedet på normal måde, når prøven er udtaget. De pågældende produkter må dog ikke sælges til den endelige forbruger, før resultatet af kontrollen foreligger.

Kontrollen skal foretages hurtigst muligt, således at varenes markedsføring ikke sinkes unødigt, og således at der ikke opstår forsinkelser, der kan påvirke deres kvalitet. Resultaterne af sådan kontrol og eventuelle senere beslutninger samt årsagen til, at de er truffet, meddeles afsender, modtager eller deres repræsentant senest to arbejdsdage efter prøveudtagningen.

Beslutninger truffet af den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten og årsagen til, at de er truffet, meddeles den kompetente myndighed i afsendermedlemsstaten.

Hvis afsender eller dennes repræsentant anmoder derom, skal sådanne beslutninger og årsagerne hertil meddeles vedkommende skriftligt til lige med nærmere oplysninger om de retsmidler, han efter gældende ret i bestemmelsesmedlemsstaten har adgang til, herunder klageform og klagefrister.

Stk. 10. Overskrider resultatet af den kontrol, der er nævnt i stk. 8, de tilladte grænser, kan den, der råder over batchen, anmode om, at der på et af referencelaboratorierne i bilag VIII foretages en modanalyse efter den samme metode som den oprindelige test. Omkostningerne ved modanalysen afholdes af den, der råder over batchen. Referencelaboratoriernes opgaver og beføjelser er anført i bilag IX.

Stk. 11. Hvis det efter kontrol foretaget i henhold til stk 8 og 9 og i givet fald efter en modanalyse konstateres, at de frosne eller dybfrosne kyllinger ikke er i overensstemmelse med denne artikel, anvender bestemmelsesmedlemsstatens kompetente myndighed den fremgangsmåde, der er fastsat i stk 7.

Stk. 12. I de i stk 10 og 11 omhandlede tilfælde sætter den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten sig straks i forbindelse med den kompetente myndighed i afsendermedlemsstaten. Sidstnævnte myndighed træffer de nødvendige foranstaltninger og meddeler myndigheden i førstnævnte medlemsstat, hvilken kontrol der er udført, og hvilke beslutninger der er truffet samt årsagen til disse.

Hvis kontrol efter stk 8 og 10 viser gentagne uregelmæssigheder, eller hvis kontrol efter forsendelsesmedlemsstatens opfattelse udføres uden tilstrækkelig berettigelse, underretter de kompetente myndigheder i de berørte bestemmelsesmedlemsstater Kommissionen herom.

Kommissionen kan med henblik på ensartet anvendelse af denne forordning eller efter anmodning fra den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten under hensyn til arten af overtrædelserne:

- sende et hold sagkyndige til den pågældende virksomhed og sammen med de kompetente nationale myndigheder foretage inspektion på stedet, eller
- anmode afsendermedlemsstatens kompetente myndighed om at øge antallet af prøver af den pågældende virksomheds produktion og om nødvendigt pålægge sanktioner i henhold til artikel 10 i forordning (EØF) nr 1906/90.

Kommissionen underretter medlemsstaterne om de resultater, den kommer til. Medlemsstater, på hvis område der foretages inspektion, yder de sagkyndige al fornøden bistand ved udøvelsen af deres hverv.

Indtil Kommissionens konklusioner foreligger, skal afsendermedlemsstaten efter anmodning fra bestemmelsesmedlemsstaten skærpe kontrollen med produkter fra den pågældende virksomhed.

Hvis der træffes foranstaltninger for at imødegå gentagne uregelmæssigheder fra en virksomheds side, pålægger Kommissionen den pågældende virksomhed at afholde udgifterne i forbindelse med anvendelsen af leddene i tredje afsnit.

Stk. 12a. Medlemsstaternes kompetente myndigheder underretter straks det respektive referencelaboratorium om resultaterne af den kontrol, der foretages af dem eller under deres tilsyn.

De nationale referencelaboratorier fremsender disse data til det ekspertpanel, der er omhandlet i stk. 14, til nærmere evaluering og drøftelse med de nationale referencelaboratorier før den 1. juli hvert år. Resultaterne skal forelægges forvaltningskomitéen til drøftelse i overensstemmelse med artikel 18 i forordning (EØF) nr. 2777/75.

Stk. 13. Medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger med henblik på kontrol, som omhandles i denne artikel, i alle afsætningsled, herunder kontrol af import fra tredjelande ved fortoldningen i henhold til bilag V og VI. De giver inden den 1. september 2000 de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om disse foranstaltninger. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes straks om relevante ændringer.

Stk. 14. Et panel af eksperter i overvågning af vandindholdet i fjerkrækød varetager koordineringen af de nationale referencelaboratoriets kontrolaktiviteter. Panelet sammensættes af repræsentanter for Kommissionen og de nationale referencelaboratorier. De opgaver, som panelet og de nationale referencelaboratorier skal udføre, og panelets organisationsstruktur fastsættes i bilag IX.

Artikel 14b. Følgende ferske, frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer må, når de er genstand for erhvervsvirksomhed eller handel, kun afsættes i EF, hvis vandindholdet ikke overstiger den teknisk uundgåelige værdi, der bestemmes eller analysemetode i bilag VIa (kemisk metode):

- a) kyllingebrystfilet, også med ønskeben, uden skind

- b) kyllingebryst, med skind
- c) kyllingeoverlår, underlår, hele lår, lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind
- d) kalkunbrystfilet uden skind
- e) kalkunbryst, med skind
- f) kalkunoverlår, underlår, hele lår med skind
- g) udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind

Stk. 2. De myndigheder, som er udpeget af hver medlemsstat, påser, at slagterierne og opskæringsvirksomhederne, som kan være tilknyttet et slagteri, træffer alle fornødne foranstaltninger til at efterkomme stk. 1 og navnlig, at:

- der foretages regelmæssig kontrol af vandoptagelsen i henhold til artikel 14a, stk. 3, også i kyllinge- og kalkunkroppe til fremstilling af ferske, frosne eller dybfrosne udskæringer som nævnt i stk. 1. Denne kontrol foretages mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer. Ved luftkøling af kalkunkroppe er det dog ikke nødvendigt regelmæssigt at kontrollere vandoptagelsen. De grænseværdier, der er fastsat i bilag VII, punkt 9, gælder også for kalkunkroppe.
- kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år.
- hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

Hvis resultaterne af den kontrol, der er nævnt i første led og i stk. 3, i forbindelse med luftkøling af kyllinger viser, at kriterierne i bilag V til VII er overholdt i seks måneder, kan hyppigheden af den kontrol, der er nævnt i første led, nedsættes til en gang om måneden. Ved enhver overtrædelse af kriterierne i bilag V til VII genindføres kontrollen som nævnt i første led.

Stk. 3. Mindst én gang hver tredje måned foretages der kontrol af vandindholdet som nævnt i stk. 1 ved stikprøvekontrol af frosne og dybfrosne fjerkræudskæringer fra hver opskæringsvirksomhed, der producerer sådanne udskæringer, i henhold til bilag VIa. Fjerkræudskæringer, for hvis vedkommende det over for myndighederne godtgøres, at de udelukkende er beregnet til eksport, skal ikke kontrolleres.

Når kriterierne i bilag VIa er blevet overholdt i et helt år på en bestemt opskæringsvirksomhed, nedsættes kontrolhyppigheden til en gang hver sjette måned. Ved enhver overtrædelse af kriterierne genindføres kontrollen som nævnt i første afsnit.

Stk. 4. Artikel 14a, stk. 5-13, finder tilsvarende anvendelse på fjerkræudskæringer som nævnt i stk. 1.

Artikel 15.

Denne forordning træder i kraft den 20. juni 1991.

Den anvendes fra den 1. juli 1991.

Artikel 8 anvendes fra den 1. marts 1992 for indførsel fra tredjelande.

Indtil den 31. marts 1992 kan erhvervsdrivende imidlertid pakke produkter, der er omfattet af denne forordning, i pakkemateriale med de angivelser, der er fastsat i EF-bestemmelser eller national lovgivning, som var gældende, før denne forordning trådte i kraft. Sådanne produkter kan da markedsføres indtil den 31. december 1992.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

1538/91 blev offentliggjort i EFT nr L 143 af 7.6.91, s 11. Anvendelsen af forordningen i Sverige udsættes til 1.1.97.

Bilag I

Artikel 1, stk. 1 - Definition af fjerkræroppe

	bg	es	cs	da	de	et
1.	Пиле, бројлер	Pollo (de carne)	Kufc, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler
2.	Перен, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuiked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud
3.	Перен (утоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřitko, Kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad
5.	Млада перен	Gallo joven	Mladý kohout	Ungthane	Junger Hahn	Noor kukk
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	kalkun
1.	(Млада) патина, пате, (млада) Мускусна патина, (млада) Мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), Pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (Mladá) Pížmová kachna, (Mladá) Kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg, (noor) muskuspart, (noor) mullard
2.	Патина, Мускусна патина, Мюлар	Pato, pato de Barbaria, Pato cruzado	Kachna, Pížmová kachna, Kachna Mulard	Avlsand Berberand Mulardand	Ente, Barbariente Mulardente	Part, muskuspart, mullard
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gās	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hancpoeg
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehone	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehone	Perlhuhn	Pärlkana

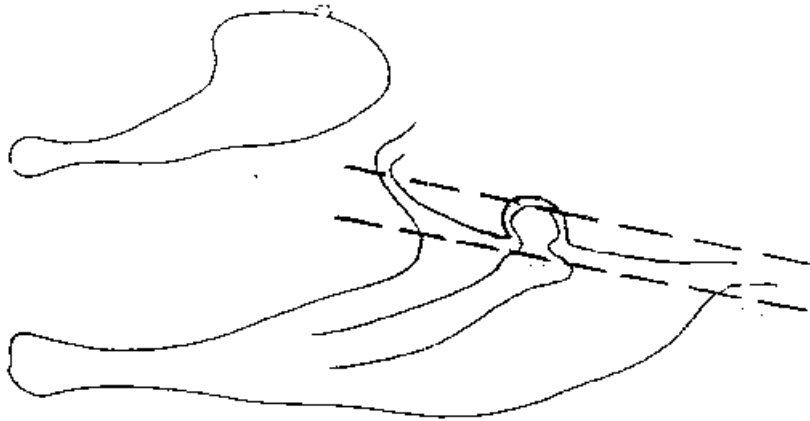
Artikel 1, stk. 2 - Definition af fjerkræudskæringer

	bg	es	cs	da	de	et
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Halfte oder Halbes	Pool
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga
g)	Бепро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis
h)	Подбеприца	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk
i)	Крыло	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnaflee
l)	Филе от гърдите с «шеса»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med onskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnaflee koos harkluuga
m)	Магнето филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» või «maigret»)

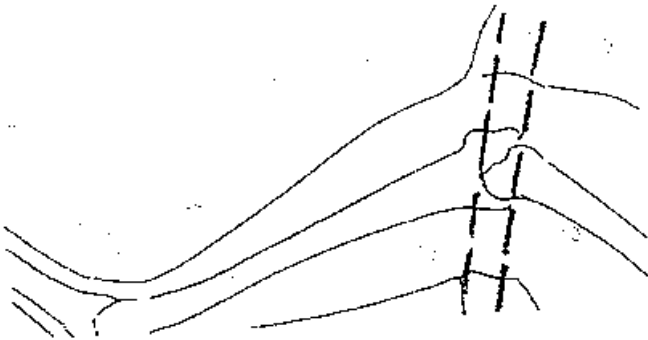
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	sv		
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango						
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen, soep- of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	a) Pusc	Fél baromfi	Nofs	Helft	Półówka	Mctade
3.	Kaplinas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	b) Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuaqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Frangitos	c) Neatskirti koju ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwart	Ćwiartka tylna w całości	Quartos de coxa não separados
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo joven	d) Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Piers', półówka piersi	Peito
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, novendek pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	e) Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	f) Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigiega b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
1.	Ančiukai, Muskusinės antis ančiukai, Mulardinės antis ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulardiné-kacsa	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra), papra muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard“-eend	(Młoda) kaczk tuzczona, (Młoda) kaczk piżmowa, (Młoda) kaczk mulard	Pato, Pato Barbary, Pato Mulard	g) Slaucelė	Felsőcomb	Il-bieċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa
2.	Antis, Muskusinės antis, Mulardinės antis	Kacsa, Pézsmakacsa, Mulard kacsa	Papra, papra muscovy, papra mulard	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard	h) Blauzdelė	Alsócomb	Il-bieċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna
1.	Ząsiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wiżza (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżza	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	i) Sparnas	Szárny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa
2.	Ząsis	Liba	Wiżza	Gans	Gęś	Ganso adulto	j) Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	k) Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peit
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	l) Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinikauliu	Mellfilé szegycsontal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peit com fúrcula
							m) Krūtinėlės filė be kilojo raumens (magret)	Bőrös libamell-filé, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret

Bilag I A

Snit, der adskiller lår/ben og ryg - afgrænsning af hofteddet



Snit, der adskiller lår og underlår - afgrænsning af knæledet



Bilag II

Artikel 9 - Kølemetoder

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Spriih- kühlung	Õhkpiiserdu- jahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersión ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потопяване	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddyp- ningskøling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot
	it	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Lufitykning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray- jäähdytys	Evaporativ kytning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkytning

Bilag III

Artikel 10, stk. 1 - Produktionssystemer

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Södötetud ... mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχύνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
b)	Εκταensiveνo ζακρiτο (οττλεζανo na ζακρiτο)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensiivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespிடamine (lindlas pidamine)	Εκταensiveνo εντροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās («Audzēti kūti»)
c)	Свoбoдeн нaчнo na oттлeкzнaнe	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Auslaufhaltung	Vabapidamine	Ελευθέρης βόσκης	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традициoнeн свoбoдeн нaчнo na oттлeкzнaнe	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Auslaufhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πηροτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βόσκης	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionāli brīvā turēšana
e)	Свoбoдeн нaчнo na oттлeкzнaнe – пълна свобoдa	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πηροτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	...%-ban ...-val etetett Zabbal etetett liba	Mitmugha b'...% ta' ... Wiżża mitmugha bil-hafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemestegans	Żywnoie z udziałem ... % ... tucz owsiany (gesi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de ... Gâste furajate cu ovăz	Kfmené ... % ... husi kfmené ovsom	Krmljeno s/z % gos krmljena z ovsom	Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havrefodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creștere în interior sistem extensiv	Extenzívne v halách	Ekstenzívna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensiivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Chované vo voľnom výbehu	Prosta reja	Ulkoilumahdollisuus	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciškai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (free range) tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované tradičným spôsobom v halách	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabadtartás	Barra (free range) – liberta totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă – libertate totală –	Chované na paši	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa kasvatus	Uppfödd i full frihet

Bilag IV

Betingelserne som omhandlet i artikel 10 er følgende

I tilfælde af restriktioner, herunder veterinærrestriktioner, der besluttes på grundlag af EF-retten for at beskytte menneskers og dyrs sundhed, og som indskrænker fjerkræets adgang til udendørs løbegårde, kan fjerkræ, der opdrættes efter produktionssystemerne i første afsnit, litra c), d) og e), undtagen perlehøns, der opdrættes i voliere, fortsat markedsføres med en særlig henvisning til produktionssystemet i den periode, restriktionerne varer, men i intet tilfælde ud over tolv uger.

a) Fodret med ...% ...

Der må kun henvises til følgende særlige fodringsingredienser, hvis

- der for korns vedkommende indgår mindst 65 vægtprocent korn i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden, og som højst omfatter 15% biprodukter af korn. Hvis der henvises til en særlig kornart, skal denne indgå som mindst 35% af foderblandingen og som mindst 50% for majs vedkommende
- der for bælgeplanters og grønsagers vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent, bælgeplanter eller grønsager i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden
- der for mejeriprodukters vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent mejeriprodukter i den foderblanding, der gives ved slutfodning.

Udtrykket havrefodret gås kan dog benyttes, hvis gåsen under slutfodningen på tre uger fodres med mindst 500 g havre om dagen.

b) Ekstensivt staldopdræt (skrabe...)

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden pr m² gulvareal ikke er over henholdsvis
 - kyllinger, unghaner og kapuner: 15 dyr, dog højst 25 kg levende vægt
 - ænder, perlehøns, kalkuner: 25 kg levendevægt
 - gæs: 15 kg levendevægt
- dyrene slagtes i en alder af henholdsvis
 - kyllinger: 56 dage eller derover
 - kalkuner: 70 dage eller derover
 - unggæs: 60 dage eller derover
 - gæs: 112 dage eller derover
 - pekingænder: 49 dage eller derover
 - berberieænder: 70 dage eller derover for hundyr vedkommende, 84 dage eller derover for handyr vedkommende
 - mulardænder (hundyr): 65 dage eller derover
 - perlehøns: 82 dage eller derover
 - unghaner: 90 dage eller derover
 - kapuner: 140 dage eller derover

c) Fritgående

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden og slagtealderen er som fastsat i punkt b), undtagen for kyllinger, hvor belægningsgraden kan sættes op til 13, dog højst 27,5 kg levendevægt pr m², og kapuner, hvor belægningsgraden højst må være 7,5 pr m², dog højst 27,5 kg levendevægt pr m²
- dyrene i mindst halvdelen af deres levetid dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde omfattende et hovedsagelig plantedækket areal på mindst
 - 1 m² pr kylling eller perlehøne
 - 2 m² pr and eller kapun
 - 3 m³ pr kalkun eller gås

Til perlehøns kan udendørs løbegårde erstattes af en voliere med et gulvareal, der er mindst det samme som husets, og som har en højde på mindst 2 m. Der forefindes pinde af en længde på mindst 10 cm pr dyr, set samlet (hus og voliere).

- foderblandingen, der gives ved slutfodning, indeholder mindst 70% korn
- fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr 100 m² husareal.

d) Frilands

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

- belægningsgraden pr m² gulvareal ikke er over henholdsvis
 - kyllinger: 12 dyr, dog højst 25 kg levendevægt; i mobile huse, hvis gulvareal ikke overstiger 150 m² og som også er åbne om natten, kan belægningsgraden dog forøges til 20, men højst 40 kg levendevægt pr m²
 - kapuner: 6,25 (indtil en alder på 91 dage: 12) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
 - berberieænder og pekingænder: 8 handyr, dog højst 35 kg levendevægt 10 hundyr, dog højst 25 kg levendevægt
 - mulardænder: 8 dyr, dog højst 35 kg levendevægt
 - perlehøns: 13 dyr, dog højst 25 kg levendevægt
 - kalkuner: 6,25 (indtil en alder på 7 uger: 10) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
 - gæs: 5 (indtil en alder på 6 uger: 10) dyr; 3 dyr i de sidste 3 opfedningsuger, hvis de holdes i indelukke, dog højst 30 kg levendevægt
- det samlede nytteareal i fjerkræhuse på et enkelt produktionssted ikke over 1600 m²
- det enkelte fjerkræhus højst rummer
 - 4 800 kyllinger
 - 5 000 perlehøns
 - 4 000 berberieænder (hundyr) eller pekingænder (hundyr) eller 3 200 berberieænder (handyr) eller pekingænder (handyr) eller 3 200 mulardænder
 - 2 500 kapuner, gæs og kalkuner
- fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr 100 m² husareal
- dyrene dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde fra en alder af henholdsvis
 - seks uger for kyllinger og kapuner
 - otte uger for ænder, gæs, perlehøns og kalkuner
 - de udendørs løbegårde omfatter et hovedsagelig plantedækket areal på mindst
 - 2 m² pr kylling, berberieand eller pkingand eller perlehøne
 - 3 m² pr mulardand
 - 4 m² pr kapun fra 92. dagen (2 m² indtil 91. dagen)
 - 6 m² pr kalkun
 - 10 m² pr gås.
- Til perlehøns kan udendørs løbegårde erstattes af en voliere med et gulvareal, der er mindst det dobbelte af husets, og som har en højde på mindst 2 m. Der forefindes pinde af en længde på mindst 10 cm pr dyr, set samlet (hus og voliere).
- de opfedede dyr er af en race, der er anerkendt som langsomtvoksende
- den foderblanding, der bruges ved opfedningen, indeholder mindst 70% korn
- dyrene slagtes i en mindstealder af henholdsvis
 - kyllinger: 81 dage
 - kapuner: 150 dage

- pekingænder: 49 dage
- berberieænder (hundyr): 70 dage
- berberieænder (handyr): 84 dage
- mulardænder: 92 dage
- perlehøns: 94 dage
- kalkuner og gæs, der afsættes hele til stegning: 140 dage
- hunkalkuner til opskæring: 98 dage
- hankalkuner til opskæring: 126 dage.
- unggæs: 60 dage
- gæs til fremstilling af »foie gras« og »magret«: 95 dage
- slutfodringen i indelukke ikke overstiger
- for kyllinger på over 90 dage: 15 dage
- for kapuner: 4 uger
- for gæs og mulardænder til fremstilling af »foie gras« og »magret« på over 70 dage: 4 uger.

e) Frilands... opdrættet i fuld frihed

Dette udtryk må kun benyttes, hvis kravene i litra d) er opfyldt, idet dyrene dog skal have adgang dagen igennem til udendørs løbegårde på et ubegrænset areal.

Bilag V**Bestemmelse af vandtab ved optøning (afdrypningstest)**

1. *Formål og anvendelsesområde*

Denne metode anvendes til bestemmelse af den mængde vand, der afgives af frosne eller dybfrosne kyllinger under optøningen. Dersom dette afdrypningstab, udtrykt i procent af kroppens vægt, herunder alt spiseligt slagteaffald, som emballagen indeholder, overstiger den under punkt 7 fastsatte grænseværdi, anses kroppen for at have optaget en for stor vandmængde under behandlingen.
2. *Definition*

Afdrypningstabets som bestemt ved denne metode udtrykkes som en vægtprocent af den samlede vægt af den frosne eller dybfrosne krop, herunder det spiselige indmad.
3. *Princip*

Den frosne eller dybfrosne krop, herunder det eventuelt tilstedeværende spiselige indmad, optøes under kontrollerede forhold, som gør det muligt at beregne vægten af det afdryppede vand.
4. *Apparatur*
 - 4.1. Vægt, som er i stand til at veje op til 5 kg med mindst 1 grams nøjagtighed.
 - 4.2. Plastposer, som er tilstrækkeligt store til at rumme kroppen, og som er udstyret med en anmodning til forsvarlig fastgørelse af poserne.
 - 4.3. Termostatisk kontrolleret vandkar med udstyr, som kan rumme kroppe som beskrevet under 5.5. og 5.6. Vandkarret skal rumme en vandmængde, der er lig med mindst otte gange rumfanget af det fjerkræ, som skal kontrolleres, og hvori vandtemperaturen kan holdes på $42^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$.
 - 4.4. Filtrepapir eller andet sugende papir.
5. *Fremgangsmåde*
 - 5.1. 20 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, der skal kontrolleres. Indtil kroppene kan undersøges som beskrevet under 5.2. til 5.11, opbevares de ved en temperatur på højst -18°C .
 - 5.2. Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Emballagen og dens indhold vejes, og vægten afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_0 .
 - 5.3. Kroppen såvel som eventuelt spiseligt indmad, der sælges sammen med kroppen, tages ud af den ydre emballage. Emballagen tørres og vejes, idet dens vægt afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_1 .
 - 5.4. Vægten af den frosne krop plus indmad beregnes ved at trække M_1 fra M_0 .
 - 5.5. Med den åbne bughule nedad anbringes kroppen tillige med indmaden i den nedre og lukkede del af en solid, vandtæt plastpose. Posen skal være lang nok til, at den kan fastgøres forsvarligt, når den ligger i karret, men må ikke være unødigt bred, så kroppen kan vende rundt fra den lodrette stilling.
 - 5.6. Den del af posen, som indeholder kroppen og det spiselige indmad, nedsænkes fuldstændigt i et kar med vand og skal være åben, så mest mulig luft slipper ud. Den anbringes lodret og holdes i denne stilling, om nødvendigt ved hjælp af styrestænger eller vægtbelastning i posen, således at vandet fra karret ikke kan trænge ind. Poserne må ikke kunne berøre hinanden.
 - 5.7. Posen forbliver i vandkarret ved en stadig temperatur på $42^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, idet den skvulpes heri eller vandet omrøres kontinuerligt, indtil kroppens centrumstemperatur (den dybeste del af brystmusklen tæt ved brystbenet i kyllinger

uden indmad og midten af indmaden i kyllinger med indmad) er mindst 4°C målt i to tilfældigt udvalgte kroppe. Kroppene bør kun blive i vandkarret, indtil de har en centrumstemperatur på 4°C. Den krævede nedsænkingsperiode for kroppe opbevaret ved -18°C er som følger:

Vægtklasse (g)	Vægt af krop + indmad (g)	Vejledende nedsænkningstid i minutter	
		Kyllinger uden indmad	Kyllinger med indmad
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1 000	975 - 1 024	92	107
1 050	1 025 - 1 074	95	110
1 100	1 050 - 1 149	98	113
1 200	1 150 - 1 249	105	120
1 300	1 250 - 1 349	111	126
1 400	1 350 - 1 449	118	133

Ud over 1400 g forøges tiden med 7 minutter for hver yderligere 100 g. Overskrides den foreslåede nedsænkingsperiode, uden at der er en temperatur på +4°C i de to kroppe, som kontrolleres, forlænges optøningen, indtil deres centrumstemperatur er + 4°C.

- 5.8. Posen med indhold tages op af vandbadet; posens bund gennemhulles, således at optøningsvandet kan løbe ud. Posen og dens indhold drypper af i én time ved en omgivende temperatur på mellem + 18°C og + 25°C.
- 5.9. Den optøede krop tages ud af posen, og pakningen med eventuelt slagteaffald tages ud af bughulen. Kroppen tørres af indvendig og udvendig med filterpapir eller andet sugende papir. Posen med indmad gennemhulles, og når vandet er løbet ud, tørres posen og det optøede indmad af så omhyggeligt som muligt.
- 5.10. Den samlede vægt af den optøede krop, det optøede indmad og dets emballage bestemmes, afrundet til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_2 .
- 5.11. Vægten af den pakning, som indeholdt indmaden, bestemmes afrundet til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes M_3 .
6. *Beregning af resultatet*
Den ved optøning angivne mængde vand i procent af vægten af den frosne eller dybfrosne krop (tillige med indmaden) beregnes således:
$$M_0 - M_1 - M_2 / M_0 - M_1 - M_3 \times 100$$
7. *Vurdering af resultatet*
Dersom det gennemsnitlige vandvind ved optøning af de 20 prøvekroppe overstiger nedenstående procentsatser, betragtes den vandmængde, der er optaget under behandlingen, som over grænseværdien.
Procentsatserne er for de forskellige kølemetoder følgende:
- luftkøling: 1,5%
- luftspraykøling: 3,3%
- neddypningskøling: 5,1%

Bilag VI**Bestemmelser af det samlede vandindhold i kyllinger (kemisk test)**

1. *Formål og anvendelse*
Denne metode anvendes til bestemmelse af det samlede vandindhold i ferske og dybfrosne kyllinger. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede kroppe af dette fjerkræ. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i punkt 6.4 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Hvis den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal vedkommende træffe de nødvendige forholdsregler.
 2. *Definitioner*
Krop: Fjerkrækroppen med knogler, brusk og eventuelt indmad.
Slagteaffald: Lever, hjerte, krås og hals.
 3. *Princip*
Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (International Organisation for Standardisation) eller ved andre af Rådet godkendte analysemetoder.
Maksimumsgrænsen for kroppens samlede vandindhold afledes af kroppens proteinindhold, der kan sættes i relation til det fysiologiske vandindhold.
 4. *Apparatur og reagenser*
 - 4.1. Vægt til vejning af kroppen og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.
 - 4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af kroppen i stykker passende til kødhakkeren.
 - 4.3. Kraftig kødhakker og mixer, som kan homogenisere hele stykker af frossent eller dybfrossent fjerkræ.
Bemærkning:
Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.
 - 4.4. Til bestemmelse af vandindhold: det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.
 - 4.5. Til bestemmelse af proteinindhold: det ISO 937 foreskrevne apparatur.
 5. *Fremgangsmåde*
 - 5.1. Syv kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen tilstand, indtil den under punkt 5.2. til 5.6. nævnte analyse påbegyndes. Der kan enten foretages en analyse af de syv kroppe enkeltvis eller af en blandingsprøve af de syv kroppe.
 - 5.2. Forbehandlingen foretages senest en time efter, at kroppen er taget ud af fryseren.
 - 5.3.
 - a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver krop vejes og tages ud af emballagen. Kroppen skæres i småstykker, og indpakningsmaterialet om indmaden fjernes så vidt muligt. Den samlede vægt, inklusive indmaden og is fra kroppen, men eksklusive vægten af de fjernede indpakningsmaterialer, bestemmes, idet det afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes P_1 .
 - b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de syv kroppe forbe-
- handlet som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes som P_7 .
- 5.4.
 - a) Hele kroppen, hvis vægt betegnes som P_1 , hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for den enkelte krop.
 - b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes samtlige syv kroppe, hvis samlede vægt betegnes som P_7 , i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de syv kroppe.
 - 5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede for straks at bestemme prøvens vandindhold ifølge fremgangsmåden i ISO 1442, så vandindholdet »a %« herved bestemmes.
 - 5.6. En anden prøve udtages af det homogeniserede materiale og bruges straks til bestemmelse af kvælstofindhold ifølge fremgangsmåden i ISO 937. »Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold «b %» ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.
6. *Beregning af resultaterne*
 - 6.1.
 - a) Vægten af hver krops vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af proteinerne (RP) ved $bP_1/100$ udtrykt i gram.
Summen af vandindholdet (W_7) og summen af proteinindholdet (RP_7) i de syv analyserede kroppe beregnes.
 - b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_7) i de syv kroppe udtrykkes ved $aP_7/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_7) ved $bP_7/100$, udtrykt i gram.
 - 6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (RP_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_7 , og RP_7 med 7.
 - 6.3. Efter denne metode kan den teoretiske værdi af det fysiologiske vandindhold i gram beregnes efter følgende formel:
- kyllinger: $3,53 \times R_A + 23$
 - 6.4.
 - a) *Luftkøling*
Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2% er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,65 \times R_{PA} + 42$
 - b) *Luftspraykøling*
Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 4,5%, er de højeste tilladte grænser for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,79 \times R_{PA} + 42$
 - c) *Neddypningskøling*

Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 7%,(9) er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl konfidensinterval):
- kyllinger: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$

- 6.5. Hvis gennemsnittet af det efter punkt 6.2. beregnede vandindhold (W_A) i de syv kroppe ikke overstiger den i punkt 6.4. angivne værdi (W_G), anses hele partiet for at opfylde kravene.

Bilag VIa

Bestemmelse af det samlede vandindhold i fjerkræudskæringer

(kemisk test)

1. Formål og anvendelse

Denne metode anvendes til at bestemme det samlede vandindhold i fjerkræudskæringer. Den omfatter bestemmelse af vand- og proteinindholdet i prøver fra de homogeniserede fjerkræudskæringer. Det således bestemte samlede vandindhold sammenholdes med den efter formlerne i punkt 6.4 beregnede grænseværdi med henblik på at fastslå, hvorvidt der under behandlingen er optaget for meget vand. Hvis, den, der foretager analysen, nærer mistanke om, at der er stoffer til stede, som kan øve indflydelse på beregningen, skal vedkommende træffe de nødvendige forholdsregler.

2. Definitioner og stikprøveprocedurer

Definitionerne i artikel 1, stk. 2, gælder for de fjerkræudskæringer, som er nævnt i artikel 14 b. Stikprøverne skal mindst være af følgende størrelse:

- kyllingebryst: halvdelen af brystet
- kyllingebrystfilet: halvdelen af det udbenede bryst uden skind
- kalkunbryst, kalkunbrystfilet og udbenet kød fra hele lår: portioner på ca. 100 g
- andre udskæringer: som defineret i artikel 1, stk. 2.

Når det drejer sig om frosne eller dybfrosne bulkvarer (udskæringer, der ikke er pakket enkeltvis), kan de store pakninger, som der skal tages prøver af, opbevares ved 0 °C, indtil der kan fjernes enkeltudskæringer.

3. Princip

Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (Den Internationale Standardiseringsorganisation) eller ved andre analysemetoder godkendt af Rådet.

Maksimumsgrænsen for fjerkræudskæringernes samlede vandindhold afledes af udskæringernes proteinindhold, der kan sættes i relation til det fysiologiske vandindhold.

4. Apparat og reagenser

- 4.1. Vægt til vejning af udskæringerne og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.
- 4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af udskæringerne i stykker passende til kødhakkeren.
- 4.3. Kraftig kødhakker og blender, som kan homogenisere fjerkræudskæringer og dele deraf.

Bemærkning:

Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding

- 6.1. a) Vægten af hver udskærings vandindhold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af protein (RP) ved $bP_1/100$ begge i gram. Summen af vandindholdet (W_5) og summen af proteinindholdet (RP_5) i de fem analyserede udskæringer beregnes.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold ($a\%$) og proteinindhold ($b\%$) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_5) i de fem udskæringer udtrykkes ved $aP_5/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_5) ved $bP_5/100$, begge i gram.

svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.

- 4.4. Til bestemmelse af vandindholder: det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.
- 4.5. Til bestemmelse af proteinindholdet: det i ISO 937 foreskrevne apparatur.

5. Fremgangsmåde

- 5.1. Fem udskæringer udtages tilfældigt af det parti fjerkræudskæringer, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen eller kølet tilstand, indtil den under punkt 5.2 til 5.6 nævnte analyse påbegyndes.
Prøver af frosne eller dybfrosne bulkvarer som nævnt i punkt 2 kan opbevares ved 0 °C, indtil analysen begynder.
Der kan enten foretages en analyse af de fem udskæringer enkeltvis eller af en blandingsprøve af de fem udskæringer.
- 5.2. Forbehandlingen påbegyndes senest en time efter, at udskæringerne er taget ud af fryseren eller køleskabet.
- 5.3. a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver udskæring vejes og tages ud af emballagen. Udskæringen skæres i småstykker, og den samlede vægt eksklusivt indpakningsmaterialets vægt bestemmes, idet den afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes »P₁«.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de fem udskæringer, som er forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3, litra a); denne vægt betegnes »P₅«.
- 5.4. a) Hele udskæringen, hvis vægt er P₁, hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for hver udskæring.
- b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes alle fem udskæringer, hvis vægt er P₅, i en kødhakker, som specificeret i punkt 4.3 (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de fem udskæringer.

De to prøver analyseres som beskrevet i punkt 5.5 og 5.6

- 5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede materiale, som straks anvendes til efter ISO 1442-metoden at bestemme prøvens vandindhold »a %«.
- 5.6. En anden prøve udtages af den homogeniserede materiale, som straks anvendes til at bestemme kvælstofindholdet efter ISO 937-metoden. Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.

6. Beregning af resultaterne

- 6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (PR_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_5 og PR_5 med 5.
- 6.3. Efter denne metode er det gennemsnitlige fysiologiske W/RP-forhold som følger:
- kyllingebryst: $3,19 \pm 0,12$
 - hele kyllingelår og bagkvarte: $3,78 \pm 0,19$
 - kalkunbrystfilet: $3,05 \pm 0,15$
 - hele kalkunlår: $3,58 \pm 0,15$
 - udbenet kød af hele kalkunlår: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 %, 4 % eller 6 % (10) afhængig af produkttype og kølemetode, er det højeste tilladte W/RP-forhold bestemt efter denne metode som følger:

	Luftkølet	Luftspray/kølet	Immersionenkølet
Kyllingebrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kyllingebryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kyllingeoverlår, underlår, hele lår, hele lår med en del af ryggen, bagkvarte, med skind	4,05	4,15	4,30
Kalkunbrystfilet, uden skind	3,40	3,40	3,40
Kalkunbryst, med skind	3,40	3,50	3,60
Kalkunoverlår, underlår, hele lår, med skind	3,80	3,90	4,05
Udbenet kød af hele kalkunlår, uden skind	3,95	3,95	3,95

Hvis det gennemsnitlige W_A/PR_A -forhold i de fem udskæringer beregnet på grundlag af værdierne i punkt 6.2 ikke overstiger forholdet i punkt 6.4, anses det kontrollerede parti fjerkræudskæringer for at opfylde kravene.

Bilag VII

Kontrol med vandoptagelsen i produktionsvirksomheden (produktionstest)

1. Mindst én gang i løbet af hver arbejdsperiode på otte timer: udtages 25 tilfældige kroppe fra opskæringsbåndet umiddelbart efter udtagning af indvolde og fjernelse af slagteaffald og fedt og før den første afskylning.
2. Efter behov afskæres halsen, idet halshuden lades tilbage på kroppen.
3. Hver enkelt krop mærkes individuelt. Hver krop vejes, og vægten registreres, afrundet til nærmeste gram.
4. De kroppe, som skal kontrolleres, anbringes igen på opskæringsbåndet med henblik på at gennemgå sædvanlige behandling med afskylning, køling, afdrypning osv.
5. De mærkede kroppe aftages ved enden af afdrypningsbåndet uden at underkastes afdrypning af længere varighed end den, der finder sted for fjerkræ i det parti, hvorfra stikprøven stammer.
6. De 20 først opsamlede kroppe udgør stikprøven. De vejes på ny. Deres vægt, afrundet til nærmeste gram, angives ud for den vægt, der blev noteret ved første vejning. Prøven annulleres, hvis der indsamles under 20 mærkede kroppe.
7. Mærkerne fjernes fra prøve kroppene, og kroppene undergår de sædvanlige emballeringsprocesser.
8. Procentsatsen for optagelse af vand bestemmes ved, at den samlede vægt af de 20 kontrolkroppe før afskylning trækkes fra den samlede vægt af disse kroppe efter afskylning, køling og afdrypning, idet man dividerer forskellen med den oprindelige vægt og multiplicerer med 100.
- 8a. I stedet for manuel vejning som beskrevet i punkt 1-8 kan der benyttes bånd med automatisk vejning til bestemmelse af procentsatsen for vandoptagelse i det samme antal kroppe efter de samme principper, såfremt myndighederne forinden har godkendt båndet med automatisk vejning til dette formål.
9. Resultatet må ikke overstige nedenstående procenter af slagtekroppens oprindelige vægt eller ethvert andet tal, der gør det muligt at overholde det samlede tilladte indhold af optaget vand:
 - luftkøling: 0%
 - luftspraykøling: 2%
 - neddrypningskøling: 4,5%

Bilag VIII**Liste over nationale referencelaboratorier****Belgien**

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

Bulgarien

Национален Диагностичен Научно-изследователски
 Ветеринарно-Медицински Институт

(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)

бул. „Пенчо Славейков“ 15

(15, Pencho Slaveikov str.)

София – 1606

(Sofia - 1606)

Tjekkiet

Státní veterinární ústav Jihlava
 Národní referenční laborator[rcaron] pro mikrobiologické, chemické
 a senzorické analýzy masa a masných výrobk[uring]

Rantí[rcaron]ovská 93

CZ-586 05 Jihlava

Danmark

Fødevarestyrelsen

Fødevareregion Øst

Afdeling for Fødevarekemi

Søndervang 4

DK-4100 Ringsted

Tyskland

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel

Standort Kulmbach

E.C.-Baumann-Straße 20

D-95326 Kulmbach

Estland

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium

Kreutswaldi 30

EE-51006 Tartu

Grækenland

Ministry of Rural Development & Food

Veterinary Laboratory of Larisa

7th km Larisa-Trikalon st.

GR-411 10 Larisa

Spanien

Laboratorio Arbitral Agroalimentario

Carretera de La Coruña, km 10,700

E-28023 Madrid

Frankrig

Unité hygiène et qualité des produits avicoles

Laboratoire central de recherches avicoles et porcines

Centre National d'études vétérinaires et alimentaires

Beaucemaine - B.P. 53

F-22400 Ploufragan

Irland

National Food Centre

Teagasc

Dunsinea

Castleknock

IE-Dublin 15

Italien

Ministero Politiche Agricole e Forestali

Ispettorato Centrale Repressione Frodi -

Laboratorio di Modena

Via Jacopo Cavedone n. 29

I-41100 Modena

Cypern

Agricultural Laboratory

Department of Agriculture

Loukis Akritas Ave; 14

CY-Lefcosia (Nicosia)

Letland

P[amacr]rtikas un veterin[amacr]r[amacr] dienesta

Nacion[amacr]lais diagnostikas centrs

Lejupes iela 3,

R[imacr]ga, LV-1076

Litauen

Nacionaline veterinarijos laboratorija

J.Kairiukscio g. 10

LT-2021 Vilnius

Luxembourg

Laboratoire National de Santé

Rue du Laboratoire, 42

L-1911 Luxembourg

Ungarn

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet

Budapest 94. Pf. 1740

Mester u. 81.

HU-1465

Malta

Malta National Laboratory

UB14, San Gwann Industrial Estate

San Gwann, SGN 09

Malta

Nederlandene

RIKILT - Instituut voor Voedselveiligheid

Bornsesteeg 45, gebouw 123

NL-6708 AE Wageningen

Østrig

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
 GmbH

Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien

Abteilung 6 - Fleisch und Fleischwaren

Spargelfeldstraße 191

A-1226 Wien

Polen

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jako[sacute]ci
 Handlowej Artykułów Rolno-Spo[zdot]ywczych

ul. Reymonta 11/13

PL-60-791 Poznan

Portugal

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE

Laboratório Central da Qualidade Alimentar - LCQA

Av. Conde Valbom, 98

P-1050-070 LISBOA

Rumænien

Institutul de Igiiena si Sanatate Publica Veterinara

Str. Câmpul Mosilor, nr. 5, Sector 2

Bucuresti

Slovenien

Univerza v Ljubljani

Veterinarska fakulteta

Nacionalni veterinarski institut

Gerbiceva 60

SI-1115 Ljubljana

Slovakiet

Státny veterinárny a potravinový ústav

Botanická 15
SK-842 52 Bratislava

Finland

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FIN-00710 Helsinki

Sverige

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Det Forenede Kongerige

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY

Bilag IX

Ekspertpanelet til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød - opgaver og organisationsstruktur

Det i artikel 14a, stk. 14, omhandlede ekspertpanel har følgende opgaver

- a) Det informerer de nationale referencelaboratorier om analysemetoder og sammenlignende undersøgelser vedrørende vandindholdet i fjerkrækød.
- b) Det koordinerer de nationale referencelaboratoriernes anvendelse af de i litra a) omhandlede metoder ved navnlig at tilrettelægge sammenlignende undersøgelser og præstationsprøvninger.
- c) Det bistår de nationale referencelaboratorier i gennemførelsen af præstationsprøvninger ved at yde videnskabelig rådgivning i forbindelse med evaluering og rapportering af statistiske data.
- d) Det koordinerer forskning i nye analysemetoder og oplyser de nationale referencelaboratorier om udviklingen på dette område.
- e) Det yder teknisk og videnskabelig bistand til Kommissionen, navnlig i tilfælde af uenighed blandt medlemsstaterne om analyseresultaterne.

Det i artikel 14a, stk. 14, omhandlede ekspertpanel har følgende organisationsstruktur:

Ekspertpanelet til overvågning af vandindholdet i fjerkrækød sammensættes af repræsentanter for Institut for Referencematerialer og -målinger (IRMM) under Kommissionens Fælles Forskningscenter, for Generaldirektoratet for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter og for tre nationale referencelaboratorier. IRMM's repræsentant fungerer som formand for panelet, og denne udpeger de nationale referencelaboratorier efter tur. De nationale myndigheder, der er ansvarlige for det udvalgte nationale referencelaboratorium, udnævner derefter de eksperter i overvågning af vandindholdet i fødevarer, der skal deltage i panelet. Ved årlig rotation udskiftes de nationale referencelaboratorier, der deltager i panelet, et ad gangen, således at kontinuiteten i panelets arbejde sikres. Udgifter i forbindelse med de nationale eksperter og/eller de nationale referencelaboratoriernes udførelse af de opgaver, der er omhandlet i dette stykke, afholdes af den respektive medlemsstat.

De nationale referencelaboratoriernes opgaver

De nationale referencelaboratorier anført i bilag VIII har følgende opgaver:

- a) De koordinerer arbejdet på de nationale laboratorier, der skal foretage analyser af vandindholdet i fjerkrækød.
- b) De bistår medlemsstatens kompetente myndighed med at tilrettelægge en kontrolordning for vandindhold i fjerkrækød.
- c) De deltager i sammenlignende undersøgelser (præstationsprøvninger) mellem de forskellige nationale laboratorier, der er nævnt i litra a).
- d) De sikrer formidling af informationer fra ekspertpanelet til medlemsstatens kompetente myndighed og til de nationale laboratorier, der er nævnt i litra a).
- e) De samarbejder med ekspertpanelet, og hvis de udpeges til at deltage i panelet, skal de forberede de fornødne prøver, herunder homogenitetstest, og sørge for hensigtsmæssig fremsendelse af disse prøver.

Noter

(*) Bemærk, at kommissionsforordningen har fået indarbejdet følgende ændringer:

- 2988/91, EFT nr L 284 af 12.10.91, s 26. Trådt i kraft 12.10.91
- 315/92, EFT nr L 34 af 11.2.92, s 23. Trådt i kraft 18.2.92.
- 1980/92, EFT nr L 198 af 17.7.92, s 31. Trådt i kraft 1.8.92.
- 2891/93, EFT nr L 263 af 22.10.93, s 12. Trådt i kraft 1.12.93, dog artikel 14a 1.3.94.
- 1026/94, EFT nr L 112 af 3.5.94, s 32. Trådt i kraft 10.5.94.
- 3239/94, EFT nr L 338 af 28.12.94, s 48. Trådt i kraft 1.1.95.
- 2390/95, EFT nr L 244 af 12.10.95, s 60. Trådt i kraft 19.10.95.
- 205/96, EFT nr L 27 af 3.2.96, s 6. Trådt i kraft 1.3.96.
- 1000/96, EFT nr L 134 af 5.6.96, s 9. Trådt i kraft 12.6.96.
- 2067/96, EFT nr L 277 af 30.10.96, s 11. Trådt i kraft 6.11.96.
- 1072/00, EFT nr L 119 af 19.5.00 s 21. Trådt i kraft 1.7.00, dog artikel 1, nr 2, 3 og 5 fra 1.9.00.
- 1321/02, EFT nr L 194 af 23.7.02 s 17. Trådt i kraft 30.7.02.
- 814/2004, EUT nr. L 153 af 30/04/2004. Træder i kraft med forbehold af, at traktaten om Tjekkiets, Estlands, Cyperns, Letlands, Litauens, Ungarns, Maltas, Polens, Sloveniens og Slovakiets tiltrædelse træder i kraft, og da på datoen herfor.
- 81/2006, EUT L 14 af 19.1.2006, s. 8-9. Trådt i kraft 22.1.06.
- 433/2006, EUT L 79 af 16.3.2006, s. 16-20. Trådt i kraft 23.3.06.
- 2029/2006. Træder i kraft under forudsætning af, at traktaten om Bulgariens og Rumæniens tiltrædelse træder i kraft, og i så fald på denne traktats ikrafttrædelsesdato.

Berigtiget ved:

- Berigtigelse, EFT nr L 233 af 22.8.91, s 31.
- Berigtigelse, EFT L 36 af 7.2.2001, s. 12.
- Berigtigelse, EFT L 44 af 17.2.1994, s. 35.
- Berigtigelse, EFT L 198 af 30.7.1994, s. 145.
- Berigtigelse, EFT L 271 af 24.10.2000, s. 39.
- Berigtigelse, EUT L 231 af 30.6.2004, s. 3.

(1) EFT nr. L 173 af 6. 7. 1990, s. 1.

(2) EFT nr. L 46 af 21. 2. 1976, s. 1.

(3) EFT nr. L 311 af 4. 11. 1978, s. 21.

(4) EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

(5) Frostbrand: (For så vidt angår kvalitetsforringelse) er en lokal eller stedvis irreversibel udtørring af skindet og/eller kødet, der kan vise sig som forandringer

- i den oprindelige farve (oftest blegere) og/ eller
- i smag og lugt (uden smag eller harsk) og/ eller
- i konsistens (tør, svampet).

(6) Tolerance inden for en art, ikke fra den ene art til den anden.

(7) EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

(9) Målt i forhold til kroppens vægt ekskl. optaget vand.

(10) Beregnet på grundlag af udskæringen ekskl. optaget vand. For fileten (uden skind) og udbenet kød af hele kalkunlår er procentdelen 2 for hver af kølemetoderne.