32008R0543

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 543/2008

od 16. lipnja 2008.

o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 u pogledu tržišnih standarada za meso peradi

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržišta i o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Uredba o jedinstvenom ZOT-u) ([1]), a posebno njezin članak 121. točku (e) zajedno s člankom 4.,

budući da:

(1) Uredba (EEZ) br. 1906/90 od 26. lipnja 1990. o određenim tržišnim standardima za meso peradi ([2]) stavlja se izvan snage od 1. srpnja 2008. Uredbom (EZ) br. 1234/2007.

(2) Neke odredbe i obveze propisane Uredbom (EEZ) br. 1906/90 nisu preuzete Uredbom (EZ) br. 1234/2007.

(3) Zbog toga je u okviru Uredbe o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu Uredbe (EZ) br. 1234/2007 potrebno, ovisno o slučaju, usvojiti određene odredbe i obveze kako bi se omogućio kontinuitet i ispravno djelovanje zajedničke organizacije tržišta, a posebno tržišnih standarda.

(4) Uredbom (EZ) br. 1234/2007 utvrđuju se određeni tržišni standardi za meso peradi, čija primjena zahtijeva usvajanje odredaba koje se posebno odnose na popis trupova peradi, dijelove tih trupova i nusproizvode klanja na koje se primjenjuje navedena Uredba, razvrstavanje prema konformaciji, izgledu i težini, vrstu obrade, nazive pod kojima se dotični proizvodi trebaju prodavati, neobavezno navođenje korištene metode hlađenja i vrste uzgoja, uvjete skladištenja i prijevoza određenih vrsta mesa peradi te nadzor nad provođenjem tih odredaba kako bi se osigurala njihova jedinstvena primjena u čitavoj Zajednici. Uredbu Komisije (EEZ) br. 1538/91 ([3]) o uvođenju detaljnih pravila za provedbu Uredbe (EEZ) br. 1906/90 stoga je potrebno staviti izvan snage i zamijeniti novom Uredbom.

(5) Kako bi se osiguralo stavljanje peradi na tržište po različitim klasama ovisno o konformaciji i izgledu, potrebno je utvrditi definicije koje se odnose na vrstu, dob i izgled ako je riječ o trupovima te na anatomsku konformaciju i sadržaj ako je riječ o komadima mesa peradi. Kod proizvoda poznatog pod nazivom „*foie gras*”, potrebno je minimalne tržišne standarde posebno detaljno utvrditi zbog velike vrijednosti tog proizvoda i prijevara do kojih zbog toga može doći.

(6) Ove standarde nije potrebno primjenjivati na određene proizvode i predstavljanja koja su od lokalnog ili na drugi način ograničenog značenja. Međutim, nazivi pod kojima se ti proizvodi prodaju ne bi smjeli biti takvi da potrošača dovedu u zabludu do te mjere da stvore dojam kako se radi o proizvodima koji podliježu standardima. Ovu je odredbu isto tako potrebno primjenjivati i na dodatne opisne pojmove koji se koriste za obrazlaganje imena tih proizvoda.

(7) S ciljem ujednačenja primjene ove Uredbe, potrebno je definirati pojmove „stavljanje na tržište” i „serija” u sektoru mesa peradi.

(8) Temperatura skladištenja i obrade od presudne je važnosti za održavanje visokog standarda kakvoće. Stoga je potrebno utvrditi najnižu temperaturu na kojoj se rashlađeni proizvodi od mesa peradi moraju držati.

(9) Odredbe ove Uredbe, posebno one koje se odnose na nadzor i izvršenje, potrebno je primjenjivati na jedinstven način u čitavoj Zajednici. Detaljna pravila koja se u tu svrhu donose trebaju također biti jedinstvena. Potrebno je stoga donijeti zajedničke mjere o postupcima uzorkovanja i dozvoljenim odstupanjima.

(10) Kako bi se potrošačima pružile dovoljne, nedvosmislene i objektivne informacije o proizvodima koji se nude na prodaju te kako bi se osiguralo slobodno kretanje tih proizvoda u čitavoj Zajednici, potrebno je osigurati da tržišni standardi za meso peradi budu, koliko god je to moguće, u skladu s odredbama Direktive Vijeća 76/211/EEZ od 20. siječnja 1976. o usklađivanju zakonodavstava država članica o pripremi pretpakiranih proizvoda s obzirom na masu ili zapremninu ([4]).

([1]) SL L 299, 16.11.2007., str. 1. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 470/2008 (SL L 140, 30.5.2008., str. 1.).

([2]) SL L 173, 6.7.1990., str. 1. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1029/2006 (SL L 186, 7.7.2006., str. 6.).

([3]) SL L 143, 7.6.1991., str. 11. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 1474/2007 (SL L 329, 14.12.2007., str. 14.).

([4]) SL L 46, 21.2.1976., str. 1. Direktiva kako je zadnje izmijenjena Direktivom 2007/45/EZ Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 247, 21.9.2007., str. 17.).

(11) Pri označivanju se, među ostalim, mogu po slobodnom izboru navesti i podaci o metodi hlađenja i pojedinim načinima uzgoja. U interesu zaštite potrošača, navođenje podataka o načinu uzgoja, posebno onih o starosti životinja u trenutku klanja ili duljini tova i udjelu određenih sastojaka u prehrambenim proizvodima, mora podlijegati detaljno utvrđenim kriterijima o uvjetima uzgoja i količinskim pragovima.

(12) Ako se pri označivanju mesa dobivenog od pataka i gusaka uzgajanih za proizvodnju guščje i pačje jetre (*foie gras*) navodi da se radi o mesu životinja „iz slobodnog uzgoja", na istoj naljepnici potrebno je navesti da je meso dobiveno od pataka i gusaka uzgajanih za proizvodnju guščje i pačje jetre (*foie gras*) kako bi se osiguralo da potrošači budu potpuno informirani o značajkama proizvoda.

(13) Poželjno je da Komisija obavlja trajni nadzor nad usklađenosti s pravom Zajednice, uključujući tržišne standarde, bilo kakvih nacionalnih mjera usvojenih na temelju tih odredaba. Posebno je potrebno omogućiti registraciju i redovitu kontrolu poduzeća kojima je dopušteno koristiti izraze koji se odnose na posebne načine uzgoja. Ta bi poduzeća trebala stoga obavezno voditi detaljnu evidenciju u tu svrhu.

(14) S obzirom na specijaliziranu narav tih kontrola, nadležna tijela zainteresiranih država članica trebala bi imati mogućnost prenijeti odgovornost za njihovo obavljanje odgovarajuće kvalificiranim i propisno licenciranim vanjskim tijelima, ne dovodeći pritom u pitanje odgovarajući nadzor i mjere opreza.

(15) Gospodarski subjekti u trećim zemljama mogu željeti primijeniti neobavezne oznake o metodama hlađenja i načinu uzgoja. U tu svrhu potrebno je donijeti odredbe koje će im omogućiti da to čine, pod uvjetom da im nadležno tijelo dotične treće zemlje, koje se nalazi na popisu koji je donijela Komisija, izda odgovarajuće uvjerenje.

(16) S obzirom na ekonomski i tehnološki razvoj u području pripremanja peradi i kontrola te činjenicu da je udio vode od posebnog značenja pri stavljanju smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi na tržište, potrebno je odrediti najveći dopušteni udio vode u smrznutom i brzo smrznutom mesu peradi te sustav praćenja u klaonicama i u svim fazama stavljanja na tržište, ne kršeći pritom načelo slobodnog kretanja proizvoda na jedinstvenom tržištu.

(17) Potrebno je provjeravati apsorpciju vode u proizvodnim objektima te utvrditi pouzdane metode za određivanje udjela vode dodane tijekom pripremanja smrznutih i brzo smrznutih trupova peradi, pri čemu se ne bi smjela praviti razlika između fiziološke tekućine i ostale vode koja nastaje zbog pripremanja peradi jer bi takvo razlikovanje dovelo do praktičnih poteškoća.

(18) Potrebno je zabraniti stavljanje na tržište smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi koje nije u skladu s propisima i koje na ambalaži nema odgovarajuću oznaku. Potrebno je stoga donijeti potrebna pravila u vezi s oznakama koje se trebaju nalaziti na pojedinačnoj i skupnoj ambalaži, ovisno o odredištu, kako bi se olakšale provjere i osiguralo da se proizvodi ne koriste u druge svrhe osim onih za koje su namijenjeni.

(19) Potrebno je utvrditi mjere koje valja poduzeti u slučaju da se prilikom provjere otkriju nepravilnosti kod pošiljke kad proizvodi ne ispunjavaju zahtjeve iz ove Uredbe. Potrebno je utvrditi postupak za rješavanje sporova koji mogu nastati u vezi s pošiljkama u prometu unutar Zajednice.

(20) U slučaju spora, Zajednica treba imati mogućnost djelovati na licu mjesta i donijeti mjere primjerene situaciji.

(21) Usklađivanje zahtjeva u vezi s udjelom vode pretpostavlja određivanje referentnih laboratorija Zajednice i nacionalnih referentnih laboratorija.

(22) Potrebno je osigurati financijsku pomoć Zajednice.

(23) Zajednica i referentni laboratorij Zajednice trebaju sklopiti ugovor kojim se utvrđuju uvjeti za isplatu financijske pomoći.

(24) Potrebno je propisati mogućnost da države članice donose praktična rješenja za provjeravanje udjela vode u smrznutom i brzo smrznutom mesu peradi. Kako bi se zajamčila ujednačena primjena ove Uredbe, potrebno je propisati da države članice obavješćuju Komisiju i ostale države članice o tim rješenjima.

(25) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Upravljačkog odbora za zajedničko uređenje tržišta poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Proizvodi iz članka 121. točke (e) podtočke ii. Uredbe (EZ) br. 1234/2007 definiraju se kako slijedi:

1. **Trupovi peradi**

(a) KOKOŠI (*Gallus domesticus*)

— tovljeno pile, brojler: perad kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

— pijetao, kokoš, perad za pečenje ili kuhanje: perad kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao),

— kopun: pjetlić kastriran kirurškim putem prije spolne zrelosti i zaklan u dobi od najmanje 140 dana; nakon kastriranja kopuni se moraju toviti najmanje 77 dana,

— mlado pile i mladi pijetao: pile čiji je trup lakši od 650 g (bez utrobe, glave i donjeg dijela nogu); pile mase 650 do 750 g može se nazivati „mladim piletom" ako u trenutku klanja nije starije od 28 dana. Za provjeravanje starosti u trenutku klanja države članice mogu primijeniti članak 12.,

— mladi pijetao: mužjak pasmine nesilica kod kojega je vrh prsne kosti krut, ali nije potpuno okoštao, i koji je u trenutku klanja star najmanje 90 dana;

(b) PURANI (*Meleagris gallopavo dom.*)

— (mladi) puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

— puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

(c) PATKE (*Anas platyrhynchos dom., Cairina muschata*), patka mulard (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

— mlada patka, patkica (pače), (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

— patka, mošusna patka, patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

(d) GUSKE (*Anser anser dom.*)

— (mlada) guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao). Cijeli je trup prekriven tankim ili umjerenim slojem masnog tkiva; boja masnog tkiva mlade guske može ukazivati na posebnu prehranu,

— guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao); cijeli je trup prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;

(e) BISERKE (*Numida meleagris domesticus*)

— (mlada) biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

— biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao).

U smislu ove Uredbe, različiti oblici izraza iz točaka od (a) do (b) koji se odnose na spol smatraju se istovrijednima.

2. **Komadi mesa peradi**

(a) polovica: polovica trupa dobivena uzdužnim rezom po sredini prsne kosti i kralježnice;

(b) četvrt: stražnja ili prednja četvrti dobivena poprečnim rasijecanjem polovice;

(c) neodvojene stražnje četvrti: obje stražnje četvrti spojene dijelom hrpta, s ili bez trtice;

(d) prsa: prsna kost i rebra, ili njihovi dijelovi, raspoređeni na obje strane, zajedno s pripadajućim mišićima. Prsa se mogu nuditi kao cijela ili rasječena na pola;

(e) noga: bedrena kost (femur), goljenica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Oba se reza trebaju napraviti na zglobovima;

(f) pileća noga s dijelom leđa: masa leđnog dijela ne premašuje 25 % ukupne mase cijelog komada mesa;

(g) bedro: bedrena kost zajedno s pripadajućim mišićima. Oba se reza trebaju napraviti na zglobovima;

(h) batak: goljenica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Oba se reza trebaju napraviti na zglobovima;

(i) krilo: nadlaktična kost, palčana kost i lakatna kost, zajedno s pripadajućim mišićima. Kod purećih se krila nadlaktična kost ili palčana/lakatna kost zajedno s pripadajućim mišićima mogu odvojiti. Vrh, uključujući kosti zapešća, može se odstraniti, ali ne mora. Rezovi se trebaju napraviti na zglobovima;

(j) neodvojena krila: oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu leđni dio ne premašuje 45 % ukupne mase cijelog komada mesa;

(k) file od prsa: cijela prsa ili polovica prsa bez kosti, t.j. bez prsne kosti i rebara. Kod purećih prsa, file se može sastojati isključivo od dubokog prsnog mišića;

(l) file od prsa s prsnom kosti: file od prsa bez kože, samo s ključnom kosti i hrskavičnim dijelom prsne kosti, pri čemu masa ključne kosti i hrskavice ne smije premašiti 3 % ukupne mase cijelog komada mesa;

(m) magret, maigret: file od prsa pataka i gusaka iz točke 3., s kožom i potkožnom masnoćom koja prekriva prsni mišić, bez dubokog prsnog mišića;

(n) meso purećih nogu bez kosti: pureća stegna i/ili bataci bez kosti, tj. bez bedrene kosti (femura), goljenice (tibije) i lisne kosti (fibule), čitavi ili narezani na kocke ili trake.

Za proizvode navedene pod (e), (g) i (h), izraz „rezovi se trebaju napraviti na zglobovima" znači rezove koji se prave unutar dviju linija koje označavaju zglobove kako je prikazano na grafičkom prikazu u Prilogu II.

Proizvodi iz točaka od (d) do (k) mogu biti bez kože ili s kožom. Ako su proizvodi iz točaka od (d) do (j) bez kože ili ako je proizvod naveden pod (k) s kožom, ta se činjenica mora navesti na etiketi u smislu članka 1. stavka 3. točke (a) Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća [1].

3. **Guščja i pačja masna jetra (*foie gras*)**

Jetra gusaka ili pataka koje pripadaju vrstama *Cairina muschata* ili *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, koje su bile hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u jetrenim stanicama.

Perad od kojih se uzimaju takva jetra mora se potpuno iskrvariti, a jetra moraju biti ujednačene boje.

Jetra moraju težiti:

— pačja jetra najmanje 300 g neto,

— guščja jetra najmanje 400 g neto.

Članak 2.

Za potrebe ove Uredbe:

(a) „trup" znači cijelo tijelo peradi iz članka 1. stavka 1. nakon iskrvarenja, uklanjanja perja i evisceracije; međutim, uklanjanje bubrega nije obvezno; eviscerirani trup može se staviti u prodaju s jestivim unutarnjim organima ili bez njih, to jest sa srcem, jetrima, želucem i vratom umetnutim u trbušnu šupljinu;

(b) „komadi mesa peradi" znači meso peradi kod kojeg je zbog njegove veličine i značajki pripadajućeg mišićnog tkiva očito da je dobiveno od određenog dijela trupa;

(c) „pretpakirano meso peradi" znači meso peradi zapakirano u skladu s uvjetima iz članka 1. stavka 3. točke (b) Direktive 2000/13/EZ;

(d) „nezapakirano meso peradi" znači meso peradi koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez prethodnog pakiranja ili se pakira na mjestu prodaje na zahtjev krajnjeg potrošača;

(e) „stavljanje na tržište" znači držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nuđenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište;

(f) „serija" znači meso peradi iste vrste i tipa, iste klase, istog proizvodnog ciklusa, iz iste klaonice ili rasjekaonice, koje se nalazi na istom mjestu i koje je potrebno pregledati. Za potrebe primjene članka 9. i priloga V. i VI., serija obuhvaća samo pretpakovine koja ulaze u istu kategorije nazivne mase.

Članak 3.

1. Kako bi se trupovi peradi stavljali na tržište u skladu s ovom Uredbom, moraju se nuditi na prodaju predstavljeni na jedan od sljedećih načina:

— djelomično eviscerirani („effilé", „roped"),

— s iznutricama,

— bez iznutrica.

Može se dodati riječ „evisceriran".

2. Djelomično eviscerirani trupovi su trupovi kod kojih nisu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, volja i bubrezi.

3. Kod svake obrade trupa, dušnik, jednjak i volja mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava.

[1] SL L 109, 6.5.2000., str. 29.

4. Iznutrice čine samo sljedeće:

Srce, vrat, (pred)želudac i jetru te sve ostale dijelove koji se smatraju jestivim na tržištu na kojemu je proizvod namijenjen krajnjoj potrošnji. Jetra moraju biti bez žučne vrećice. (Pred)želudac mora biti bez rožnatog dijela i njegov sadržaj mora biti uklonjen. Srce može biti s ili bez osrčja. Ako vrat nije odvojen od trupa, ne smatra se iznutricom.

Ako se jedan od ova četiri organa u pravilu ne prodaje zajedno s trupom, nedostatak tog organa mora se navesti na etiketi.

5. Osim što moraju biti u skladu s nacionalnim zakonodavstvom donesenim u skladu s Direktivom 2000/13/EZ, na pratećim trgovačkim dokumentima u smislu članka 13. stavka 1. točke (b) te Direktive moraju se navesti i sljedeći dodatni podaci:

(a) klasa iz točke III. broja 1. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007;

(b) stanje u kojemu se meso peradi stavlja na tržište u skladu s točkom III. brojem 2. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007 te preporučena temperatura skladištenja.

Članak 4.

1. Nazivi pod kojima se proizvodi obuhvaćeni ovom Uredbom prodaju, u smislu članka 3. stavka 1. točke 1. Direktive 2000/13/EZ, moraju biti ona iz članka 1. ove Uredbe te odgovarajući izrazi na ostalim jezicima Zajednice iz Priloga I. ovoj Uredbi, uz koje se mora pobliže navesti:

— jedan od načina pripremanja kako je to utvrđeno u članku 3. stavku 1. ove Uredbe, ako je riječ o cijelim trupovima,

— odgovarajuća vrsta, ako je riječ o komadima mesa peradi.

2. Nazivi definirani u točkama 1. i 2. članka 1. mogu se dopuniti dodatnim izrazima, pod uvjetom da ti izrazi ne dovode potrošača u zabludu, a posebno da ne stvaraju dojam da se radi o drugim proizvodima iz točaka 1. i 2. članka 1. ili s drugim navodima iz članka 11.

Članak 5.

1. Proizvodi koji nisu navedeni u članku 1. mogu se stavljati na tržište Zajednice jedino pod nazivima koja ne dovode potrošača u zabludu u tolikoj mjeri da stvore dojam da se radi o nazivima iz članka 1. ili oznakama iz članka 11.

2. Osim postizanja usklađenosti s nacionalnim zakonodavstvom donesenim u skladu s Direktivom 2000/13/EZ, označivanje, prezentiranje i oglašavanje mesa peradi namijenjenog krajnjem potrošaču mora biti u skladu s dodatnim zahtjevima iz stavaka 3. i 4. ovog članka.

3. Ako je riječ o svježem mesu peradi, datum najkraćeg roka trajanja zamjenjuje se krajnjim datumom uporabe i riječima „upotrijebiti do …”, u skladu s člankom 10. Direktive 2000/13/EZ.

4. Ako je riječ o pretpakiranom mesu peradi, na pretpakovini ili etiketi stavljenoj na pretpakovinu moraju se navesti sljedeći podaci:

(a) klasa iz točke III. broja 1. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007;

(b) ukupna maloprodajna cijena i maloprodajna cijena po jedinici mase, ako se radi o svježem mesu peradi;

(c) stanje u kojemu se meso peradi stavlja na tržište u skladu s točkom III. brojem 2. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007 i preporučena temperatura skladištenja;

(d) registrirani broj klaonice ili rasjekaonice u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća [1], osim kada se radi o rasijecanju i iskoštavanju na mjestu prodaje kako je predviđeno člankom 4. stavkom 2. točkom (d) te Uredbe;

(e) oznaka zemlje podrijetla, ako se radi o mesu peradi uvezenom iz trećih zemalja.

5. Ako se meso peradi nudi na prodaju nezapakirano, osim kad se rasijecanje i iskoštavanje obavlja na mjestu prodaje u skladu s člankom 4. stavkom 2. točkom (d) Uredbe (EZ) br. 853/2004 i pod uvjetom da se to rasijecanje i iskoštavanje obavlja na zahtjev potrošača i u njegovoj prisutnosti, na navode iz stavka 4. primjenjuje se članak 14. Direktive 2000/13/EZ.

6. Odstupajući od članka 3. stavka 5. i stavaka od 2. do 5. ovog članka, nije potrebno razvrstati meso peradi ili navesti dodatne podatke navedene u tim člancima ako se radi o isporukama rasjekaonicama ili objektima za preradu.

Članak 6.

Na smrznuto meso peradi, kako je definirano u točki II. broju 3. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007, primjenjuju se sljedeće dodatne odredbe.

[1] SL L 139, 30.4.2004., str. 55. Ispravak objavljen u SL L 226, 25.6.2004., str. 22.

Temperatura smrznutog mesa peradi na koje se odnosi ova Uredba mora u svim točkama proizvoda biti postojana i održavana na – 12 °C ili niže s mogućim kratkim odstupanjima prema gore za najviše 3 °C. Ova se dopuštena odstupanja temperature proizvoda odobravaju u skladu s dobrom praksom skladištenja i prometa tijekom distribucije na lokalnoj razini i čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji.

Članak 7.

1. Kako bi se trupovi peradi i komadi mesa dobiveni njihovim rasijecanjem, na koje se odnosi ova Uredba, mogli razvrstati u klase A i B, oni moraju ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve, tj. oni moraju biti:

(a) neoštećeni, uzimajući u obzir način obrade;

(b) čisti, bez vidljivih stranih tvari, prljavštine ili krvi;

(c) bez stranih mirisa;

(d) bez vidljivih krvavih mrlja, osim onih koje su male i neupadljive;

(e) bez stršećih slomljenih kostiju;

(f) bez većih kontuzija.

Ako je riječ o svježemu mesu peradi, ne smije biti tragova prijašnjega hlađenja.

2. Kako bi se trupovi peradi i komadi mesa dobiveni njihovim rasijecanjem mogli razvrstati u klasu A, oni moraju ispunjavati i sljedeće dodatne kriterije:

(a) moraju imati dobru konformaciju. Moraju biti mesnati, prsa moraju biti dobro razvijena, široka, duga i mesnata, noge moraju biti mesnate. Na pilićima, mladim patkama, patkicama i puranima mora biti tanak ujednačen sloj masnog tkiva na prsima, leđima i stegnima. Na pijetlovima, kokošima, patkama i mladim guskama dopušten je deblji sloj masnog tkiva. Kod gusaka, cijeli trup mora biti prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;

(b) na prsima, nogama, leđima, zglobovima donjega dijela nogu i vrhovima krila može se nalaziti nekoliko komada pera, badrljica i paperja. Nekoliko ih se može nalaziti i na drugim dijelovima, ako je riječ o pijetlovima ili kokošima za kuhanje ili pečenje, patkama, puranima i guskama;

(c) dopušteno je nekoliko pojedinačnih oštećenja, nagnječenja i promjena boje pod uvjetom da su manji i neupadljivi i da se ne nalaze na prsima ili nogama. Završni dio krila može nedostajati. Dopušteno je blago crvenilo na vrhovima krila i folikulima;

(d) kod smrznute i brzo smrznute peradi ne smije biti tragova zamrzavanja [1], osim slučajnih, malih i neupadljivih koji nisu na prsima ili batcima i zabatcima.

Članak 8.

1. Odluke koje proizlaze iz nepoštivanja članaka 1., 3. i 7. mogu se donijeti jedino za cijelu seriju koja je bila pregledana u skladu s odredbama ovog članka.

2. Uzorak sastavljen od sljedećeg broja pojedinačnih proizvoda kako je utvrđeno člankom 1. uzima se slučajnim odabirom iz svake serije koju je potrebno pregledati u klaonicama, rasjekaonicama, veleprodajnim i maloprodajnim skladištima ili u svakoj drugoj fazi stavljanja na tržište, uključujući tijekom prijevoza ili, ako se radi o uvozu iz trećih zemalja, u trenutku carinjenja.

Veličina serije	Veličina uzorka	Dopušteni broj neispravnih jedinica	
		Ukupno	Za točke 1. [1] i 3. članka 1. i stavak 1. članka 7.
1	2	3	4
100 do 500	30	5	2
501 do 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

[1] Dopušteni broj unutar svake vrste, a ne između pojedinih vrsta

3. Pri kontroli serije mesa peradi klase A dopušten je ukupan broj neispravnih jedinica iz stupca 3. tablice iz stavka 2. Kod fileta od prsa, te neispravne jedinice mogu obuhvaćati filete kod kojih 2 % mase čini hrskavica (savitljivi vrh prsne kosti).

Međutim, broj neispravnih jedinica koje nisu u skladu s odredbama članka 1. točaka 1. i 3. i odredbama članka 7. stavka 1. ne smije biti veći od broja iz stupca 4. tablice iz stavka 2.

U pogledu članka 1. točke 3., neispravna se jedinica može smatrati prihvatljivom jedino ako joj je masa najmanje 240 g kod pačje jetre i najmanje 385 g kod guščje jetre.

[1] Tragovi zamrzavanja: (u smislu smanjenja kakvoće) je nepopravljivo i više ili manje površinski ograničeno isušivanje kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:
— originalne boje (koja uglavnom postaje bljeđa), ili
— okusa i mirisa (bez okusa ili neugodnog mirisa), ili
— strukture tkiva (suho, spužvasto).

4. Prilikom kontrole serije mesa peradi klase B, dopušta se dvostruko veći broj neispravnih jedinica.

5. Ako se kontrolom utvrdi da serija ne udovoljava propisanim zahtjevima, nadzorno tijelo zabranjuje njezino stavljanje na tržište, ili njezin uvoz ako serija dolazi iz treće zemlje, sve dok se ne dostavi dokaz da je serija u skladu s člancima 1. i 7.

Članak 9.

1. Smrznuto i brzo smrznuto meso peradi, pretpakirano u smislu članka 2. Direktive 76/211/EZ, može se razvrstati po težini u skladu s točkom III. brojem 3. dijela B Priloga XIV. Uredbi (EZ) br. 1234/2007. Pretpakovine mogu sadržavati:

— jedan trup peradi, ili

— jedan ili više komada mesa istog tipa i vrste peradi kako je utvrđeno člankom 1.

2. U skladu sa stavcima 3. i 4., na svim pretpakovinama mora biti navedena masa proizvoda koji te pakovine moraju sadržavati, takozvana „nazivna masa".

3. Pretpakovine smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi mogu se razvrstati po sljedećim kategorijama nazivne mase:

(a) trupovi:

— < 1 100 g: kategorije od 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itd.)

— 1 100 – < 2 400 g: kategorije od 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itd.)

— ≥ 2 400 g: kategorije od 200 g (2 400 – 2 600 – 2 800 itd.);

(b) komadi mesa:

— < 1 100 g: kategorije od 50 g (1 050 – 1 000 – 950 itd.)

— ≥ 1 100 g: kategorije od 100 g (1 100 – 1 200 – 1 300 itd.).

4. Pretpakovine iz stavka 1. moraju biti tako punjene da udovoljavaju sljedećim zahtjevima:

(a) stvarna količina punjenja ne smije u prosjeku biti manja od nazivne mase;

(b) udio pretpakovina kod kojih je negativno odstupanje količine punjenja veće od dopuštenog negativnog odstupanja iz stavka 9. mora biti dovoljno malen da bi serija pretpakovina mogla zadovoljiti na ispitivanjima iz stavka 10;

(c) na tržište se ne smiju stavljati pretpakovine kod kojih je negativno odstupanje količine punjenja veće od dvostruke vrijednosti dopuštenog negativnog odstupanja iz stavka 9.

Za potrebe primjene ove Uredbe primjenjuju se definicije nazivne mase, stvarne količine punjenja i negativnog odstupanja iz Priloga I. Direktivi 76/211/EEZ.

5. Što se tiče odgovornosti subjekta koji pakira ili uvoznika smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi te kontrola koje obavljaju nadležna tijela, točke 4., 5. i 6. Priloga I. Direktivi 76/211/EEZ primjenjuju se *mutatis mutandis*.

6. Provjere pretpakovina obavljaju se uzorkovanjem i sastoje se od dva dijela:

— provjere stvarne količine punjenja svake pretpakovine u uzorku,

— provjere prosječne stvarne količine punjenja pretpakovina u uzorku.

Serija pretpakovina smatra se prihvatljivom ako rezultati obiju provjera udovoljavaju kriterijima prihvatljivosti iz stavaka 10. i 11.

7. Serija se sastoji od svih pretpakovina iste nazivne mase, istog tipa i iz istog ciklusa proizvodnje, koje su napunjene na istom mjestu i koje se moraju pregledati.

Veličina serije mora se ograničiti na sljedeće količine:

— ako se pretpakovine provjeravaju na kraju linije punjenja, njihov broj u svakoj seriji mora biti jednak satnom proizvodnom kapacitetu linije punjenja, bez ikakva ograničenja s obzirom na veličinu serije,

— u ostalim se slučajevima veličina serije ograničava na 10 000 pretpakovina.

8. Iz svake serije koju je potrebno pregledati slučajnim se odabirom uzima uzorak koji se sastoji od sljedećega broja pretpakovina:

Veličina serije	Veličina uzorka
100 do 500	30
501 do 3 200	50
> 3 200	80

Kod serija s manje od 100 pretpakovina, nedestruktivni test u smislu Priloga II. Direktivi 76/211/EEZ, ako se provodi, mora obuhvatiti cijelu seriju.

9. Ako je riječ o pretpakovinama mesa peradi, dopuštena su sljedeća negativna odstupanja:

(u gramima)

Nazivna masa	Dopušteno negativno odstupanje	
	Trupovi	Komadi mesa
manja od 1 100	25	25
1 100 do < 2 400	50	50
2 400 i veća	100	

10. Za provjeravanje stvarne količine punjenja svake pretpakovine u uzorku, izračunava se tako da se od nazivne mase pretpakovine oduzme dopušteno negativno odstupanje za dotičnu količinu punjenja.

Pretpakovine iz uzorka čija je stvarna količina punjenja manja od najmanje prihvatljive količine punjenja smatraju se neispravnima.

Pregledana serija pretpakovina smatra se prihvatljivom ako je broj neispravnih jedinica u uzorku manji ili jednak kriteriju prihvatljivosti u skladu s navedenim kriterijem prihvatljivosti u tablici koja slijedi, a odbija se ako je broj neispravnih jedinica u uzorku veći ili jednak kriteriju neprihvatljivosti u skladu sa sljedećom tablicom:

Veličina uzorka	Broj neispravnih jedinica	
	Kriterij prihvatljivosti	Kriterij neprihvatljivosti
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Za provjeravanje prosječne stvarne količine punjenja, serija pretpakovina smatra se prihvatljivom ako je prosječna stvarna količina punjenja pretpakovina koje čine uzorak veća od dolje navedenog kriterija prihvatljivosti:

Veličina uzorka	Kriterij prihvatljivosti za prosječnu stvarnu količinu punjenja
30	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}503\ s$
50	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}379\ s$
80	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}295\ s$

$\bar{x}$ = prosječna stvarna količina punjenja pretpakovina

Qn = nazivna masa pretpakovine

s = standardno odstupanje stvarne količine punjenja pretpakovina u seriji

Standardno odstupanje izračunava se kako je navedeno u točki 2.3.2.2. Priloga II. Direktivi 76/211/EEZ.

12. Uz oznaku nazivne mase pretpakovina na koje se primjenjuje ovaj članak može se navesti i dodatna oznaka, ako Direktiva Vijeća 80/181/EEZ [1] dopušta korištenje dodatnih oznaka.

13. Što se tiče mesa peradi koje ulazi u Ujedinjenu Kraljevinu iz drugih država članica, provjere se obavljaju na temelju slučajnog odabira i ne obavljaju se na granici.

Članak 10.

Na etiketi u smislu članka 1. stavka 3. točke (a) Direktive 2000/13/EZ može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja i odgovarajući izrazi na ostalim jezicima Zajednice koji su navedeni u Prilogu III.:

— hlađenje strujanjem zraka: hlađenje trupova peradi na hladnom zraku,

— hlađenje raspršivanjem zraka: hlađenje trupova peradi hladnim zrakom i raspršivanjem vodene magle ili sitnih vodenih kapljica,

— hlađenje uranjanjem u vodu: hlađenje trupova peradi u bazenima s vodom ili s ledom i vodom, u skladu s protustrujnim postupkom.

Članak 11.

1. Kako bi se naveo način uzgoja, uz iznimku biološkog ili ekološkog uzgoja, u smislu članka 1. stavka 3. točke (a) Direktive 2000/13/EEZ, na etiketi se mogu navesti isključivo izrazi koji su navedeni dalje u tekstu i odgovarajući izrazi na drugim jezicima Zajednice iz Priloga IV.; u svakom se slučaju smiju navesti samo ako su ispunjeni odgovarajući uvjeti iz Priloga V. ovoj Uredbi:

(a) „Hranjeno s … % …";

(b) „Ekstenzivni uzgoj u zatvorenim objektima";

(c) „Slobodni uzgoj";

(d) „Tradicionalni slobodni uzgoj";

(e) „Slobodni uzgoj – neograničeni ispust".

Ovi se izrazi mogu nadopuniti oznakama koje se odnose na posebne značajke pojedinih načina uzgoja.

[1] SL L 39, 15.2.1980., str. 40.

Ako se na etiketi mesa pataka i gusaka uzgajanih za proizvodnju pačje i guščje masne jetre (*foie gras*) navodi da se radi o slobodnom uzgoju (točke (c), (d) i (e)), mora se navesti i „iz uzgoja za proizvodnju pačje i guščje masne jetre (*foie gras*)".

2. Starost u trenutku klanja ili trajanje tova može se navesti jedino ako se koristi jedan od izraza iz stavka 1. te za dob koja nije manja od one navedene u Prilogu V. točkama (b), (c) ili (d). Međutim, ova se odredba ne primjenjuje ako je riječ o životinjama na koje se odnosi četvrta alineja točke 1. podtočke (a) članka 1.

3. Stavci 1. i 2. primjenjuju se ne dovodeći u pitanje nacionalne tehničke mjere koje su strože od minimalnih zahtjeva iz Priloga V., a koje se primjenjuju samo na proizvođače iz dotične države članice, pod uvjetom da su te mjere u skladu s pravom Zajednice i sa zajedničkim tržišnim normama za meso peradi.

4. O nacionalnim mjerama iz stavka 3. obavješćuje se Komisija.

5. Na zahtjev Komisije, države članice moraju u svakom trenutku dostaviti sve podatke potrebne za ocjenjivanje usklađenosti mjera iz ovog članka s pravom Zajednice i sa zajedničkim tržišnim standardima za meso peradi.

Članak 12.

1. Klaonice kojima je odobreno koristiti izraze iz članka 11. podliježu posebnom upisu. One s obzirom na način uzgoja moraju voditi odvojenu evidenciju:

(a) imena i adresa proizvođača dotične peradi, koji se registriraju nakon kontrole koju vrši nadležno tijelo države članice;

(b) na zahtjev tog tijela, broja peradi koju pojedini proizvođač uzgaja u svakom proizvodnom ciklusu;

(c) broja i ukupne isporučene i prerađene žive vage ili mase trupova takve peradi;

(d) pojedinosti o prodaji, uključujući imena i adrese kupaca, najmanje šest mjeseci nakon otpreme.

2. Kod proizvođača iz stavka 1. nakon toga se obavljaju redovite kontrole. Najmanje šest mjeseci nakon otpreme oni moraju voditi ažurirane evidencije o broju peradi po načinu uzgoja, uključujući broj prodane peradi, imena i adrese kupaca te količine i dobavljače hrane za životinje.

Pored toga, proizvođači koji koriste sustav slobodnog uzgoja moraju voditi i evidenciju o datumu prvog puštanja peradi na ispust.

3. Proizvođači i dobavljači hrane za životine moraju najmanje šest mjeseci nakon otpreme voditi evidenciju iz koje je vidljivo da je sastav hrane za životinje koja je isporučena proizvođačima za način uzgoja iz članka 11. stavka 1. točke (a) u skladu s oznakama koje se odnose na hranidbu.

4. Valionice moraju najmanje šest mjeseci nakon otpreme voditi evidenciju o peradi koja pripada vrstama za koje je poznato da sporo rastu, a koja je isporučena proizvođačima za način uzgoja iz članka 11. stavka 1. točaka (d) i (e).

5. Redovite kontrole u pogledu poštovanja članka 11. i stavaka od 1. do 4. ovog članka provode se:

(a) na poljoprivrednom gospodarstvu: najmanje jednom tijekom proizvodnog ciklusa;

(b) kod proizvođača i dobavljača hrane za životinje: najmanje jednom godišnje;

(c) u klaonici: najmanje četiri puta godišnje;

(d) u valionici: najmanje jednom godišnje za načine uzgoja iz članka 11. stavka 1. točaka (d) i (e).

6. Svaka država članica mora ostalim državama članicama i Komisiji dostaviti popis odobrenih klaonica registriranih u skladu sa stavkom 1., navodeći njihova imena i adrese te broj koji je svakoj od njih dodijeljen. O svakoj promjeni tog popisa moraju se obavijestiti ostale države članice i Komisija na početku svakog tromjesečja kalendarske godine.

Članak 13.

Kod kontrole oznake korištenog načina uzgoja, kako je navedena u članku 121. točki (e) podtočki v. Uredbe (EZ) br. 1234/2007, tijela koja odrede države članice moraju ispunjavati kriterije utvrđene Europskom normom br. EN/45011 od 26. lipnja 1989. i kao takve moraju ih odobriti i nadzirati nadležna tijela dotične države članice.

Članak 14.

Meso peradi koje se uvozi iz trećih zemalja može biti označeno jednom ili većim brojem neobaveznih oznaka određenih u člancima 10. i 11., pod uvjetom da pošiljku prati potvrda koju je izdalo nadležno tijelo zemlje podrijetla kojom se potvrđuje usklađenost dotičnih proizvoda s odgovarajućim odredbama ove Uredbe.

Komisija na zahtjev treće zemlje izrađuje popis tih tijela.

Članak 15.

1. Ne dovodeći u pitanje članak 16. stavak 5. i članak 17. stavak 3., smrznuti i brzo smrznuti pilići mogu se stavljati na tržište u okviru poslovnih ili trgovinskih aktivnosti unutar Zajednice samo ako udio vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene metodom analize opisane u Prilogu VI. (metoda cijeđenja) i Prilogu VII. (kemijska metoda).

2. Nadležna tijela koja odredi svaka država članica moraju osigurati da klaonice usvoje sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stavka 1., a posebno da se:

— uzimaju uzorci za kontrolu apsorpcije vode tijekom hlađenja i udjela vode u smrznutim i brzo smrznutim pilićima,

— rezultati pregleda evidentiraju i čuvaju godinu dana,

— svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje; ta oznaka serije mora biti zapisana u evidenciji proizvodnje.

Članak 16.

1. Redovite kontrole količine apsorbirane vode u skladu s Prilogom IX. ili kontrole u skladu s Prilogom VI. provode se u klaonicama barem jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.

Kada se tim kontrolama otkrije da je količina apsorbirane vode veća od ukupnog udjela vode dozvoljenog ovom Uredbom, uzimajući u obzir i vodu koju apsorbiraju trupovi u fazama obrade u kojima se ne obavljaju kontrole, a u svakom slučaju ako količina apsorbirane vode premašuje vrijednosti iz točke 10. Priloga IX. ili točke 7. Priloga VI., dotična klaonica mora bez odgađanja izvršiti potrebne tehničke prilagodbe procesa.

2. U svim slučajevima iz drugog podstavka stavka 1., a u svakom slučaju najmanje jednom svaka dva mjeseca, provjerava se udio vode iz članka 15. stavka 1. i to uzorkovanjem smrznutih i brzo smrznutih pilića iz svake klaonice, pri čemu nadležno tijelo države članice odlučuje hoće li se primijeniti postupak iz priloga VI. ili VII. Iz ovih se kontrola izuzimaju trupovi za koje se nadležnom tijelu dostavi zadovoljavajući dokaz da su namijenjeni isključivo izvozu.

3. Kontrole iz stavaka 1. i 2. obavljaju nadležna tijela ili se one obavljaju pod njihovim nadzorom. U posebnim slučajevima, nadležna tijela mogu za određenu klaonicu strože primjenjivati odredbe stavka 1., a posebno odredbe točaka 1. i 10. Priloga IX., kao i odredbe stavka 2., ako se pokaže da je to potrebno kako bi se osiguralo da ukupni udio vode bude unutar granica koje su dopuštene ovom Uredbom.

U svim slučajevima u kojima se smatra da serija smrznutih ili brzo smrznutih pilića nije u skladu s ovom Uredbom, nadležna tijela nastavljaju kontrole s minimalnom učestalošću iz stavka 2., sve dok tri uzastopne kontrole u skladu s prilozima VI. ili VII., koja se moraju izvršiti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u razdoblju od najviše četiri tjedna, ne daju negativan rezultat. Troškove tih kontrola plaća dotična klaonica.

4. Ako, kod hlađenja strujanjem zraka, rezultati kontrola iz stavaka 1. i 2. pokazuju da su tijekom šest mjeseci ispunjavani kriteriji utvrđeni u prilozima od VI. do IX., učestalost kontrola iz stavka 1. može se smanjiti na jednu kontrolu mjesečno. Svako nepoštivanje tih kriterija koji su propisani tim prilozima dovodi do ponovne uspostave kontrola iz stavka 1.

5. Ako rezultat kontrola iz stavka 2. pokazuje da su prekoračene dopuštene granice, smatra se da dotična serija nije u skladu s ovom Uredbom. U tom slučaju, dotična klaonica može zahtijevati da se u referentnom laboratoriju države članice provede ponovna analiza po metodi koju odredi nadležno tijelo države članice. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.

6. Ako se i nakon ponovne analize smatra da dotična serija nije u skladu s ovom Uredbom, nadležno tijelo mora poduzeti odgovarajuće mjere kojima se dopušta stavljanje takve serije na tržište Zajednice samo pod uvjetom da se pod nadzorom nadležnog tijela klaonica označe i pojedinačna i zajednička pakiranja trupova trakom ili etiketom na kojoj je crvenim velikim tiskanim slovima navedena najmanje jedna od oznaka iz Priloga X.

Serija iz prvog podstavka ostaje pod nadzorom nadležnog tijela sve dok se s njom ne postupi u skladu s ovim stavkom ili dok se ne odloži na drugi način. Ako se nadležnom tijelu potvrdi da je serija iz prvog podstavka namijenjena izvozu, nadležno tijelo mora poduzeti sve potrebne mjere kako bi se spriječilo stavljanje dotična serije na tržište unutar Zajednice.

Oznake određene u prvom podstavku moraju se navesti na istaknutomu mjestu tako da se mogu lako vidjeti i pročitati i da se ne mogu izbrisati. Ne smiju se ni na koji način sakriti, napraviti nejasnim ili prekinuti drugim tekstom ili slikama. Slova moraju biti veličine najmanje 1 cm na pojedinačnim pakiranjima i 2 cm na zajedničkim pakiranjima.

Članak 17.

1. Država članica odredišta može, kada postoje ozbiljni razlozi za sumnju na nepravilnosti, izvršiti nediskriminirajuće nasumične kontrole smrznutih ili brzo smrznutih pilića kako bi provjerila ispunjava li pošiljka uvjete iz članaka 15. i 16.

2. Kontrole iz stavka 1. obavljaju se na odredištu robe ili na drugom prikladnom mjestu, pod uvjetom da u ovom drugom slučaju odabrano mjesto nije na granici i da što je moguće manje ometa prijevoz robe te da se prijevoz robe može normalno nastaviti do odredišta nakon što se uzme odgovarajući uzorak. Međutim, dotični se proizvodi ne smiju prodati krajnjem korisniku dok se ne dobiju rezultati kontrole.

Te se kontrole obavljaju što je moguće prije kako se ne bi nepotrebno odgodilo stavljanje robe na tržište ili prouzročila kašnjenja koja bi mogla nepovoljno utjecati na kakvoću robe.

O rezultatima tih kontrola te svim kasnijim odlukama i razlozima njihova donošenja obavješćuju se pošiljatelj, primatelj ili njihovi predstavnici u roku od najviše dva radna dana od uzorkovanja. O odlukama koje donese nadležno tijelo države članice odredišta i o razlozima njihova donošenja obavješćuje se nadležno tijelo države članice otpreme.

Ako to zahtijeva pošiljatelj ili njegov predstavnik, navedene odluke i razlozi njihova donošenja upućuju mu se u pisanom obliku zajedno s poukom o pravnom lijeku koji mu je na raspolaganju prema važećim propisima države članice odredišta te o postupku i rokovima koji se pritom primjenjuju.

3. Ako rezultat kontrola iz stavka 1. pokazuje da su prekoračene dopuštene granice, posjednik dotične serije može zahtijevati da se provede ponovna analiza u jednom od referentnih laboratorija iz Priloga XI. i to istom metodom koja je korištena u prvoj analizi. Troškove ponovne analize snosi posjednik serije. Zadaci i nadležnosti referentnih laboratorija predviđeni su u Prilogu XII.

4. Ako se nakon kontrole izvršene u skladu sa stavcima 1. i 2. i nakon ponovne analize, ako ona bude zatražena, utvrdi da smrznuti ili brzo smrznuti pilići ne udovoljavaju odredbama članaka 15. i 16., nadležno tijelo države članice odredišta primjenjuje postupke predviđene u članku 16. stavku 6.

5. U slučajevima određenim u stavcima 3. i 4. nadležno tijelo države članice odredišta mora bez odgađanja stupiti u kontakt s nadležnim tijelima države članice otpreme. Nadležna tijela države članice otpreme moraju poduzeti sve potrebne mjere i obavijestiti nadležno tijelo države članice odredišta o vrsti izvršenih kontrola, donesenim odlukama i razlozima njihova donošenja.

Ako kontrole iz stavaka 1. i 3. pokažu ponovljene nepravilnosti ili ako se po mišljenju otpremne države članice te kontrole obavljaju bez dovoljne utemeljenosti, nadležna tijela dotičnih država članica o tome obavješćuju Komisiju.

U mjeri koja je potrebna da se osigura ujednačena primjena ove Uredbe ili na zahtjev nadležnog tijela države članice odredišta, te uzimajući u obzir vrstu prekršaja, Komisija može:

— poslati ekipu stručnjaka u dotični objekt i u suradnji s nadležnim nacionalnim tijelima izvršiti kontrolu na licu mjesta, ili

— zatražiti od nadležnog tijela otpremne države članice da poveća broj uzorkovanih proizvoda iz dotičnog objekta te da, prema potrebi, primjeni sankcije u skladu s člankom 194. Uredbe (EZ) br. 1234/2007.

Komisija obavješćuje države članice o svojim nalazima. Države članice na čijem se području vrši kontrola osiguravaju stručnjacima svu pomoć potrebnu za obavljanje njihovih zadataka.

Dok Komisija ne dostavi nalaze, država članica otpreme mora na zahtjev države članice odredišta postrožiti kontrole proizvoda koji dolaze iz dotičnog objekta.

Kad se te mjere poduzimaju zbog ponovljenih nepravilnosti od strane nekog objekta, za sve troškove nastale zbog primjene alineja iz trećeg podstavka Komisija tereti dotični objekt.

Članak 18.

1. Nadležna tijela država članica moraju bez odgađanja obavijestiti odgovarajući nacionalni referentni laboratorij o rezultatima kontrola iz članaka 15., 16. i 17. koje su ona izvršila ili koji su izvršeni pod njihovim nadzorom.

Svake godine prije 1. srpnja nacionalni referentni laboratoriji prosljeđuju te podatke odboru stručnjaka iz članka 19. na daljnju ocjenu i raspravu s nacionalnim referentnim laboratorijima. Rezultati se dostavljaju Upravnom odboru na razmatranje u skladu s člankom 195. Uredbe (EZ) br. 1234/2007.

2. Države članice donose praktične mjere za kontrole određene u člancima 15., 16. i 17. u svim fazama stavljanja na tržište, uključujući kontrole proizvoda uvezenih iz trećih zemalja, koje se obavljaju u trenutku carinjenja u skladu s prilozima VI. i VII. One o tim mjerama moraju bez odgađanja obavijestiti ostale države članice i Komisiju. O svim promjenama navedenih mjera odmah se obavješćuju ostale države članice i Komisija.

Članak 19.

Odbor stručnjaka za kontrolu udjela vode u mesu peradi djeluje kao koordinacijsko tijelo za ispitivanja koja obavljaju nacionalni referentni laboratoriji. Sastoji se od predstavnika Komisije i nacionalnih referentnih laboratorija. Zadaci odbora i nacionalnih referentnih laboratorija te organizacijski ustroj odbora određeni su u Prilogu XII.

Referentnom laboratoriju isplaćuje se financijska pomoć u skladu s uvjetima iz ugovora sklopljenog između Komisije, koja nastupa u ime Zajednice, i laboratorija.

Glavni direktor za poljoprivredu i ruralni razvoj ovlašten je potpisati ugovor u ime Komisije.

Članak 20.

1. Sljedeći svježi, smrznuti i brzo smrznuti komadi mesa peradi mogu se stavljati na tržište u okviru poslovnih ili trgovinskih aktivnosti unutar Zajednice samo ako udio vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene metodom analize koja je opisana u Prilogu VIII. (kemijska metoda):

(a) pileći file od prsa, s prsnom kosti ili bez nje, bez kože;

(b) pileća prsa s kožom;

(c) pileća bedra, bataci, noge, noge s dijelom leđa, stražnje četvrti, s kožom;

(d) pureći file od prsa, bez kože;

(e) pureća prsa s kožom;

(f) pureća bedra, bataci, noge, s kožom;

(g) meso purećih nogu bez kosti, bez kože.

2. Nadležna tijela koja odredi svaka država članica osiguravaju da klaonice i rasjekaonice, neovisno o tome pripadaju li ili ne pripadaju klaonici, usvoje sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stavka 1., a posebno da se:

(a) redovite provjere apsorbirane vode u skladu s člankom 16. stavkom 1. obavljaju u klaonicama i na pilećim i purećim trupovima namijenjenim za proizvodnju svježih, smrznutih i brzo smrznutih komada mesa navedenih u stavku 1. ovog članka. Ove se provjere moraju provoditi najmanje jedanput u svakom radnom ciklusu od osam sati. Međutim, kod hlađenja purećih trupova strujanjem zraka, nije potrebno provoditi redovite provjere apsorbirane vode. Granične vrijednosti utvrđene u točki 10. Priloga IX. primjenjuju se i na pureće trupove;

(b) rezultati provjera evidentiraju i čuvaju godinu dana;

(c) svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje; ta oznaka serije mora biti zapisana u evidenciji proizvodnje.

Ako kod hlađenja pilića strujanjem zraka rezultati provjera iz točke (a) i stavka 3. pokažu da su tijekom šest mjeseci ispunjavani kriteriji propisani prilozima od VI. do IX., učestalost provjera iz točke (a) može se smanjiti na jednu provjeru mjesečno. Svako nepoštivanje tih kriterija koji su propisani prilozima od VI. do IX. dovodi do ponovnog uvođenja kontrola iz točke (a).

3. Najmanje jednom svaka tri mjeseca mora se, na temelju uzorkovanja i u skladu s Prilogom VIII., provjeravati udio vode iz stavka 1. u smrznutim i brzo smrznutim komadima mesa peradi iz svakog objekta za rasijecanje koji proizvodi takve komade mesa. Ove se kontrole ne moraju vršiti na komadima mesa peradi za koje se nadležnom tijelu dostavi zadovoljavajući dokaz da su namijenjeni isključivo izvozu.

Kada neka rasjekaonica godinu dana ispunjava kriterije koji su propisani Prilogom VIII., učestalost kontrola smanjuje se na jednu kontrolu svakih šest mjeseci. Svako nepridržavanje tih kriterija dovodi do ponovnog uvođenja kontrola kako su navedeni u prvom podstavku.

4. Članak 16. stavci od 3. do 6. i članci 17. i 18. primjenjuju se *mutatis mutandis* na komade mesa peradi iz stavka 1. ovog članka.

Članak 21.

Uredba (EEZ) br. 1538/91 stavlja se izvan snage od 1. srpnja 2008.

Upućivanje na Uredbu stavljenu izvan snage i na Uredbu (EEZ) br. 1906/90 tumači se kao upućivanje na ovu Uredbu i čita se u skladu s korelacijskom tablicom iz Priloga XIII.

Članak 22.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ona se primjenjuje od 1. srpnja 2008.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. lipnja 2008.

Za Komisiju

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

PRILOG I.

Članak 1. stavak 1. – Nazivi trupova peradi

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετετνοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, „*Broiler*”	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράοιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachnê, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberiand (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „*mulard*”	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (Jauna) *Mulard* pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberiand Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra „*mulard*”	Pīle, muskuspīle, *Mulard* pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznivaló baromfi)	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosołowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Għattuqa, *coquelet*	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk żgħir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (żgħir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (żgħira fl-eta), papra żgħira (fellus ta' papra) *muskovy* (żgħira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „*Mulard*"-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmova, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato *Barbary*, Pato *Mulard*	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsa, 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*	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąsiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wiżża (żgħira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyön-gyös	Farghuna (żgħira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Fargħuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Članak 1. stavak 2. – Nazivi komada mesa peradi

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

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret" või „maigret")	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa
n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai

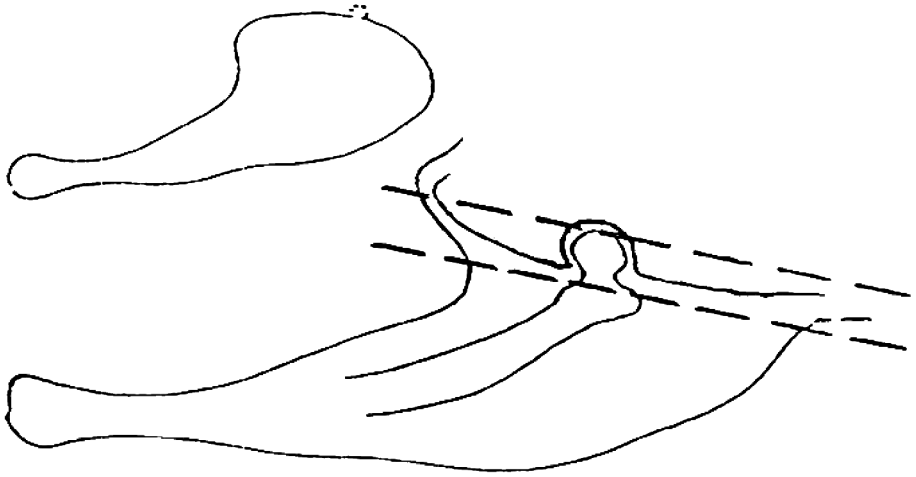
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseparate	Neoddelené hydinové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydinové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydinové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové krídelko	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienaħ mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseparate	Neoddelené hydinové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-*wishbone*	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kosťou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamell-filé, (maigret)	*Magret, maigret*	Magret	Magret	*Magret, maigret*	Tacâm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laħam tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipireisiliha	Urbenat kalkonkött av klubba

PRILOG II.

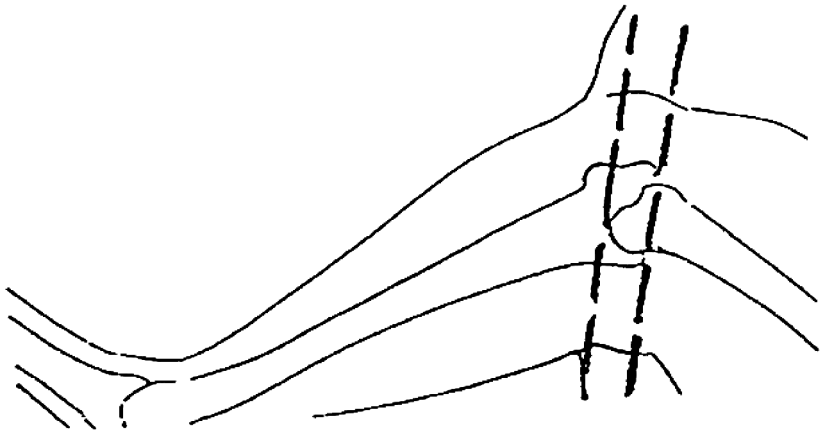
Rez kojim se odvaja stegno/noga od leđa

— granica bočnog zgloba



Rez kojim se odvaja stegno od bataka

— granica koljenog zgloba



PRILOG III.

Članak 10. – Metode hlađenja

	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-Sprühkühlung	Õhkpiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por immersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypning-skøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	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	Luftkylning
2.	Atšaldymas pučiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproeikoeling	Owiewowo-natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayjäähdytys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessiħ b'immersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähdytys	Vattenkylning

PRILOG IV.

Članak 11. stavak 1. – Načini uzgoja

	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 ovsem	Fodret med … % … Havrefodret gås	Mast mit … % … Hafermastgans	Söödetud …, mis sisaldab … % … Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με … % … Χήνα που παχαίνεται 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 barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe …)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūtī")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands …	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands … opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο 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	Mitmugħa b'… % ta' … Wiżża mitmugħa bil-ħafur	Gevoed met … % … Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem … % … tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com … % de … Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de … Gâște furajate cu ovăz	Kŕmené … % … Husi kŕmené ovsom	Krmljeno z … % … gos krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää … …% Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med … % … Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel … binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creştere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (*free range*)	Scharrel … met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creştere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	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	Creştere liberă tradiţională	Chované navol'no	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	Creştere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

PRILOG V.

Uvjeti iz članka 11. su sljedeći:

(a) *„Hranjeno s … % ….*

Sljedeći se sastojci hrane za životinje mogu posebno navesti jedino ako:

— kod žitarica čine najmanje 65 % mase krmnog obroka koji se daje u većem dijelu razdoblja tova, pri čemu to ne smije uključivati više od 15 % nusproizvoda od žitarica; međutim, ako se navodi neka točno određena žitarica, ona mora činiti najmanje 35 % korištenog obroka ili najmanje 50 % ako je riječ o kukuruzu,

— kod mahunarki i zelenog povrća, oni čine najmanje 5 % mase krmnog obroka koji se daje u većem dijelu razdoblja tova,

— kod mliječnih proizvoda čine najmanje 5 % mase krmnog obroka koji se daje u završnoj fazi.

Izraz „guska hranjena zoblju" može se, međutim, koristiti ako se u završnoj fazi u trajanju od tri tjedna guskama daje najmanje 500 g zobi dnevno.

(b) *Ekstenzivan zatvoren uzgoj*

Ovaj se izraz može koristiti jedino ako:

i. broj životinja po m^2 podne površine ne prelazi sljedeće granice:

— kod pilića, mladih pijetlova, kopuna: 15 ptica, ali ne više od 25 kg žive vage,

— kod pataka, biserka, purana: 25 kg žive vage,

— kod gusaka: 15 kg žive vage;

ii. starost peradi u trenutku klanja iznosi:

— kod pilića: 56 dana ili više,

— kod purana: 70 dana ili više,

— kod gusaka: 112 dana ili više,

— kod pekinških pataka: 49 dana ili više,

— kod mošusnih pataka: 70 dana ili više kod ženki i 84 dana ili više kod mužjaka,

— kod ženki patke mulard: 65 dana ili više,

— kod biserki: 82 dana ili više,

— kod mladih gusaka: 60 dana ili više,

— kod mladih pijetlova: 90 dana ili više,

— kod kopuna: 140 dana ili više.

(c) *Slobodni uzgoj*

Ovaj se izraz može koristiti jedino:

i. ako su gustoća naseljenosti u objektu i starost u trenutku klanja u skladu s granicama utvrđenima pod točkom (b), osim kod pilića kod kojih se gustoća naseljenosti može povećati na 13, ali ne više od 27,5 kg žive vage po m^2, i kod kopuna kod kojih gustoća naseljenosti ne smije premašiti 7,5 m^2 niti biti veća od 27,5 kg žive vage po m^2;

ii. ako je perad tijekom najmanje pola svog života stalno imala dnevni pristup otvorenom prostoru koji je većim dijelom prekriven vegetacijom i čija površina iznosi najmanje:

— 1 m^2 po piletu ili biserki,

— 2 m^2 po patki ili kopunu,

— 4 m^2 po puri ili guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sustavom čija je podna površina najmanje jednaka površini peradarnika, a visina najmanje 2 m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav),

iii. krmni obrok u fazi tova sadrži najmanje 70 % žitarica;

iv. peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz čija ukupna duljina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m^2 površine peradarnika.

(d) *Tradicionalni slobodni uzgoj*

Ovaj se izraz može koristiti jedino ako:

i. gustoća naseljenosti u zatvorenom objektu po m^2 ne premašuje:

— za piliće: 12 pilića, ali ne više od 25 kg žive vage; međutim, kod pokretnih peradarnika čija podna površina nije veća od 150 m^2 i koji ostaju otvoreni preko noći, gustoća naseljenosti može se povećati na 20 pilića, ali ne više od 40 kg žive vage po m^2,

— za kopune: 6,25 kopuna (do 91 dana starosti: 12 kopuna), ali ne više od 35 kg žive vage,

— za mošusne i pekinške patke: 8 mušnih pataka, ali ne više od 35 kg žive vage, 10 ženskih pataka, ali ne više od 25 kg žive vage,

— za patke mulard: 8 pataka, ali ne više od 35 kg žive vage,

— za biserke: 13 biserki, ali ne više od 25 kg žive vage,

— za purane: 6,25 purana (do sedam tjedana starosti: 10 purana), ali ne više od 35 kg žive vage,

— za guske: 5 gusaka (do šest tjedana starosti: 10 gusaka), 3 guske tijekom zadnja tri tjedna tova ako se drže zatvorene, ali ne više od 30 kg žive vage;

ii. ukupna upotrebljiva površina peradarnika po svakoj proizvodnoj jedinici ne prelazi 1 600 m^2;

iii. ni u jednom peradarniku nema više od:

— 4 800 pilića,

— 5 200 biserki,

— 4 000 ženskih mošusnih ili pekinških pataka ili 3 200 muških mošusnih ili pekinških pataka ili 3 200 pataka mulard,

— 2 500 kopuna, gusaka i purana;

iv. peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz čija ukupna duljina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m^2 površine peradarnika;

v. tijekom dana osiguran je stalni pristup otvorenim površinama najmanje od trenutka kad navrše:

— šest tjedana ako se radi o pilićima i kopunima,

— osam tjedana ako se radi o patkama, guskama, biserkama i puranima,

vi. otvorene površine za ispust većim su dijelom prekrivene vegetacijom i iznose najmanje:

— 2 m^2 po piletu, mošusnoj patki, pekinškoj patki ili biserki,

— 3 m^2 po patki mulard,

— 4 m^2 po kopunu od 92. dana (2 m^2 do 91. dana),

— 6 m^2 po puranu,

— 10 m^2 po guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sustavom čija je podna površina najmanje dvostruko veća od površine peradarnika, a visina najmanje 2 m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav),

vii. tovljena perad pripada vrsti za koju je poznato da sporo raste;

viii. krmni obrok u fazi tova sadrži najmanje 70 % žitarica;

ix. najmanja starost u trenutku klanja iznosi:

— 81 dan za piliće,

— 150 dana za kopune,

— 49 dana za pekinške patke,

— 70 dana za ženke mošusne patke,

— 84 dana za mužjake mošusne patke,

— 92 dana za patke mulard,

— 94 dana za biserke,

— 140 dana za purane i guske koji se prodaju cijeli za pečenje,

— 98 dana za pure namijenjene rasijecanju,

— 126 dana za purane namijenjene rasijecanju,

— 95 dana za guske namijenjene proizvodnji guščje jetre (*foie gras*) i „magreta”,

— 60 dana za mlade guske;

x. završna faza tova u zatvorenom prostoru ne premašuje:

— za piliće starije od 90 dana: 15 dana,

— za kopune: 4 tjedna,

— za guske i patke mulard namijenjene proizvodnji guščje i pačje jetre (*foie gras*) i „magreta”, starije od 70 dana: 4 tjedna.

(e) *Slobodni uzgoj – neograničeni ispust*

Ovaj se izraz može upotrebljavati ako su ispunjeni uvjeti koji su navedeni pod točkom (d), osim toga, peradi tijekom dana mora biti osiguran stalni pristup otvorenim prostorima neograničene površine.

Kod ograničenja, uključujući veterinarska ograničenja donesena na temelju prava Zajednice u svrhu zaštite javnog zdravlja i zdravlja životinja, zbog kojih je peradi ograničen pristup otvorenim prostorima, perad uzgajana u skladu s proizvodnom metodom opisanom u točkama (c), (d) i (e) prvog podstavka, osim biserki koje se uzgajaju u etažnom sustavu, može se za vrijeme trajanja ograničenja i dalje stavljati na tržište s posebnom oznakom načina uzgoja, ali nikako duže od 12 tjedana.

PRILOG VI.

ODREĐIVANJE GUBITKA VODE PRI ODMRZAVANJU

(Metoda cijeđenja)

1. *Predmet i područje primjene*

Ovom se metodom određuje količina vode koju smrznuti i brzo smrznuti pilići izgube tijekom odmrzavanja. Ako taj gubitak pri cijeđenju, koji se izražava kao postotak mase trupa (uključujući sve jestive nusproizvode klanja sadržane u ambalaži), premašuje graničnu vrijednost iz točke 7., smatra se da je višak vode bio apsorbiran tijekom prerade.

2. *Definicija*

Gubitak pri cijeđenju koji se utvrdi ovom metodom izražava se kao postotak ukupne mase smrznutog ili brzo smrznutog trupa, uključujući jestive nusproizvode klanja.

3. *Načelo*

Smrznuti ili brzo smrznuti trup, uključujući jestive nusproizvode klanja koje su s njim zapakirane, odmrzava se u kontroliranim uvjetima koji omogućuju izračunavanje mase izgubljene vode.

4. *Uređaji*

4.1. Vage kojima se može izvagati do 5 kg s točnošću od najmanje 1 g.

4.2. Plastične vrećice dovoljno velike da se u njih može staviti trup, opremljene sustavom za sigurno pričvršćivanje.

4.3. Vodena kupelj s termostatom, tako opremljena da se u njoj može držati trup kako je opisano u točkama 5.5. i 5.6. Vodena kupelj mora sadržavati volumen vode koja je najmanje osam puta veća od volumena ptice koju je potrebno pregledati i mora biti takva da se temperatura vode može održavati na 42 ± 2 °C.

4.4. Filtar papir ili drugi upijajući papirni ubrusi.

5. *Metoda*

5.1. Od ukupne količine peradi koju je potrebno pregledati nasumice se uzme 20 trupova. Dok se svaki od njih ne ispita, kako je opisano u točkama 5.2. do 5.11., moraju se držati na temperaturi ne većoj od – 18 °C.

5.2. Vanjska strana ambalaže mora se obrisati kako bi se uklonio površinski led i voda. Vaganjem se odredi težina ambalaže i njezina sadržaja do najbližega grama: to je masa M_0.

5.3. Trup, zajedno sa svim jestivim nusproizvodima klanja koje se s njim prodaju, izvadi se iz vanjskog omota koji se osuši i izvaže do najbližega grama: to je masa M_1.

5.4. Masa smrznutog trupa i nusproizvoda klanja izračunava se tako da se od M_0 oduzme M_1.

5.5. Trup i jestivi nusproizvodi klanja stavljaju se u čvrstu, vodootpornu plastičnu vrećicu tako da trbušna šupljina bude okrenuta prema donjem, zatvorenom dijelu vrećice. Vrećica mora biti dovoljno duga da se može sigurno pričvrstiti dok je u vodenoj kupelji, ali ne toliko široka da se trup može pomaknuti iz uspravnog položaja.

5.6. Dio vrećice u kojemu se nalaze trup i jestivi nusproizvodi klanja u cijelosti se uranja u vodenu kupelj, a vrećica se ostavlja otvorena kako bi moglo izaći što je moguće više zraka. Vrećica se drži u uspravnom položaju, ako je potrebno uz pomoć vodilica ili dodatnih utega stavljenih u vrećicu, tako da u nju ne može ući voda iz vodene kupelji. Vrećice se međusobno ne smiju dodirivati.

5.7. Vrećica se ostavi u vodenoj kupelji na stalnoj temperaturi od 42 ± 2 °C, uz neprestano pomicanje vrećice ili neprestano miješanje vode sve dok se u termičkom središtu trupa (najdublji dio prsnog mišića blizu prsne kosti kod pilića bez iznutrica, ili središte iznutrica kod pilića s iznutricama) ne postigne temperatura najmanje 4 °C, mjereno na dva nasumice odabrana trupa. Trupovi ne smiju ostati u vodenoj kupelji dulje nego što je potrebno za postizanje temperature od 4 °C. Potrebno vrijeme u kojemu trupovi čuvani na – 18 °C trebaju ostati uronjeni iznosi:

Težinska kategorija (g)	Masa trupa + nusproizvodi klanja (g)	Okvirno trajanje uronjenosti u minutama	
		Pilići bez nusproizvoda klanja	Pilići s nusproizvodima klanja
< 800	< 825	77	92
850	825 – 874	82	97
900	875 – 924	85	100
950	925 – 974	88	103
1 000	975 – 1 024	92	107
1 050	1 025 – 1 074	95	110
1 100	1 075 – 1 149	98	113
1 200	1 150 – 1 249	105	120
1 300	1 250 – 1 349	111	126
1 400	1 350 – 1 449	118	133

Za trupove iznad 1 400 g mora se za svakih dodatnih 100 g dodati sedam minuta. Ako predloženo razdoblje uranjanja prođe, a ne postigne se temperatura od + 4 °C kod dva trupa koji se pregledavaju, postupak otapanja se nastavlja dok se ne postigne temperatura od + 4 °C u termičkom središtu.

5.8. Vrećica i njezin sadržaj vade se iz vodene kupelji; dno vrećice se probuši kako bi iscurila sva voda nastala pri odmrzavanju. Vrećica i njezin sadržaj ostave se da se cijede jedan sat na temperaturi okoline od + 18 °C do + 25 °C.

5.9. Odmrznuti trup vadi se iz vrećice, a iz njegove se trbušne šupljine, ako postoji, uklanja omot s nusproizvodima klanja. Trup se iznutra i izvana osuši filtar papirom ili papirnim ubrusom. Vrećica u kojoj se nalaze nusproizvodi klanja probuši se, a nakon što voda iscuri, vrećica i odmrznute nusproizvodi klanja suše se što je moguće pažljivije.

5.10. Ukupna masa odmrznutog trupa, nusproizvoda klanja i ambalaže određuje se na najbliži gram i izražava kao M_2.

5.11. Masa ambalaže u kojoj se nalaze nusproizvodi klanja određuje se na najbliži gram i izražava kao M_3.

6. *Izračun rezultata*

Količina vode koja se izgubi odmrzavanjem, izražena kao postotak mase smrznutog ili brzo smrznutog trupa (uključujući nusproizvode klanja), izračunava se pomoću sljedeće formule:

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

7. *Vrednovanje rezultata*

Ako za 20 trupova u uzorku prosječni gubitak vode pri odmrzavanju premašuje dolje navedene postotke, smatra se da količina vode apsorbirane tijekom obrade premašuje graničnu vrijednost.

Ti postoci iznose:

— za hlađenje strujanjem zraka: 1,5 %

— za hlađenje raspršivanjem zraka: 3,3 %

— za hlađenje uranjanjem u vodu: 5,1 %.

PRILOG VII.

ODREĐIVANJE UKUPNOG UDJELA VODE U PILIĆIMA

(Kemijski test)

1. *Predmet i područje primjene*

Ovom se metodom određuje ukupan udio vode u smrznutim i brzo smrznutim pilićima. Metoda uključuje određivanje udjela vode i bjelančevina u uzorcima iz homogeniziranog trupa peradi. Tako određeni ukupan udio vode uspoređuje se s graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom formula iz točke 6.4. kako bi se odredilo je li tijekom obrade apsorbirano previše vode. Ako analitičar sumnja na prisutnost bilo koje tvari koja bi mogla utjecati na procjenu, mora poduzeti odgovarajuće mjere opreza.

2. *Definicije*

„Trup" znači trup peradi s kostima, hrskavicom i nusproizvodima klanja koje mogu biti u trupu.

„Nusproizvodi klanja" znači jetra, srce, želudac i vrat.

3. *Načelo*

Udio vode i bjelančevina određuje se u skladu s priznatim metodama ISO (Međunarodna organizacija za normizaciju) ili s drugim metodama analize koje je odobrilo Vijeće.

Najveći dopušteni ukupan udio vode u trupu određuje se iz udjela bjelančevina u trupu koji je moguće povezati s udjelom fiziološke vode.

4. *Uređaji i reagensi*

4.1. Vaga za vaganje trupa i omota s točnošću vaganja od najmanje 1 g.

4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje trupa u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati cijele komade mesa smrznute ili brzo smrznute peradi.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje smrznutog ili brzo smrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj s pomoću sjekača opremljenog diskom s otvorima od 4 mm.

4.4. Uređaj, kako je definiran u ISO 1442, za određivanje udjela vode.

4.5. Uređaj, kako je definiran u ISO 937, za određivanje udjela bjelančevina.

5. *Postupak*

5.1. Nasumično se odabere sedam trupova iz količine peradi koju je potrebno pregledati koji se do početka analize u skladu s točkama 5.2. do 5.6. drže u zamrznutom stanju.

Može se analizirati posebno svaki od sedam trupova ili kompozitni uzorak sastavljen od sedam trupova.

5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja trupova iz zamrzivača.

5.3. (a) Obriše se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se trup izvaže i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja trupa na manje komade, uklanja se svaka vrsta omota oko jestivih nusproizvoda klanja. Ukupna masa trupa zajedno s jestivim nusproizvodima klanja i ledom koji prianja uz trup odredi se do najbližega grama, nakon oduzimanja mase ambalaže, do vrijednosti „P_1”.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, odredi se ukupna masa svih sedam trupova pripremljenih u skladu s točkom 5.3(a) tako da se dobije vrijednost „P_7”.

5.4. (a) Cijeli trup mase P_1 usitni se u sjekaču opisanom u točki 4.3. (i izmiješa se mikserom ako je to potrebno) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan za svaki trup.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih sedam trupova čija je masa P_7 usitni se u sjekaču opisanom u točki 4.3. (i izmiješa se mikserom ako je to potrebno) da se dobije homogeni materijal od kojega se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih sedam trupova. Ta se dva uzorka analiziraju kako je opisano u točkama 5.5. i 5.6.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrebljava za određivanje udjela vode u skladu s ISO 1442 kako bi se dobio udio vode „a %”.

5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrebljava za određivanje udjela dušika u skladu s ISO 937. Udio dušika pretvori se u udio sirovih bjelančevina „b %” tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

6. *Izračun rezultata*

6.1. (a) Masa vode (W) u svakom trupu dobije se pomoću formule $aP_1/100$, a masa bjelančevina (RP) pomoću formule $bP_1/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Odredi se zbroj mase vode (W_7) i mase bjelančevina (RP_7) u sedam analiziranih trupova.

(b) Kod analize kompozitnog uzorka odredi se prosječni udio vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a % odnosno b %. Masa vode (W_7) u sedam trupova dobije se pomoću formule $aP_7/100$, a masa bjelančevina (RP_7) pomoću formule $bP_7/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode (W_A) i bjelančevina (RP_A) izračuna se tako da se W_7 odnosno RP_7 podijeli sa sedam.

6.3. Teorijski udio fiziološke vode u gramima, koji je određen ovom metodom, može se izračunati pomoću sljedeće formule:

— pilići: $3{,}53 \times RP_A + 23$.

6.4. (a) Hlađenje strujanjem zraka:

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2 % [1], najveća dopuštena granica za ukupan udio vode (W_G) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

— pilići: $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$.

[1] Izračunano na osnovi trupa, bez apsorbirane strane vode.

(b) Hlađenje raspršivanjem zraka:

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 4,5 % [1], najveća dopuštena granica za ukupan udio vode (W_G) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(c) Hlađenje uranjanjem u vodu:

Uz pretpostavku da tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 7 % [2], najveća dopuštena granica za ukupan udio vode (W_G) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

6.5. Ako prosječan udio vode (W_A) u sedam trupova, izračunan u skladu s točkom 6.2, ne prelazi vrijednost iz točke 6.4 (W_G), smatra se da pregledana količina peradi udovoljava standardu.

[1] Izračunano na osnovi trupa, bez apsorbirane strane vode.
[2] Izračunano na osnovi trupa, bez apsorbirane strane vode.

PRILOG VIII.

ODREĐIVANJE UKUPNOG UDJELA VODE U KOMADIMA MESA PERADI DOBIVENIM RASIJECANJEM

(Kemijski test)

1. *Predmet i područje primjene*

Ovom se metodom određuje ukupan udio vode u određenim komadima mesa peradi. Metoda uključuje određivanje udjela vode i bjelančevina na uzorcima homogeniziranih komada mesa peradi. Tako određeni ukupan udio vode uspoređuje se s graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom formula iz točke 6.4. kako bi se odredilo je li tijekom obrade apsorbirano previše vode. Kad analitičar sumnja na prisutnost bilo koje tvari koja bi mogla utjecati na procjenu, mora poduzeti odgovarajuće mjere opreza.

2. *Definicije i postupci uzorkovanja*

Definicije iz članka 1. stavka 2. primjenjuju se na komade mesa peradi iz članka 20. Veličina uzoraka mora biti najmanje sljedeća:

— pileća prsa: polovica prsa,

— file od pilećih prsa: polovica prsa bez kosti, bez kože,

— pureća prsa, file od purećih prsa i meso purećih nogu bez kosti: komadi mesa od otprilike 100 g,

— ostali komadi mesa: kako su određeni u članku 1. stavku 2.

Kod smrznutih ili brzo smrznutih zajednički pakiranih proizvoda (komadi mesa koji nisu pojedinačno zapakirani), velika pakiranja iz kojih će se uzimati uzorci mogu se držati na 0 °C dok ne bude moguće odvojiti pojedinačne komade mesa.

3. *Načelo*

Udio vode i bjelančevina određuje se u skladu s priznatim metodama ISO (Međunarodna organizacija za normizaciju) ili s drugim metodama analize koje je odobrilo Vijeće.

Najveći dopušteni ukupan udio vode u komadima mesa peradi određuje se iz udjela bjelančevina u komadima koji je moguće povezati s udjelom fiziološke vode.

4. *Uređaji i reagensi*

4.1. Vaga za vaganje komada mesa i omota s točnošću vaganja od najmanje 1 g.

4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje komada mesa u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati komade mesa peradi i njihove dijelove.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje smrznutog ili brzo smrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj pomoću sjekača opremljenog diskom s otvorima od 4 mm.

4.4. Uređaj, kako je određen u ISO 1442, za utvrđivanje udjela vode.

4.5. Uređaj, kako je određen u ISO 937, za utvrđivanje udjela bjelančevina.

5. *Postupak*

5.1. Od komada mesa peradi koje je potrebno provjeriti uzima se nasumično pet komada mesa i do početka analize u skladu s točkama 5.2. do 5.6. drži ih se u smrznutom stanju ili u hladnjaku.

Uzorci smrznutih ili brzo smrznutih nezapakiranih proizvoda iz točke 2. mogu se do početka analize čuvati na 0 °C.

Može se analizirati posebno svaki od pet komada mesa ili kompozitni uzorak sastavljen od svih pet komada.

5.2. Pripreme počinje u roku od sat vremena od vađenja komada mesa iz zamrzivača ili hladnjaka.

5.3. (a) Obriše se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se komad mesa izvaže i izvadi iz omota. Nakon rasijecanja komada mesa na manje dijelove, masa komada mesa peradi odredi se do najbližega grama nakon oduzimanja težine ambalaže tako da se dobije „P_1".

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, određuje se ukupna masa svih pet komada, mesa pripremljenih u skladu s točkom 5.3.(a) i dobije vrijednost „P_5".

5.4. (a) Cijeli komad mesa mase P_1 usitni se u sjekaču opisanom u točki 4.3. (i izmiješa se mikserom ako je to potrebno) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan za svaki komad.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih pet komada mesa ukupne mase P_5 usitni se u sjekaču opisanom u točki 4.3. (i izmiješa se mikserom ako je to potrebno) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih pet komada mesa.

Ta se dva uzorka analiziraju kako je opisano u točkama 5.5. i 5.6.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrijebi za određivanje udjela vode u skladu s ISO 1442 kako bi se dobio udio vode „a %".

5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrijebi za određivanje udjela dušika u skladu s ISO 937. Udio dušika pretvara se u udio sirovih bjelančevina „b %" tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

6. *Izračun rezultata*

6.1. (a) Masa vode (W) u svakom komadu mesa dobije se pomoću formule $aP_1/100$, a masa bjelančevina (RP) pomoću formule $bP_1/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

Određuje se zbroj mase vode (W_5) i mase bjelančevina (RP_5) u pet analiziranih komada mesa.

(b) Kod analize kompozitnog uzorka određuje se prosječan udio vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a % odnosno b %. Masa vode (W_5) u pet komada mesa dobije se pomoću formule $aP_5/100$, a masa bjelančevina (RP_5) pomoću formule $bP_5/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode (W_A) i bjelančevina (RP_A) izračunava se tako da se W_5 odnosno RP_5 podijeli s pet.

6.3. Srednji fiziološki omjer W/RP koji je određen ovom metodom iznosi kako slijedi:

— file od pilećih prsa: 3,19 ± 0,12,

— pileće noge i zadnje četvrti: 3,78 ± 0,19,

— file od purećih prsa: 3,05 ± 0,15,

— pureće noge: 3,58 ± 0,15,

— meso purećih nogu bez kosti: 3,65 ± 0,17.

6.4. Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2 %, 4 % ili 6 % [1], ovisno o vrsti proizvoda i primijenjenoj metodi hlađenja, najviši dopušteni omjer W/RP određen ovom metodom je sljedeći:

	Hlađenje strujanjem zraka	Hlađenje raspršivanjem zraka	Hlađenje s uranjanjem u vodu
File of pilećih prsa, bez kože	3,40	3,40	3,40
Pileća prsa s kožom	3,40	3,50	3,60
Pileća stegna, bataci, noge, noge s dijelom leđa, stražnje četvrti, s kožom	4,05	4,15	4,30
File od purećih prsa, bez kože	3,40	3,40	3,40
Pureća prsa, s kožom	3,40	3,50	3,60
Pureća stegna, bataci, noge, s kožom	3,80	3,90	4,05
Meso purećih nogu bez kosti i bez kože	3,95	3,95	3,95

Ako prosječan omjer W_A/RP_A kod svih pet komada mesa, izračunan u skladu s točkom 6.2., ne prelazi omjer iz točke 6.4, smatra se da pregledana količina komada mesa peradi udovoljava standardu.

[1] Izračunano na osnovi komada mesa, bez apsorbirane strane vode. Za file (bez kože) i meso purećih nogu bez kože taj postotak iznosi 2 % za svaku metodu hlađenja.

PRILOG IX.

KONTROLA APSORPCIJE VODE U PROIZVODNOM OBJEKTU

(Ispitivanje u klaonici)

1. Najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati:

   izabrati slučajnim odabirom 25 trupova na liniji za evisceraciju odmah nakon evisceracije i potpunog uklanjanja nusproizvoda klanja te prije prvog pranja.

2. Prema potrebi, odrezati vrat ne odvajajući kožu vrata od trupa.

3. Svaki trup posebno označiti. Izvagati svaki trup i zabilježiti njegovu masu zaokruženu na najbliži gram.

4. Ispitivani trup ponovo vratiti na liniju za evisceraciju i nastaviti s uobičajenim postupcima pranja, hlađenja, cijeđenja itd.

5. Na kraju linije za cijeđenje ukloniti označene trupove ne dopuštajući da se cijede dulje nego što je uobičajeno za perad iz serije iz koje je uzet uzorak.

6. Uzorak se sastoji od prvih 20 tako uzetih trupova. Oni se ponovno važu. Njihova masa, zaokružena na najbliži gram, bilježi se i uspoređuje s masom zabilježenom pri prvom vaganju. Test se proglašava nevažećim ako je broj označenih trupova koji su ponovo uzeti manji od 20.

7. S trupova iz uzorka ukloniti identifikacijske oznake i pustiti da trupovi prođu kroz uobičajeni postupak pakiranja.

8. Postotak apsorbirane vlage odrediti tako da se oduzme ukupna masa tih istih trupova nakon pranja, hlađenja i cijeđenja, te da se razlika podijeli s početnom masom i pomnoži sa 100.

9. Za određivanje postotka apsorbirane vlage može se, za isti broj trupova i u skladu s istim načelima, koristiti linija za automatsko vaganje umjesto ručnog vaganja opisanog u točkama od 1. do 8., pod uvjetom da liniju za automatsko vaganje u tu svrhu prethodno odobri nadležno tijelo.

10. Rezultat ne smije premašiti sljedeće postotke početne mase trupa ili bilo koju drugu vrijednost koja osigurava sukladnost s najvećim dopuštenim udjelom ukupne strane vode:

    — hlađenje strujanjem zraka: 0 %,

    — hlađenje raspršivanjem zraka: 2,0 %,

    — hlađenje uranjanjem u vodu: 4,5 %.

PRILOG X.

OZNAKE IZ ČLANKA 16. STAVKA 6.

– *na bugarskome:*	Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
– *na španjolskome:*	Contenido en agua superior al límite CE
– *na češkom:*	Obsah vody překračuje limit ES
– *na danskom:*	Vandindhold overstiger EF-Normen
– *na njemačkom:*	Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
– *na estonskom:*	Veesisaldus ületab EÜ normi
– *na grčkom:*	Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
– *na engleskom:*	Water content exceeds EC limit
– *na francuskom:*	Teneur en eau supérieure à la limite CE
– *na talijanskom:*	Tenore d'acqua superiore al limite CE
– *na latvijskom:*	Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
– *na litavskom:*	Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
– *na mađarskom:*	Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
– *na malteškom:*	Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
– *na nizozemskom:*	Watergehalte hoger dan het EG-maximum
– *na poljskom:*	Zawartość wody przekracza normę WE
– *na portugalskom:*	Teor de água superior ao limite CE
– *na rumunjskom:*	Conținutul de apă depășește limita CE
– *na slovačkom:*	Obsah vody presahuje limit ES
– *na slovenskom:*	Vsebnost vode presega ES omejitev
– *na finskom:*	Vesipitoisuus ylittää EY-normin
– *na švedskom:*	Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

PRILOG XI.

POPIS NACIONALNIH REFERENTNIH LABORATORIJA

Belgija

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

Bugarska

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)

Češka

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

Danska

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

Njemačka

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

Estonija

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Irska

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Grčka

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

Španjolska

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

Francuska

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

Italija

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavedone N. 29
IT – 41100 Modena

Cipar

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

Latvija

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

Litva

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

Luksemburg

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

Mađarska

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

Malta

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

Nizozemska

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

Austrija

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

Poljska

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

Portugal

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

Rumunjska

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

Slovenija

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

Slovačka

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

Finska

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Švedska

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Ujedinjena Kraljevina

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

PRILOG XII.

Zadaci i organizacijski ustroj odbora stručnjaka za kontrolu udjela vode u mesu peradi

Odbor stručnjaka iz članka 19. ima sljedeće zadatke:

(a) dostavlja nacionalnim referentnim laboratorijima podatke o analitičkim metodama i usporednim ispitivanjima vezanima uz određivanje udjela vode u mesu peradi;

(b) koordinira primjenu metoda iz točke (a) od strane nacionalnih referentnih laboratorija organiziranjem usporednih ispitivanja i posebno provjerama stručne osposobljenosti;

(c) pruža potporu nacionalnim referentnim laboratorijima pri provjerama stručne osposobljenosti pružajući im znanstvenu podršku za ocjenjivanje statističkih podataka i izvješćivanje;

(d) koordinira razvoj novih analitičkih metoda i obavještava nacionalne referentne laboratorije o napretku u tom području;

(e) pruža znanstvenu i stručnu pomoć Komisiji, posebno u slučajevima kad države članice međusobno osporavaju rezultate analiza.

Odbor stručnjaka iz članka 19. ustrojen je na sljedeći način:

Odbor stručnjaka za kontrolu udjela vode u mesu peradi sastavljen je od predstavnika Instituta za referentne materijale i mjerenja (IRMM) pri Općoj upravi Centra za zajednička istraživanja (CZI/JRC) Opće uprave za poljoprivredu i ruralni razvoj te od predstavnika triju nacionalnih referentnih laboratorija. Predstavnik IRMM-a predsjedava odborom i imenuje nacionalne referentne laboratorije po načelu rotacije. Potom tijelo države članice koje je nadležno za odabrani nacionalni referentni laboratorij imenuje pojedine stručnjake za praćenje udjela vode u hrani koji sudjeluju u radu odbora. Svake se godine, po načelu rotacije, jedan nacionalni referentni laboratorij zamijeni kako bi se osigurao određeni stupanj kontinuiteta u odboru. Troškove stručnjaka država članica i/ili nacionalnih referentnih laboratorija u obavljanju zadataka predviđenih ovim odjeljkom ovog Priloga snose dotične države članice.

Zadaci nacionalnih referentnih laboratorija

Nacionalni referentni laboratoriji iz Priloga XI. obavljaju sljedeće poslove:

(a) koordiniraju aktivnosti nacionalnih laboratorija zaduženih za analize udjela vode u mesu peradi;

(b) pomažu nadležnom tijelu države članice pri organiziranju sustava kontrole udjela vode u mesu peradi;

(c) sudjeluju u usporednim ispitivanjima (provjerama stručne osposobljenosti) među različitim nacionalnim laboratorijima iz točke (a);

(d) osiguravaju da podaci koje dostavi odbor stručnjaka budu dostavljeni nadležnom tijelu dotične države članice i nacionalnim laboratorijima iz točke (a);

(e) surađuju s odborom stručnjaka i, ako su imenovani u odbor stručnjaka, pripremaju potrebne uzorke za ispitivanje, uključujući ispitivanje homogenosti, te brinu da oni budu na primjeren način dostavljeni.

PRILOG XIII.

Korelacijska tablica

Uredba (EEZ) br. 1906/90	Uredba (EEZ) br. 1538/91	Ova Uredba
	Članak 1.	Članak 1.
	Članak 1.a, uvodni dio	Članak 2., uvodni dio
Članak 2. stavci 2., 3. i 4.		Članak 2. točke (a), (b) i (c)
Članak 2. stavak 8.		Članak 2. točka (d)
	Članak 1.a, prva i druga alineja	Članak 2. točke (e) i (f)
	Članak 2.	Članak 3. stavci od 1. do 4.
Članak 4.		Članak 3. stavak 5.
	Članak 3.	Članak 4.
	Članak 4.	Članak 5. stavak 1.
Članak 5. stavci od 1. do 4.		Članak 5. stavci od 2. do 5.
Članak 6.		Članak 5. stavak 6.
	Članak 5.	Članak 6.
	Članak 6. stavak 1., uvodni tekst	Članak 7. stavak 1., uvodni tekst
	Članak 6. stavak 1., prva do šesta alineja	Članak 7. stavak 1. točke (a) do (f)
	Članak 6. stavak 2., uvodni tekst	Članak 7. stvak 2., uvodni tekst
	Članak 6. stavak 2., prva do četvrta alineja	Članak 7. stavak 2. točke od (a) do (d)
	Članak 7. stavak 1.	Članak 8. stavak 1.
	Članak 7. stavak 3.	Članak 8. stavak 2.
	Članak 7. stavak 4.	Članak 8. stavak 3.
	Članak 7. stavak 5.	Članak 8. stavak 4.
	Članak 7. stavak 6.	Članak 8. stavak 5.
	Članak 8. stavak 1.	Članak 9. stavak 1.
	Članak 8. stavak 2.	Članak 9. stavak 2.
	Članak 8. stavak 3., uvodni tekst	Članak 9. stavak 3., uvodni tekst
	Članak 8. stavak 3., prva alineja	Članak 9. stavak 3. točka (a)
	Članak 8. stavak 3., druga alineja	Članak 9. stavak 3. točka (b)
	Članak 8. stavak 4. prvi podstavak, uvodni tekst	Članak 9. stavak 4. prvi podstavak, uvodni tekst

Uredba (EEZ) br. 1906/90	Uredba (EEZ) br. 1538/91	Ova Uredba
	Članak 8. stavak 4. prvi podstavak, prva do treća alineja	Članak 9. stavak 4. prvi podstavak, točke od (a) do (c)
	Članak 8. stavak 4. drugi podstavak	Članak 9. stavak 4. drugi podstavak
	Članak 8. stavci od 5. do 12.	Članak 9. stavci od 5. do 12.
	Članak 8. stavak 13. prvi podstavak	—
	Članak 8. stavak 13. drugi podstavak	Članak 9. stavak 13.
	Članak 9.	Članak 10.
	Članak 10.	Članak 11.
	Članak 11. stavak 1., uvodni tekst	Članak 12. stavak 1., uvodni tekst
	Članak 11. stavak 1., prva do četvrta alineja	Članak 12. stavak 1. točke od (a) do (d)
	Članak 11. stavak 2.	Članak 12. stavak 2.
	Članak 11. stavak 2.a	Članak 12. stavak 3.
	Članak 11. stavak 2.b	Članak 12. stavak 4.
	Članak 11. stavak 3., uvodni tekst	Članak 12. stavak 5., uvodni tekst
	Članak 11. stavak 3., prva do četvrta alineja	Članak 12. stavak 5. točke od (a) do (d)
	Članak 11. stavak 4.	Članak 12. stavak 6.
	Članak 12.	Članak 13.
	Članak 13.	Članak 14.
	Članak 14.a, stavci 1. i 2.	Članak 15.
	Članak 14.a stavci 3. do 5.	Članak 16. stavci od 1. do 3.
	Članak 14.a, stavak 5.a	Članak 16. stavak 4.
	Članak 14.a, stavak 6.	Članak 16. stavak 5.
	Članak 14.a, stavak 7., prvi podstavak, uvodni tekst	Članak 16. stavak 6., prvi podstavak
	Članak 14.a, stavak 7., prvi podstavak, alineje	Prilog X.
	Članak 14.a, stavak 7., drugi i treći podstavak	Članak 16. stavak 6., drugi i treći podstavak
	Članak 14.a, stavci od 8. do 12.	Članak 17. stavci od 1. do 5.
	Članak 14.a, stavak 12.a	Članak 18. stavak 1.
	Članak 14.a, stavak 13.	Članak 18. stavak 2.
	Članak 14.a, stavak 14.	Članak 19.
	Članak 14.b, stavak 1.	Članak 20. stavak 1.

Uredba (EEZ) br. 1906/90	Uredba (EEZ) br. 1538/91	Ova Uredba
	Članak 14.b, stavak 2., prvi podstavak, uvodni tekst	Članak 20. stavak 2., prvi podstavak, uvodni tekst
	Članak 14.b, stavak 2. prvi podstavak, prva do treća alineja	Članak 20. stavak 2. prvi podstavak, točke (a) do (c)
	Članak 14.b, stavak 2. drugi podstavak	Članak 20. stavak 2., drugi podstavak
	Članak 14.b, stavci 3. i 4.	Članak 20. stavci 3. i 4.
	Članak 15.	—
	—	Članak 21.
	—	Članak 22.
	Prilog I.	Prilog I.
	Prilog I.a	Prilog II.
	Prilog II.	Prilog III.
	Prilog III.	Prilog IV.
	Prilog IV.	Prilog V.
	Prilog V.	Prilog VI.
	Prilog VI.	Prilog VII.
	Prilog VI.a	Prilog VIII.
	Prilog VII.	Prilog IX.
	Prilog VIII.	Prilog XI.
	Prilog IX.	Prilog XII.
	—	Prilog XIII.