KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2891/93

af 21. oktober 1993

om ændring af forordning (EØF) nr. 1538/91 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 om handelsnormer for fjerkrækød

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1906/90 af 26. juni 1990 om handelsnormer for fjerkrækød (1), ændret ved forordning (EØF) nr. 317/93 (2), særlig artikel 7 og 9, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 1538/91 (3), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1980/92 (4), er der fastsat gennemførelsesbestemmelser til handelsnormerne for fjerkrækød;

på grundlag af de indhøstede erfaringer bør der foretages ændringer af visse definitioner vedrørende art, alder og præsentationsform for slagtekroppe samt vedrørende kropsbygning; det er nødvendigt at definere det produkt, der benævnes »magret« eller »maigret«, for at undgå svigagtige fremgangsmåder;

med henblik på en ensartet anvendelse af forordning (EØF) nr. 1538/91 bør der fastlægges definitioner af begreberne markedsføring og parti inden for sektoren fjerkrækød, ligesom der bør foretages ændringer af de særlige tolerancer vedrørende kontrollen med anvendelsen af definitionerne af fjerkrækroppe, af betegnelserne på præsentationsmåder og af kvalitetsklasserne for slagtekroppe og udskæringer;

med henblik på en tilpasning til de faktiske forhold inden for sektoren bør der foretages en ændring af visse kriterier vedrørende opdrætsbetingelser og af de kvantitative tærskler i forbindelse med den frivillige angivelse vedrørende produktionsformen;

ifølge artikel 14 i forordning (EØF) nr. 1538/91 skal de udtryk, der skal anføres, mindst angives på det eller de officielle sprog i den medlemsstat, hvor detailhandel eller anden anvendelse finder sted; denne bestemmelse bør bringes i overensstemmelse med, hvad der er fastsat i Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler (5), senest ændret ved direktiv 91/72/EØF (6), for derved at lette handelen med fjerkrækød i de tilfælde, hvor der ikke er tale om levering af fjerkrækød til den endelige forbruger;

under hensyntagen til den økonomiske og tekniske udvikling, hvad angår såvel tilvirkningen af fjerkræ som kontrol, og det forhold, at vandindholdet er af særlig betydning ved handelen med frosne og dybfrosne kyllinger, er det nødvendigt at tilpasse de fælles bestemmelser herom på grundlag af undersøgelser, der er foretaget på fællesskabsplan; der bør derfor fastsættes et maksimalt vandindhold i frosne og dybfrosne kyllinger, ligesom der bør fastlægges en ordning for kontrol såvel i slagterierne som i alle handelsled uden derved at krænke princippet om de frie varebevægelser i et enhedsmarked;

det er vigtigt at kontrollere vandoptagelsen i produktionsvirksomheden og at opstille pålidelige metoder til bestemmelse af det optagne vandindhold i forbindelse med behandlingen af frosne og dybfrosne slagtekroppe af kyllinger uden at skelne mellem det fysiologiske vandindhold og det tilførte vand ved behandlingen af kyllingerne, idet en sådan skelnen ville give anledning til praktiske vanskeligheder;

det bør forbydes, at der uden passende angivelse på emballagen markedsføres frosne eller dybfrosne kyllinger, der ikke opfylder kravene;

det er derfor nødvendigt at fastsætte praktiske regler om de angivelser, der skal anbringes på enkeltpakninger og samlepakninger, afhængigt af destinationen, så kontrollen derved lettes, og omgåelser med hensyn til destinationen undgås;

følgerne af, at det ved en kontrol konstateres, at en forsendelse ikke er korrekt, bør fastlægges for de tilfælde, hvor varerne ikke opfylder kravene i denne forordning; der bør fastlægges en procedure for bilæggelse af konflikter, som måtte opstå i forbindelse med forsendelser inden for Fællesskabet;

(1) EFT nr. L 173 af 6. 7. 1990, s. 1.
(2) EFT nr. L 37 af 13. 2. 1993, s. 8.
(3) EFT nr. L 143 af 7. 6. 1991, s. 11.
(4) EFT nr. L 198 af 17. 7. 1992, s. 31.
(5) EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.
(6) EFT nr. L 42 af 15. 2. 1991, s. 27.

i tilfælde af tvister bør Kommissionen kunne skride ind, bl.a. ved besøg på stedet og ved at træffe foranstaltninger, der er afpasset efter forholdene;

harmoniseringen af kravene vedrørende vandindhold forudsætter, at der udpeges et EF-referencelaboratorium og nationale referencelaboratorier;

det bør fastsættes, at medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger til kontrol med vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger; for at sikre en ensartet anvendelse af forordningen bør det fastsættes, at de giver Kommissionen og de øvrige medlemsstater underretning herom;

ifølge artikel 12 i forordning (EØF) nr. 1906/90 finder Rådets forordning (EØF) nr. 2967/76 af 23. november 1976 om fastlæggelse af fælles normer for vandindholet i frosne eller dybfrosne hanér, høner og kyllinger (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3204/83 (2), fortsat anvendelse, indtil de foranstaltninger, der vedtages i henhold til artikel 7 i nævnte forordning, træder i kraft; disse foranstaltninger er indeholdt i nærværende forordning; nævnte forordning og Kommissionens forordning (EØF) nr. 2785/80 af 30. oktober 1980 om gennemførelsesbestemmelser til forordning (EØF) nr. 2967/76 om fastlæggelse af fælles normer for vandindholdet i frosne eller dybfrosne haner, høner og kyllinger (3), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3759/85 (4), bør derfor ophæves;

Forvaltningskomitéen for Fjerkrækød og Æg har ikke afgivet udtalelse inden for den af formanden fastsatte frist —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EØF) nr. 1538/91 foretages følgende ændringer:

1) I artikel 1 foretages følgende ændringer:

— vedrører kun den nederlandske udgave

— nr. 1, litra a), fjerde led, affattes således:

»— Poussin, coquelet: Kyllinger med en slagtet vægt på under 650 g (uden spiselig indmad, hoved og fødder); kyllinger på 650-750 g kan kaldes »poussin«, hvis slagtealderen ikke er over 28 dage. Medlemsstaterne kan anvende artikel 11 til kontrol af denne slagtealder.«

— nr. 1, litra c), affattes således:

»c) Ænder (Anas platyrhynchos dom., Cairina muschata), mulardænder (CmxAp)

— (Ung) and, (ung) berberieand, (ung) mulardand: And med blød brystbensspids (ikke forbenet)

— Avlsand, avlsberberieand, avlsmulardand: And med hård brystbensspids (forbenet).«

— nr. 2, litra b), affattes således:

»b) Kvart: Enkelt lår- eller bryststykke fremkommet ved deling af en halv krop ved tværtsnit.«

— nr. 2, litra f), affattes således:

»f) Kyllingelår med en del af ryggen: Rygdelens vægt må ikke overstige 25 % af udskæringens vægt.«

— som nr. 2, litra m), indsættes:

»m) magret, maigret: Brystfilet af ænder og gæs som omhandlet under nr. 3 omfattende skind og underhudsfedt, som dækker brystmusklen, uden den dybe pectorale muskulatur.«

— efter stk. 2, litra m), indsættes:

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

2) Som artikel 1a indsættes:

»*Artikel 1a*

I denne forordning forstås ved

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

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

(1) EFT nr. L 339 af 8. 12. 1976, s. 1.
(2) EFT nr. L 315 af 15. 11. 1983, s. 17.
(3) EFT nr. L 288 af 31. 10. 1980, s. 13.
(4) EFT nr. L 356 af 31. 12. 1985, s. 64.

3) Artikel 2, stk. 3, affattes således:

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

4) I artikel 7 foretages følgende ændringer:

— stk. 1 affattes således:

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

— stk. 2 ophæves.

— tabellen i stk. 3 affattes således:

»Batch-størrelsen	Prøve-størrelsen	Tilladt antal fejlemner	
		I alt	for artikel 1, nr. 1 (*) og 3, og artikel 6, stk. 1
1	2	3	4
100 — 500	30	5	2
501 — 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

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

— stk. 4 og 5 affattes således:

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

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

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

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

5) I artikel 10 foretages følgende ændringer:

— i stk. 1 affattes indledningen således:

»1. Til angivelse af produktionssystem, bortset fra økologisk produktion, må der i mærkningen, jf. artikel 1, stk. 3, litra a), i direktiv 79/112/EØF, ikke benyttes andre udtryk end nedenstående og de dertil svarende på de øvrige EF-sprog som anført i bilag III, og under alle omstændigheder må disse udtryk kun benyttes, hvis de tilhørende betingelser som beskrevet i bilag IV er opfyldt:«

— vedrører kun den nederlandske udgave

— stk. 2 affattes således:

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

6) Artikel 14 affattes således:

»Artikel 14

De i denne forordning omhandlede produktbetegnelser og andre udtryk angives

— ved salg til den endelige forbruger: på et sprog, som er letforståeligt for køberen, jf. artikel 14 i direktiv 79/112/EØF i den medlemsstat, hvor salget finder sted; dette hindrer ikke, at de nævnte oplysninger kan anføres på flere sprog

— i andre tilfælde: på et eller flere EF-sprog.«

7) Som artikel 14a indsættes:

»Artikel 14a

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

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

— der udtages prøver til kontrol af vandoptagelsen under køling og vandindholdet i frosne og dybfrosne kyllinger

— kontrolresultaterne optegnes og opbevares i et år

— hver batch mærkes på en sådan måde, at produktionsdatoen kan bestemmes; dette batchmærke skal fremgå af produktionsprotokollen.

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

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

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

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

6. Såfremt resultatet af den kontrol, som er omhandlet i stk. 4, viser en værdi, der ligger over de tilladte grænser, anses den pågældende batch for ikke at være i overensstemmelse med denne forordning. I så fald kan det pågældende slagteri imidlertid anmode om, at der foretages en modanalyse efter en metode, som vælges af medlemsstatens kompetente myndighed.

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

»Contenido en agua superior al límite CEE«

»Vandindhold overstiger EØF-Normen«

»Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert«

»Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ«

»Water content exceeds EEC limit«

»Teneur en eau supérieure à la limite CEE«

»Tenore d'acqua superiore al limite CEE«

»Watergehalte hoger dan het EEG-maximum«

»Teor de água superior ao limite CEE«.

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

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

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

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

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

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

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

10. Hvis resultatet af den i stk. 8 omhandlede kontrol viser, at de tilladte grænser er overskredet, kan den, der der råder over den pågældende batch, anmode om, at der foretages en modanalyse ved benyttelse af en metode efter hans valg på et af de referencelaboratorier, der er anført i bilag VIII, eller på et andet laboratorium, der af de kompetente myndigheder er godkendt til dette formål. Udgifter i forbindelse med modanalyser afholdes af den, der råder over batchen. Referencelaboratoriernes opgaver og beføjelser er anført i bilag IX.

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

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

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

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

— sende et hold sagkyndige til den pågældende virksomhed og sammen med de kompetente nationale myndigheder foretage inspektion på stedet, eller

— anmode afsendermedlemsstatens kompetente myndighed om at øge antallet af prøver af den pågældende virksomheds produktion og om nødvendigt pålægge sanktioner i henhold til artikel 10 i forordning (EØF) nr. 1906/90.

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

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

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

13. Medlemsstaterne vedtager de praktiske foranstaltninger med henblik på den kontrol, som omhandles i denne artikel. De giver inden den 1. november 1993 de øvrige medlemsstater og Kommissionen meddelelse om disse foranstaltninger. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes straks om relevante ændringer.«

8) Bilag I, III og IV affattes som angivet i de tilsvarende bilag til denne forordning.

9) Som bilag Ia, V, VI, VII, VIII og IX indsættes de tilsvarende bilag til nærværende forordning.

Artikel 2

Forordning (EØF) nr. 2967/76 og (EØF) nr. 2785/80 ophæves.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft den 1. december 1993.

Artikel 1, nr. 7, og artikel 2 anvendes fra den 1. martsr 1994.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. oktober 1993.

På Kommissionens vegne
René STEICHEN
Medlem af Kommissionen

BILAG I

ARTIKEL 1.1 — DEFINITION AF FJERKRÆKROPPE

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagte-kylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, « Broiler »	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra « mulard »	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard"-eend	Pato, pato *Barbary*, Pato *Mulard*
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente (1) Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας, πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra « mulard »	Eend Barbarijse eend „Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

(1) Betegnelsen »Flugente« kan dog fortsat anvendes indtil den 31. december 1995.

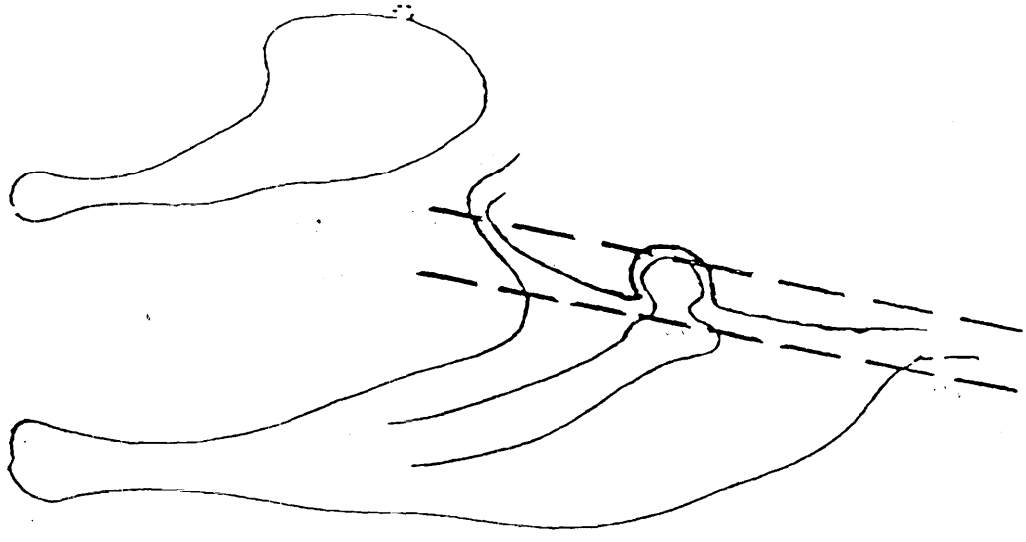
ARTIKEL 1.2 — DEFINITION AF FJERKRÆUDSKÆRINGER

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	*Magret, maigret*

BILAG 1A

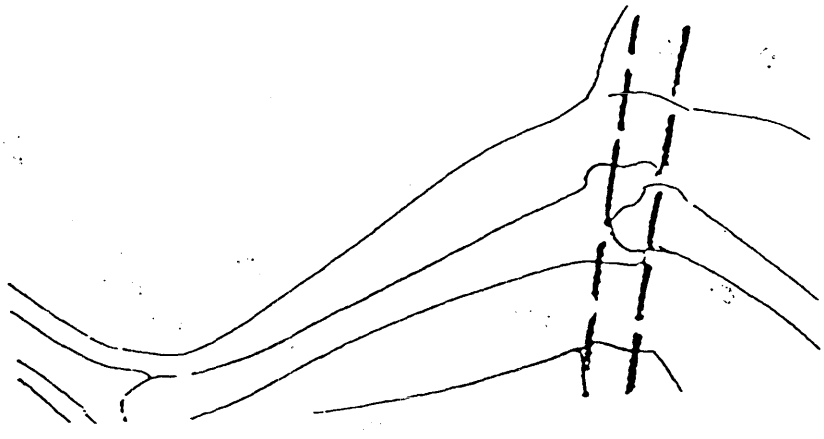
Snit, der adskiller lår/ben og ryg

— afgrænsning af hofteleddet



Snit, der adskiller lår og underlår

— afgrænsning af knæleddet



BILAG II

ARTIKEL 9 — KØLEMETODER

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersión ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

BILAG III

ARTIKEL 10.1 — PRODUKTIONSSYSTEM

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of ... Oats fe goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semi-liberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

BILAG IV

a) *Fodertype*

Der må kun henvises til følgende særlige fodringsingredienser, hvis

— der for korns vedkommende indgår mindst 65 vægtprocent korn i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden, og som højst omfatter 15 % biprodukter af korn. Hvis der henvises til en særlig kornart, skal denne indgå som mindst 35 % af foderblandingen og som mindst 50 % for majs' vedkommende

— der for bælgplanters og grønsagers vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent bælgplanter eller grønsager i den foderblanding, der gives i det meste af opfedningsperioden

— der for mejeriprodukters vedkommende indgår mindst 5 vægtprocent mejeriprodukter i den foderblanding, der gives ved slutfedning.

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

b) *Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

— belægningsgraden pr. m^2 gulvareal ikke er over henholdsvis

  — kyllinger: 12 dyr, dog højst 25 kg levendevægt
  — ænder, perlehøns, kalkuner: 25 kg levendevægt
  — gæs: 15 kg levendevægt

— dyrene slagtes i en alder af henholdsvis

  — kyllinger: 56 dage eller derover
  — kalkuner: 70 dage eller derover
  — gæs: 112 dage eller derover
  — pekingænder: 49 dage eller derover
  — berberieænder: 70 dage eller derover for hundyrs vedkommende, 84 dage eller derover for handyrs vedkommende
  — mulardænder (hundyr): 65 dage eller derover
  — perlehøns: 82 dage eller derover.

c) *Fritgående*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

— belægningsgraden og slagtealderen er som fastsat i punkt b), undtagen for kyllinger, hvor belægningsgraden kan sættes op til 13, dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m^2, og kapuner, hvor belægningsgraden højst må være 7,5 pr. m^2, dog højst 27,5 kg levendevægt pr. m^2

— dyrene i mindst halvdelen af deres levetid dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde omfattende et hovedsagelig plantedækket areal på mindst

  — 1 m^2 pr. kylling eller perlehøne
  — 2 m^2 pr. and
  — 3 m^3 pr. kalkun eller gås.

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

— foderblandingen, der gives vet slutfedning, indeholder mindst 70 % korn

— fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr. 100 m^2 husareal.

d) *Frilands*

Dette udtryk må kun benyttes, hvis

— belægningsgraden pr. m^2 gulvareal ikke er over henholdsvis

  — kyllinger: 12 dyr, dog højst 25 kg levendevægt; i mobile huse, hvis gulvareal ikke overstiger 150 m^2 og som også er åbne om natten, kan belægningsgraden dog forøges til 20, men højst 40 kg levendevægt pr. m^2

— kapuner: 6,25 (indtil en alder på 91 dage: 12) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
— berberieænder og pekingænder: 8 handyr, dog højst 35 kg levendevægt 10 hundyr, dog højst 25 kg levendevægt
— mulardænder: 8 dyr, dog højst 35 kg levendevægt
— perlehøns: 13 dyr; dog højst 23 kg levendevægt
— kalkuner: 6,25 (indtil en alder på 7 uger: 10) dyr, dog højst 35 kg levendevægt
— gæs: 5 (indtil en alder på 6 uger: 10) dyr; 3 dyr i de sidste 3 opfedningsuger, hvis de holdes i indelukke, dog højst 30 kg levendevægt

— det samlede nytteareal i fjerkræhuse på et enkelt produktionssted ikke er over 1 600 m^2
— det enkelte fjerkræhus højst rummer
— 4 800 kyllinger
— 5 000 perlehøns
— 4 000 berberieænder (hundyr) eller pekingænder (hundyr) eller 3 200 berberieænder (handyr) eller pekingænder (handyr) eller 3 200 mulardænder
— 2 500 kapuner, gæs og kalkuner
— fjerkræhuset har ind- og udgangshuller, der tilsammen er 4 m lange pr. 100 m^2 husareal
— dyrene dagen igennem har haft adgang til udendørs løbegårde fra en alder af henholdsvis
— seks uger for kyllinger og kapuner
— otte uger for ænder, gæs, perlehøns og kalkuner
— de udendørs løbegårde omfatter et hovedsagelig plantedækket areal på mindst
— 2 m^2 pr. kylling, berberieand eller pekingand eller perlehøne
— 3 m^2 pr. mulardand
— 4 m^2 pr. kapun fra 92. dagen (2 m^2 indtil 91. dagen)
— 6 m^2 pr. kalkun
— 10 m^2 pr. gås.

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

— de opfedede dyr er af en race, der er anerkendt som langsomtvoksende
— den foderblanding, der bruges ved opfedningen, indeholder mindst 70 % korn
— dyrene slagtes i en mindstealder af henholdsvis
— kyllinger: 81 dage
— kapuner: 150 dage
— pekingænder: 49 dage
— berberieænder (hundyr): 70 dage
— berberieænder (handyr): 84 dage
— mulardænder: 92 dage
— perlehøns: 94 dage
— kalkuner og stegegæs: 140 dage
— gæs til fremstilling af »foie gras« og »magret«: 95 dage
— slutfodringen i indelukke ikke overstiger
— for kyllinger på over 90 dage: 15 dage
— for kapuner på over 125 dage: 4 uger
— for gæs og mulardænder til fremstilling af »foie gras« og »magret« på over 70 dage: 4 uger.

e) *Frilands ... opdrættet i fuld frihed*

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

BILAG V

BESTEMMELSE AF VANDTAB VED OPTØNING

(afdrypningstest)

1. *Formål og anvendelsesområde*

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

Denne metode kan ikke anvendes på fjerkræ, som er blevet behandlet med polyfosfater eller andre stoffer, der bevirker øget optagelse af vand. Fjerkræ, der er behandlet med sådanne stoffer, underkastes straks den i bilag VI anførte analysemetode.

2. *Definition*

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

3. *Princip*

Den frosne eller dybfrosne krop, herunder det eventuelt tilstedeværende spiselige indmad, optøs under kontrollerede forhold, som gør det muligt at beregne vægten af det afdryppede vand.

4. *Apparatur*

4.1. Vægt, som er i stand til at veje op til 5 kg med mindst 1 grams nøjagtighed.

4.2. Plastposer, som er tiltrækkeligt store til at rumme kroppen, og som er udstyret med en anordning til forsvarlig fastgørelse af poserne.

4.3. Termostatisk kontrolleret vandkar med udstyr, som kan rumme kroppe som beskrevet under 5.5 og 5.6. Vandkarret skal rumme en vandmængde, der er lig med mindst otte gange rumfanget af det fjerkræ, som skal kontrolleres, og hvori vandtemperaturen kan holdes på 42° C ± 2° C.

4.4. Filtrerpapir eller andet sugende papir.

5. *Fremgangsmåde*

5.1. 20 kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, der skal kontrolleres. Indtil kroppene kan undersøges som beskrevet under 5.2. til 5.11, opbevares de ved en temperatur på højst − 18° C.

5.2. Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Emballagen og dens indhold vejes, og vægten afrundes til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_0.

5.3. Kroppen såvel som eventuelt spiseligt indmad, der sælges sammen med kroppen, tages ud af den ydre emballage. Emballagen tørres og vejes, idet dens vægt afrundes til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_1.

5.4. Vægten af den frosne krop plus indmad beregnes ved at trække M_1 fra M_0.

5.5. Med den åbne bughule nedad anbringes kroppen tillige med indmaden i den nedre og lukkede del af en solid, vandtæt plastpose. Posen skal være lang nok til, at den kan fastgøres forsvarligt, når den ligger i karret, men må ikke være unødigt bred, så kroppen kan vende rundt fra den lodrette stilling.

5.6. Den del af posen, som indeholder kroppen og det spiselige indmad, nedsænkes fuldstændigt i et kar med vand og skal være åben, så mest mulig luft slipper ud. Den anbringes lodret og holdes i denne stilling, om nødvendigt ved hjælp af styrestænger eller vægtbelastning i posen, således at vandet fra karret ikke kan trænge ind. Poserne må ikke kunne berøre hinanden.

5.7. Posen forbliver i vandkarret ved en stadig temperatur på 42° C ± 2° C, idet den skvulpes heri eller vandet omrøres kontinuerligt, indtil kroppens centrumstemperatur (den dybeste del af brystmusklen tæt ved brystbenet i kyllinger uden indmad og midten af indmaden i kyllinger med indmad) er mindst 4° C målt i to tilfældigt udvalgte kroppe. Kroppene bør kun blive i vandkarret, indtil de har en centrumstemperatur på 4° C. Den krævede nedsænkningsperiode for kroppe opbevaret ved − 18° C er som følger :

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

Ud over 1 400 g forøges tiden med 7 minutter for hver yderligere 100 g. Overskrides den foreslåede nedsænkningsperiode, uden at der er en temperatur på + 4° C i de to kroppe, som kontrolleres, forlænges optøningen, indtil deres centrumstemperatur er + 4° C.

5.8. Posen med indhold tages op af vandbadet ; posens bund gennemhulles, således at optøningsvandet kan løbe ud. Posen og dens indhold drypper af i én time ved en omgivende temperatur på mellem + 18° C og + 25° C.

5.9. Den optøede krop tages ud af posen, og pakningen med eventuelt slagteaffald tages ud af bughulen. Kroppen tørres af indvendig og udvendig med filtrerpapir eller andet sugende papir. Posen med indmad gennemhulles, og når vandet er løbet ud, tørres posen og det optøede indmad af så omhyggeligt som muligt.

5.10. Den samlede vægt af den optøede krop, det optøede indmad og dettes emballage bestemmes, afrundet til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_2.

5.11. Vægten af den pakning, som indeholdt indmaden, bestemmes afrundet til nærmeste hele gram ; denne vægt betegnes M_3.

6. *Beregning af resultatet*

Den ved optøning angivne mængde vand i procent af vægten af den frosne eller dybfrosne krop (tillige med indmaden) beregnes således :

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. *Vurdering af resultatet*

Dersom det gennemsnitlige vandsvind ved optøning af de 20 prøvekroppe overstiger nedenstående procentsatser, betragtes den vandmængde, der er optaget under behandlingen, som grænseværdien.

Procentsatserne er for de forskellige kølemetoder følgende :

— luftkøling : 1,5 %

— luftspraykøling : 3,3 %

— neddypningskøling : 5,1 %.

BILAG VI

BESTEMMELSER AF DET SAMLEDE VANDINDHOLD I KYLLINGER

(kemisk test)

1. *Formål og anvendelse*

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

2. *Definitioner*

Krop: Fjerkrækroppen med knogler, brusk og eventuelt indmad.

Slageaffald: Lever, hjerte, kråse og hals.

3. *Princip*

Vand- og proteinindhold bestemmes ved anerkendte ISO-metoder (International Organisation for Standardisation) eller ved andre af Rådet godkendte analysemetoder.

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

4. *Apparatur og reagenser*

4.1. Vægt til vejning af kroppen og emballagen, med mindst 1 grams nøjagtighed.

4.2. Kødøkse eller sav til udskæring af kroppen i stykker passende til kødhakkeren.

4.3. Kraftig kødhakker og mixer, som kan homogenisere hele stykker af frossent eller dybfrossent fjerkræ.

Bemærkning: Der anbefales ikke nogen bestemt kødhakker. Den skal være tilstrækkeligt kraftig til at kunne hakke kød og knogler i frossen og dybfrossen tilstand, så der fremkommer en homogen blanding svarende til den, der fås fra en hakker med en skive med huller på 4 mm.

4.4. Til bestemmelse af vandindhold: det i ISO 1442 foreskrevne apparatur.

4.5. Til bestemmelse af proteinindhold: det i ISO 937 foreskrevne apparatur.

5. *Fremgangsmåde*

5.1. Syv kroppe udtages stikprøvevis af det parti fjerkræ, som skal kontrolleres, og opbevares i frossen tilstand, indtil den under punkt 5.2. til 5.6. nævnte analyse påbegyndes.

Der kan enten foretages en analyse af de syv kroppe enkeltvis eller af en blandingsprøve af de syv kroppe.

5.2. Forbehandlingen foretages senest en time efter, at kroppene er taget ud af fryseren.

5.3. a) Emballagens yderside aftørres, således at vedhængende is og vand fjernes. Hver krop vejes og tages ud af emballagen. Kroppen skæres i småstykker, og indpakningsmaterialet om indmaden fjernes så vidt muligt. Den samlede vægt, inklusive indmaden og is fra kroppen, men eksklusive vægten af de fjernede indpakningsmaterialer, bestemmes, idet det afrundes til nærmeste hele gram; denne vægt betegnes P_1.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, bestemmes den samlede vægt af de syv kroppe forbehandlet som beskrevet i punkt 5.3., litra a); denne vægt betegnes som P_7.

5.4. a) Hele kroppen, hvis vægt betegnes som P_1, hakkes i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages en prøve, der er repræsentativ for den enkelte krop.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, hakkes samtlige syv kroppe, hvis samlede vægt er betegnet som P_7, i en kødhakker som specificeret i punkt 4.3. (og der blandes om nødvendigt ved hjælp af en blender), så der opnås et homogent materiale, hvorfra der udtages to prøver, der er repræsentative for de syv kroppe.

5.5. Der udtages en prøve af det homogeniserede for straks at bestemme prøvens vandindhold ifølge fremgangsmåden i ISO 1442, så vandindholdet »a %« herved bestemmes.

5.6. En anden prøve udtages af det homogeniserede materiale og bruges straks til bestemmelse af kvælstofindholdet ifølge fremgangsmåden i ISO 937. Dette kvælstofindhold omregnes til råproteinindhold »b %« ved at multiplicere det med koefficienten 6,25.

6. *Beregning af resultaterne*

6.1. a) Vægten af hver krops vandinghold (W) udtrykkes ved $aP_1/100$ og vægten af proteinerne (RP) ved $bP_1/100$ udtrykt i gram.

Summen af vandindholdet (W_7) og summen af proteinindholdet (RP_7) i de syv analyserede kroppe beregnes.

b) Hvis analysen foretages på en blandingsprøve, beregnes det gennemsnitlige vandindhold (a %) og proteinindhold (b %) i de to analyserede prøver. Vægten af vandindholdet (W_7) i de syv kroppe udtrykkes ved $aP_7/100$ og vægten af proteinindholdet (RP_7) ved $bP_7/100$, udtrykt i gram.

6.2. Gennemsnitsvægten af vand (W_A) og protein (RP_A) beregnes ved at dividere henholdsvis W_7 og RP_7 med 7.

6.3. Efter denne metode kan den teoretiske værdi af det fysiologiske vandindhold i gram beregnes efter følgende formel:

— kyllinger: $3{,}53 \times R_A + 23$

6.4. a) Luftkøling

Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 2 % (1) er den højeste tilladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metoder udtrykt ved følgende formler (inkl. konfidensinterval):

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

b) Luftspraykøling

Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 4,5 % (1), er de højeste tilladte grænser for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formler (inkl. konfidensinterval):

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

c) Neddypningskøling

Under forudsætning af, at den ved tilberedningen teknisk uundgåelige vandoptagelse er lig med 7 % (1), er den højeste tiladte grænse for det samlede vandindhold (W_G) i gram efter denne metode udtrykt ved følgende formel (inkl. konfidensinterval): — kyllinger: $W_G = 3{,}93 \times RP_A + 42$

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

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

BILAG VII

KONTROL MED VANDOPTAGELSEN I PRODUKTIONSVIRKSOMHEDEN

(produktionstest)

1. Mindst en gang i løbet af hver arbejdsperiode på fire timer udtages 25 kroppe stikprøvevis fra opskæringsbåndet, umiddelbart efter at indvoldene er udtaget og før den første afskylning.
2. Efter behov afskæres halsen, idet halshuden lades tilbage på kroppen.
3. Hver enkelt krop mærkes individuelt. Hver krop vejes, og vægten registreres, afrundet til nærmeste gram.
4. De kroppe, som skal kontrolleres, anbringes igen på opskæringsbåndet med henblik på at gennemgå sædvanlige behandling med afskylning, køling, afdrypning osv.
5. De mærkede kroppe aftages ved enden af afdrypningsbåndet uden at underkastes afdrypning af længere varighed end den, der finder sted for fjerkræ i det parti, hvorfra stikprøven stammer.
6. De 20 først opsamlede kroppe udgør stikprøven. De vejes på ny. Deres vægt, afrundet til nærmeste gram, angives ud for den vægt, der blev noteret ved første vejning. Prøven annuleres, hvis der indsamles under 20 mærkede kroppe.
7. Mærkerne fjernes fra prøvekroppene, og kroppene undergår de sædvanlige emballeringsprocesser.
8. Procentsatsen for optagelse af vand bestemmes ved, at den samlede vægt af de 20 kontrolkroppe før afskylning trækkes fra den samlede vægt af disse kroppe efter afskylning, køling og afdrypning, idet man dividerer forskellen med den oprindelige vægt og multiplicerer med 100.
9. Resultatet må ikke overstige nedenstående procenter af slagtekroppens oprindelige vægt eller ethvert andet tal, der gør det muligt at overholde det samlede tilladte indhold af optaget vand:

— luftkøling:	0 %
— luftspraykøling:	2 %
— neddypningskøling:	4,5 %.

BILAG VIII

LISTE OVER REFERENCELABORATORIER

EF-referencelaboratorium :

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P.O. Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Nationale referencelaboratorier :

Belgien

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Danmark

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Tyskland

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
EC-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grækenland

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Spanien

Centro de Alimentacion Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda — Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Frankrig

L'Unité hygiène et qualité des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Irland

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italien

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxembourg

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

Nederlandene

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentaia
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Det Forenede Kongerige

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney
Norwich
NR4 7UQ

BILAG IX

EF-referencelaboratoriets kompetence og opgaver

1. Det i bilag VIII, første led, anførte EF-referencelaboratorium udfører følgende opgaver:

   — det informerer de nationale referencelaboratorier om analysemetoder og sammenlignende forsøg vedrørende vandindholdet i fjerkrækød

   — det koordinerer de nationale referencelaboratoriers anvendelse af de i første led omhandlede metoder og arrangerer især sammenlignende forsøg

   — det koordinerer forskning i nye analysemetoder og oplyser de nationale referencelaboratorier om udviklingen på dette område

   — det yder teknisk og videnskabelig bistand til Kommissionens tjenestegrene, navnlig i tilfælde af, at medlemsstaterne er uenige om analyserestultaterne.

2. EF-referencelaboratoriet skal opfylde følgende driftsbetingelser:

   — det skal råde over kvalificerede medarbejdere med fornødent kendskab til de metoder, der anvendes ved analyse med henblik på kontrol af vandindhold

   — det skal disponere over det udstyr og de stoffer, der er nødvendige for udførelsen af de i punkt 1 fastsatte opgaver

   — det skal have en hensigtsmæssig administrativ infrastruktur

   — det skal pålægge medarbejderne tavshedspligt for så vidt angår visse emner, resultater og meddelelser

   — det skal respektere principperne om god laboratoriepraksis på internationalt niveau.

De nationnale referencelaboratorier opgaver

De nationale referencelaboratorier anført i bilag VIII udfører følgende opgaver:

— de koordinerer arbejdet på de nationale laboratorier, der skal foretage analyser af vandindhold i fjerkrækød

— de bistår medlemsstatens kompetente myndighed med at tilrettelægge en kontrolordning for vandindhold i fjerkrækød

— de udfører sammenlignende forsøg mellem de forskellige nationale laboratorier, der er nævnt i første led

— de sikrer formidling af informationer fra EF-referencelaboratoriet til medlemsstatens kompetente myndighed og til de nationale laboratorier, der er nævnt i første led

— de samarbejder med EF-referencelaboratoriet.
