ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2891/93 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Οκτωβρίου 1993

περί τροποποιήσεως του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών (1), όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 317/93 (2), και ιδίως τα άρθρα 7 και 9,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 της Επιτροπής (3), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1980/92 (4), θεσπίζει τους λεπτομερείς κανόνες όσον αφορά την εμπορία του κρέατος πουλερικών·

ότι, υπό το φως της κτηθείσας εμπειρίας, πρέπει να τροποποιηθούν ορισμένοι ορισμοί σχετικά με τα είδη των ζώων, την ηλικία και την παρουσίαση των σφαγίων, καθώς και την ανατομική διάπλαση· ότι καθίσταται αναγκαίο να προσδιορισθεί το προϊόν που φέρει την ονομασία «magret» ή «maigret» προκειμένου να αποφευχθούν οι πρακτικές εξαπάτησης·

ότι, ενόψει της ομοιόμορφης εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91, πρέπει να προσδιορισθούν οι έννοιες της εμπορίας και της παρτίδας στον τομέα του κρέατος πουλερικών καθώς επίσης και να τροποποιηθούν οι ειδικές ανοχές σχετικά με την εποπτεία καθώς επίσης και να τροποποιηθούν οι ειδικές ανοχές σχετικά με την εποπτεία και τη χρήση των ορισμών των σφαγίων πουλερικών, των ονομάτων των παρουσιάσεων και των κατηγοριών ποιότητας των σφαγίων και τεμαχίων·

ότι, ενόψει της προσαρμογής στην πραγματική κατάσταση που υφίσταται στον τομέα αυτό, πρέπει να τροποποιηθούν ορισμένα κριτήρια και όροι εκτροφής καθώς και τα ποσοτικά κατώφλια για την δυνητική ένδειξη όσον αφορά τον τρόπο εκτροφής·

ότι το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 προβλέπει ότι οι όροι που πρέπει να αναφέρονται, διατυπώνονται τουλάχιστον στην ή στις γλώσσες του κράτους μέλους στο οποίο έλαβε χώρα η λιανική πώληση ή οποιαδήποτε άλλη χρήση των προϊόντων· ότι πρέπει να τροποποιηθεί η διάταξη αυτή σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίστηκαν στην οδηγία 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή καθώς επίσης και τη διαφήμισή τους (5), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 91/72/ΕΟΚ (6), προκειμένου να διευκολυνθεί η εμπορία του κρέατος πουλερικών στις άλλες περιπτώσεις εκτός της παράδοσης του κρέατος πουλερικών στον τελικό καταναλωτή·

ότι, λαμβανομένης υπόψη της οικονομικής και τεχνικής εξέλιξης τόσο στο επίπεδο της προπαρασκευής των πουλερικών όσο και στο επίπεδο των ελέγχων, και λόγω του γεγονότος ότι η περιεκτικότητα σε νερό παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον στην εμπορία του κρέατος κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων πουλερικών, καθίσταται αναγκαία η προσαρμογή των κοινών διατάξεων σχετικά με το θέμα αυτό μετά από μελέτες που διενεργήθηκαν σε κοινοτικό επίπεδο· ότι πρέπει, κατά συνέπεια, να προσδιοριστεί η ανώτατη περιεκτικότητα σε νερό στα σφάγια κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων πουλερικών, καθώς επίσης και να θεσπιστεί σύστημα ελέγχου τόσο μέσα στα σφαγεία όσο και καθόλα τα στάδια εμπορίας, χωρίς να παραβιάζεται η αρχή της ελεύθερης κυκλοφορίας εμπορευμάτων σε μία ενιαία αγορά·

ότι πρέπει να επαληθευθεί η απορρόφηση του νερού στην εγκατάσταση παραγωγής και καθοριστούν αξιόπιστες μέθοδοι για τον καθορισμό της περιεκτικότητας σε προστιθέμενο νερό κατά την προπαρασκευή των σφαγίων κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων πουλερικών, χωρίς να γίνεται διάκριση μεταξύ του φυσιολογικού υγρού και του νερού εξωτερικής προέλευσης το οποίο προέρχεται από την προπαρασκευή του πουλερικού, δεδομένου ότι μια τέτοια διάκριση προσκύπτει σε πρακτικές δυσχέρειες·

ότι κρίνεται πρόσφορο να απαγορευθεί η εμπορία των κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων πουλερικών που δεν φέρουν κατάλληλη ένδειξη πάνω στην συσκευασία, τα οποία δεν συμφωνούν προς τις προδιαγραφές· ότι είναι, κατά συνέπεια, αναγκαίο να θεσπιστούν πρακτικοί κανόνες σχετικά με τις ενδείξεις που τίθενται στην ατομική ή χύδην συσκευασία ανάλογα με τον προορισμό τους, προκειμένου να διευκολύνεται ο έλεγχος και να διασφαλίζεται ότι δεν χρησιμοποιούνται για άλλο, εκτός του προβλεπόμενου, σκοπό· ότι απαιτείται να προβλεφθούν τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται μετά από έλεγχο κατά τον οποίο διαπιστώνεται μη κανονική αποστολή, στην περίπτωση κατά την οποία τα εμπορεύματα δεν ανταποκρίνονται στους όρους του παρόντος κανονισμού· ότι πρέπει να προβλεφθεί διαδικασία ρύθμισης των διαφορών που ενδέχεται να προκύψουν όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές αποστολές·

(1) ΕΕ αριθ. L 173 της 6. 7. 1990, σ. 1.
(2) ΕΕ αριθ. L 37 της 13. 2. 1993, σ. 8.
(3) ΕΕ αριθ. L 143 της 7. 6. 1991, σ. 11.
(4) ΕΕ αριθ. L 198 της 17. 7. 1992, σ. 31.
(5) ΕΕ αριθ. L 33 της 8. 2. 1979, σ. 1.
(6) ΕΕ αριθ. L 42 της 15. 2. 1991, σ. 27.

ότι, σε περίπτωση διαφοράς, η Επιτροπή πρέπει να μπορεί να ενεργήσει, κυρίως μεταβαίνοντας επιτόπου και λαμβάνοντας κατάλληλα μέτρα σχετικά με την κατάσταση·

ότι η εναρμόνιση των απαιτήσεων σχετικά με την περιεκτικότητα σε νερό προϋποθέτει τον ορισμό κοινοτικών και εθνικών εργαστηρίων αναφοράς·

ότι κρίνεται πρόσφορο να προβλεφθεί ότι τα κράτη μέλη θεσπίζουν τους πρακτικούς κανόνες ελέγχου της περιεκτικότητας σε νερό των κατεψυγμένων και ταχυψύκτων πουλερικών· ότι, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ομοιόμορφη εφαρμογή του παρόντος κανονισμού, πρέπει να προβλεφθεί ότι τα κράτη μέλη ενημερώνουν με τους εν λόγω κανόνες την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη, σχετικά·

ότι στο άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 προβλέπεται ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2967/76 του Συμβουλίου της 23ης Νοεμβρίου 1976 περί καθορισμού κοινών κανόνων για την περιεκτικότητα σε νερό των κατεψυγμένων και υπερκατεψυγμένων αλεκτόρων, ορνίθων και ορνιθίων [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3204/83 [2], εξακολουθεί να εφαρμόζεται μέχρι την θέση σε εφαρμογή των κανόνων που έχουν θεσπιστεί δυνάμει του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90· ότι τα μέτρα για την εφαρμογή των εν λόγω κανόνων περιλαμβάνονται στον παρόντα κανονισμό· ότι είναι, ως εκ τούτου, πρόσφορο να καταργηθεί ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2967/76 καθώς και ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2785/80 της Επιτροπής της 30ής Οκτωβρίου 1980 περί των λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2967/76 περί καθορισμού των κοινών κανόνων για την περιεκτικότητα σε νερό των κατεψυγμένων και υπερκατεψυγμένων αλεκτόρων, ορνίθων και ορνιθίων [3], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3759/85 [4]·

ότι η Επιτροπή Διαχείρισης Κρέατος Πουλερικών και Αυγών δεν διατύπωσε γνώμη μέσα στην προθεσμία που έθεσε ο πρόεδρός της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1538/91 τροποποιείται ως εξής:

1. Το άρθρο 1 τροποποιείται ως εξής:

— αφορά μόνο το κείμενο στην ολλανδική γλώσσα,

— στο σημείο 1 στοιχείο α), η τέταρτη περίπτωση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«— νεοσσός, πετεινάρι: κοτόπουλα βάρους σφαγίου χαμηλοτέρου των 650 g (χωρίς εντόσθια, κεφάλι και πόδια). Το κοτόπουλο βάρους μεταξύ 650 g και 750 g είναι δυνατόν να ονομασθεί "νεοσσός" εάν την ημέρα της σφαγής η ηλικία του δεν υπερβαίνει τις 28 ημέρες. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόσουν το άρθρο 11 για τον έλεγχο αυτής της ηλικίας κατά τη σφαγή.»,

— στο σημείο 1, το στοιχείο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«γ) Πάπιες (Anas platyrhynchos dom., cairina muschata), πάπιες mulard (c.m.x.a.p.)

— (νεαρή) πάπια ή παπάκι, (νεαρή) πάπια Βαρβαρίας, (νεαρή) πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει αποστεωθεί),

— πάπια, πάπια Βαρβαρίας, πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (αποστεωμένη)»,

— στο σημείο 2, το στοιχείο β) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«β) Τέταρτο: τέταρτο ποδιού ή τέταρτο στήθους, που λαμβάνεται με εγκάρσια τομή του ημίσεος»,

— στο σημείο 2, το στοιχείο στ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«στ) Πόδι κοτόπουλου με μέρος της πλάτης: το βάρος της πλάτης δεν υπερβαίνει το 25 % του βάρους του συνόλου»,

— στο σημείο 2, παρεμβάλλεται το ακόλουθο στοιχείο:

«ιγ) — magret, maigret: φιλέτο στήθους πάπιας ή χήνας όπως αναφέρεται στο σημείο 3 και περιλαμβάνει το δέρμα και το υποδόριο λίπος που καλύπτει τον θωρακικό μυ, χωρίς τον βαθύ θωρακικό μυ.»,

— στο σημείο 2, μετά τα στοιχεία α) έως ιγ) προστίθεται το ακόλουθο εδάφιο:

«Για τα προϊόντα που απαριθμούνται στα στοιχεία ε), ζ) και η), η φράση "οι τεμαχισμοί πρέπει να γίνονται στις αρθρώσεις" σημαίνει ότι οι τεμαχισμοί γίνονται μεταξύ των δύο γραμμών που οριοθετούν τις αρθρώσεις σύμφωνα με τη γραφική απεικόνιση του παραρτήματος Ια.»

2. Παρεμβάλλεται το ακόλουθο άρθρο 1α:

«Άρθρο 1α

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

"εμπορία", η κατοχή ή η θέση προς πώληση, η προσφορά προς πώληση, η πώληση, η παράδοση και κάθε άλλη μορφή εμπορίας,

"παρτίδα", κρέατα πουλερικών του ίδιου ζωικού είδους και τύπου, της ίδιας κατηγορίας και της ίδιας σειράς παραγωγής, που προέρχονται από το ίδιο σφαγείο ή μονάδα τεμαχισμού και βρίσκονται προς επιθεώρηση. Κατά την έννοια του άρθρου 8 και των παραρτημάτων V και VI, μια παρτίδα δεν είναι δυνατόν να περιλαμβάνει παρά μόνον προσυσκευασίες της ίδιας κατηγορίας ονομαστικού βάρους.»

[1] ΕΕ αριθ. L 339 της 8. 12. 1976, σ. 1.
[2] ΕΕ αριθ. L 315 της 15. 11. 1983, σ. 17.
[3] ΕΕ αριθ. L 288 της 31. 10. 1980, σ. 13.
[4] ΕΕ αριθ. L 356 της 31. 12. 1985, σ. 64.

3. Στο άρθρο 2, η παράγραφος 3 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3. Για την παρουσίαση όλων των σφαγίων, αν δεν έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, μπορούν να παραμένουν στο σφάγιο η τραχεία, ο οισοφάγος και ο πρόλοβος.»

4. Το άρθρο 7 τροποποιείται ως εξής:

— η παράγραφος 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Οι αποφάσεις που αποτελούν συνέπεια μη συμμόρφωσης με τα άρθρα 1, 2 και 6 είναι δυνατόν να λαμβάνονται μόνον εφόσον αφορούν ολόκληρη την παρτίδα η οποία έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου»,

— η παράγραφος 2 διαγράφεται,

— ο πίνακας της παραγράφου 3 αντικαθίσταται από τον ακόλουθο πίνακα:

«Μέγεθος παρτίδας	Μέγεθος δείγματος	Ανετκός αριθμός ελαττωματικών μονάδων	
		Σύνολο	Σε σχέση με το άρθρο 1 παράγραφος 1 (*), το άρθρο 3 και το άρθρο 6 παράγραφος 1
1	2	3	4
100 — 500	30	5	2
501 — 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Ανοχή στο πλαίσιο ενός είδους και όχι το ένα είδος στο άλλο.»

— οι παράγραφοι 4 και 5 αντικαθίστανται από το ακόλουθο κείμενο:

«4. Μετά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρεάτων πουλερικών της κατηγορίας Α, ο συνολικός αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτό να περιλαμβάνονται σε μια τέτοια παρτίδα αναφέρεται στην τρίτη στήλη του πίνακα της παραγράφου 2. Οι ελαττωματικές αυτές μονάδες είναι επίσης δυνατόν να περιλαμβάνουν, στην περίπτωση του φιλέτου στήθους, φιλέτα στα οποία το ποσοστό των χόνδρων (εύκαμπτη άκρη του στέρνου) μπορεί να φθάνει ως το 2 % του βάρους τους. Ωστόσο, ο αριθμός ελαττωματικών μονάδων, οι οποίες δεν πληρούν τις διατάξεις του άρθρου 1 παράγραφοι 1 και 3 ούτε τις διατάξεις του άρθρου 6 παράγραφος 1, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που αναγράφονται στη στήλη 4 του πίνακα της παραγράφου 2.

Όσον αφορά το άρθρο 1 παράγραφος 3, καμία ελαττωματική μονάδα δεν θεωρείται ανεκτή εκτός αν το βάρος της αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 240 γραμμάρια στην περίπτωση του συκωτιού πάπιας και τουλάχιστον 385 γραμμάρια για το συκώτι χήνας.

5. Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρεάτων πουλερικών της κατηγορίας Β, διπλασιάζεται ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτός.»

5. Το άρθρο 10 τροποποιείται ως εξής:

— Στην παράγραφο 1, η εισαγωγική πρόταση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Για την ένδειξη των πτηνοτροφικών μεθόδων, εξαιρουμένων των οργανικών και βιολογικών μεθόδων, μόνον οι ακόλουθοι όροι και οι αντίστοιχοι όροι στις άλλες γλώσσες της Κοινότητας που απαριθμούνται στο παράρτημα ΙΙΙ είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται στη σήμανση, κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 3 στοιχείο α) της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ και, σε κάθε περίπτωση, οι εν λόγω όροι είναι δυνατόν να αναφέρονται μόνον εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στο παράρτημα IV:».

— Αφορά μόνο το κείμενο στην ολλανδική γλώσσα.

— Η παράγραφος 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Η ένδειξη της ηλικίας κατά τη στιγμή της σφαγής ή της διάρκειας της περιόδου πάχυνσης επιτρέπεται μόνον εφόσον γίνεται χρήση ενός από τους όρους που αναφέρονται στην παράγραφο 1 και για ηλικία όχι μικρότερη απ' αυτήν που αναφέρεται στο παράρτημα IV στοιχεία β), γ) ή δ). Ωστόσο, η παρούσα διάταξη δεν ισχύει για τα ζώα που αναφέρονται στο άρθρο 1 σημείο α) τέταρτη περίπτωση.»

6. Το άρθρο 14 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 14

Οι ονομασίες των προϊόντων καθώς και λοιποί όροι που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό πρέπει να αναφέρονται:

— σε περίπτωση πώλησης στον τελικό καταναλωτή: σε γλώσσα ευκόλως κατανοητή από τον αγοραστή όπως αναφέρεται στο άρθρο 14 της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ στο κράτος μέλος στο οποίο πραγματοποιείται η εμπορία· η παρούσα διάταξη δεν αποκλείει το γεγονός να αναφέρονται οι εν λόγω όροι σε πολλές γλώσσες,

— σε κάθε άλλη περίπτωση: σε μία ή περισσότερες γλώσσες της Κοινότητας.»

7. Παεμβάλλεται το ακόλουθο άρθρο 14α:

«Άρθρο 14α

1. Με την επιφύλαξη των παραγράφων 6 και 10, τα κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κοτόπουλα είναι δυνατόν, να διατίθενται στο εμπόριο στο εσωτερικό της Κοινότητας όταν αποτελούν αντικείμενο επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνον εφόσον το περιεχόμενο σε αυτά νερό δεν υπερβαίνει την τεχνικά αναπόφευκτη αξία που καθορίζεται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα V (μέθοδος εγχύσεως) ή με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VI (χημική μέθοδος).

2. Οι αρμόδιες αρχές οι οποίες ορίζονται από κάθε κράτος μέλος διασφαλίζουν ότι στα σφαγεία λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα προς συμμόρφωση με τις διατάξεις της παραγράφου 1 και, ειδικότερα ότι:

— λαμβάνονται δείγματα για τον έλεγχο του απορροφηθέντος ύδατος κατά την ψύξη και του περιεχομένου ύδατος στα κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κατόπουλα,

— τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος,

— κάθε παρτίδα σημαίνεται κατά τρόπον ώστε η ημερομηνία παραγωγής να είναι εξακριβώσιμη· το σήμα της παρτίδας πρέπει να εμφαίνεται στο μητρώο της παραγωγής.

3. Τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με το παράρτημα VII όσον αφορά την ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος ή έλεγχοι σύμφωνα με το παράρτημα V πραγματοποιούνται στα σφαγεία τουλάχιστον μία φορά ανά τετράωρη περίοδο εργασίας.

Εφόσον από τους ελέγχους αυτούς αποδειχθεί ότι η ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος είναι μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη βάσει του παρόντος κανονισμού, λαμβανομένης υπόψη της απορροφήσεως του ύδατος από τα σφάγια κατά τα στάδια της προετοιμασίας τα οποία δεν ελέγχονται και εφόσον, σε κάθε περίπτωση, η ποσότητα του απορροφηθέντος ύδατος είναι μεγαλύτερη από την αναφερόμενη στο παράρτημα VII σημείο 9 ή στο παράρτημα V σημείο 7, τα σφαγεία προβαίνουν αμέσως στις απαραίτητες τεχνικές προσαρμογές της διαδικασίας.

4. Σε όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 3 δεύτερο εδάφιο και, σε κάθε περίπτωση, τουλάχιστον μία φορά ανά δεκαπενθήμερο, ο έλεγχος του ύδατος που αναφέρεται στην παράγραφο 1 και που περιέχεται στα κατεψυγμένα και στα ταχύψυκτα κοτόπουλα διεξάγεται διά λήψεως δειγμάτων από κάθε σφαγίο σύμφωνα με τα παραρτήματα V ή VI, το οποίο επιλέγουν οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους. Οι έλεγχοι αυτοί δεν διεξάγονται για σφάγια ως προς τα οποία παρέχονται στην αρμόδια αρχή επαρκείς αποδείξεις όσον αφορά το γεγονός ότι προορίζονται αποκλειστικώς για εξαγωγή.

5. Οι έλεγχοι που αναφέρονται στις παραγράφους 4 και 5 διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές ή υπό την ευθύνη των εν λόγω αρχών. Οι αρμόδιες αρχές είναι δυνατόν, σε συγκεκριμένες περιπτώσεις, να εφαρμόζουν τις διατάξεις της παραγράφου 3, και ιδίως του παραρτήματος VII σημεία 1 και 9, καθώς τις διατάξεις της παραγράφου 4, αυστηρότερα για δεδομένο σφαγείο, εφόσον αυτό αποδεικνύεται αναγκαίο προς διασφάλιση της συμμόρφωσης ως προς την ολική περιεκτικότητα σε ύδωρ που επιτρέπεται βάσει του παρόντος κανονισμού.

6. Αν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο 4 υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια, η παρτίδα θεωρείται ότι δεν είναι σύμφωνη με τον παρόντα κανονισμό. Στην περίπτωση αυτή, εντούτοις, το ενδιαφερόμενο σφαγείο μπορεί να απαιτήσει να διεξαχθεί νέα ανάλυση με τη μέθοδο που επιλέγεται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους.

7. Εφόσον διαπιστωθεί, μετά από ενδεχόμενη νέα ανάλυση, ότι η σχετική παρτίδα δεν είναι σύμφωνη με τον παρόντα κανονισμό, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε να επιτραπεί η εμπορία της παρτίδας στο εσωτερικό της Κοινότητας μόνον υπό τον όρο ότι τόσο οι ατομικές όσο και οι χύδην συσκευασίες με τα σφάγια σημαίνονται από το σφαγείο, υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής, με ταινία ή ετικέτα που φέρει μία τουλάχιστον από τις ακόλουθες ενδείξεις με κόκκινα κεφαλαία γράμματα:

"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 agua superior ao limite CEE".

Η παρτίδα, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο παραμένει υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής μέχρις ότου υπάρξουν ρυθμίσεις σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο αν προβλέπεται άλλως. Αν πιστοποιηθεί στην αρμόδια αρχή ότι η εν λόγω παρτίδα που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο προορίζεται για εξαγωγή, η αρμόδια αρχή λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να αποτραπεί η διάθεση της παρτίδας αυτής στην αγορά της Κοινότητας.

Οι ενδείξεις που προβλέπονται στο πρώτο εδάφιο τίθενται σε εμφανή θέση ώστε να είναι εύκολα ορατές, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να είναι κρυμένες, να παρεμποδίζονται ή να διακόπτονται από άλλο κείμενο ή εικονογραφημένο υλικό. Τα γράμματα είναι ύψους τουλάχιστον ενός εκατοστομέτρου επί των ατομικών συσκευασιών και δύο εκατοστομέτρων επί των χύδην συσκευασιών.

8. Το κράτος μέλος προορισμού έχει τη δυνατότητα, εφόσον υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες παρατυπιών, να διενεργεί χωρίς διάκριση δειγματοληπτικούς ελέγχους σε κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα κοτόπουλα προκειμένου να επαληθεύεται κατά πόσον μια παρτίδα πληρεί τις απαιτήσεις του παρόντος άρθρου.

9. Οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο 8 διεξάγονται στον τόπο προορισμού των αγαθών ή σε άλλο πρόσφορο τόπο, εφόσον στη δεύτερη αυτή περίπτωση ο επιλεγόμενος τόπος δεν βρίσκεται στα σύνορα και επηρεάζει όσο το δυνατόν λιγότερο τη διαδρομή των αγαθών και τα αγαθά μπορούν να συνεχίσουν κανονικά τη διαδρομή προς τον τόπο προορισμού αμέσως μετά την κατάλληλη δειγματοληψία. Τα εν λόγω προϊόντα, εν τούτοις, δεν πωλούνται στον τελικό καταναλωτή μέχρις ότου καταστούν διαθέσιμα τα αποτελέσματα του ελέγχου.

Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται το συντομότερο δυνατόν ούτως ώστε να μην καθυστερεί αδικαιολόγητα η διάθεση των αγαθών στην αγορά, ή να προκαλούνται καθυστερήσεις οι οποίες αποβαίνουν ενδεχομένως σε βάρος της ποιότητάς τους.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων καθώς και οι επακόλουθες αποφάσεις και η σχετική αιτιολόγηση για τη λήψη τους γνωστοποιούνται, το αργότερο εντός δύο εργάσιμων ημερών μετά τη δειγματοληψία, στον αποστολέα, στον παραλήπτη, ή στους αντιπροσώπους τους. Οι αποφάσεις που λαμβάνονται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού και η αιτιολόγησή τους ανακοινώνονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής.

Εάν ο αποστολέας ή ο αντιπρόσωπός του το επιθυμεί, οι εν λόγω αποφάσεις και η αιτιολόγησή τους αποστέλλονται σε αυτόν γραπτώς, με λεπτομέρειες σχετικά με τα ένδικα μέσα στα οποία έχει τη δυνατότητα να προσφύγει στο κράτος μέλος προορισμού καθώς και σχετικά με τη σχετική διαδικασία και τις χρονικές προθεσμίες εντός των οποίων πρέπει να ενεργήσει.

10. Αν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο 8 υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα όρια, ο κάτοχος της σχετικής παρτίδας μπορεί να ζητήσει τη διενέργεια νέας ανάλυσης σύμφωνα με μέθοδο της επιλογής του σε ένα από τα εργαστήρια αναφοράς που απαριθμούνται στο παράρτημα VIII, ή σε άλλο εργαστήριο που έχει εγκριθεί για το σκοπό αυτό από τις αρμόδιες αρχές. Οι δαπάνες για την νέα ανάλυση επιβαρύνουν τον κάτοχο της παρτίδας. Τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες των εργαστηρίων αναφοράς περιγράφονται στο παράρτημα IX.

11. Εάν, μετά από έλεγχο που έχει διενεργηθεί σύμφωνα με τις παραγράφους 8 και 9 και, εφόσον ζητηθεί, μετά από νέα ανάλυση, διαπιστωθεί ότι τα κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα κοτόπουλα δεν συμμορφώνονται με το παρόν άρθρο, η αρμόδια αρχή της χώρας μέλους προορισμού εφαρμόζει τις διαδικασίες που προβλέπονται στην παράγραφο 7.

12. Στις περιπτώσεις που προβλέπονται στις παραγράφους 10 και 11, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού επικοινωνεί χωρίς καθυστέρηση με τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους αποστολής. Οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους αποστολής λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα και ανακοινώνουν στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού τη φύση των ελέγχων που διενεργούνται, τις αποφάσεις που λαμβάνονται και τους λόγους που υπαγόρευσαν τη λήψη τους.

Εφόσον, μετά τη διενέργεια των προβλεπόμενων στις παραγράφους 8 και 10 ελέγχων, διαπιστώνεται επανειλημμένη παράλειψη, ή εφόσον οι έλεγχοι αυτοί, κατά την άποψη του κράτους μέλους αποστολής, διενεργούνται χωρίς επαρκή δικαιολογητικά, οι αρμόδιες αρχές των ενδιαφερομένων κρατών μελών προορισμού ενημερώνουν την Επιτροπή.

Η Επιτροπή, προκειμένου να εξασφαλίσει την ενιαία εφαρμογή του παρόντος κανονισμού ή μετά από αίτηση της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους προορισμού και ανάλογα με τη φύση των παραβάσεων που διαπιστώνονται, είναι δυνατόν:

— να αποστείλει αποστολή εμπειρογνωμόνων στη σχετική εγκατάσταση και να διεξάγει, από κοινού με τις αρμόδιες εθνικές αρχές, επί τόπου επιθεώρηση ή

— να ζητήσει από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής να εντείνει τις δειγματοληψίες επί των προϊόντων της εν λόγω εγκατάστασης και, εάν χρειαστεί, να επιβάλλει κυρώσεις σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90.

Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη για τα συμπεράσματά της. Τα κράτη μέλη στο έδαφος των οποίων διεξάγεται η επιθεώρηση παρέχουν στους εμπειρογνώμονες την αναγκαία βοήθεια για τη διεκπεραίωση των καθηκόντων τους.

Μέχρις ότου διατυπωθούν τα συμπεράσματα της Επιτροπής, το κράτος μέλος αποστολής οφείλει, κατόπιν αιτήσεως του κράτους μέλους προορισμού, να εντείνει τους ελέγχους επί των προϊόντων που προέρχονται από την εν λόγω εγκατάσταση.

Εφόσον τα μέτρα αυτά λαμβάνονται προς αντιμετώπιση επανειλημμένων παραλείψεων εκ μέρους μιας εγκατάστασης, η Επιτροπή της καταλογίζει τα έξοδα που συνεπάγεται η εφαρμογή των περιπτώσεων του τρίτου εδαφίου στην εγκατάσταση αυτή.

13. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν τα πρακτικά μέτρα για τους ελέγχους που προβλέπονται στο παρόν άρθρο. Ενημερώνουν τα άλλα κράτη μέλη και την Επιτροπή σχετικά με τα εν λόγω μέτρα πριν την 1η Νοεμβρίου 1993. Κάθε συναφής μεταβολή ανακοινώνεται αμέσως στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.»

8. Τα παραρτήματα I, III και IV αντικαθίστανται από τα αντίστοιχα παραρτήματα του παρόντος κανονισμού.

9. Προστίθενται ως παραρτήματα Ia, V, VI, VII, VIII και IX, τα αντίστοιχα παραρτήματα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 2967/76 και (ΕΟΚ) αριθ. 2785/80 καταργούνται.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Δεκεμβρίου 1993.

Το άρθρο 1 σημείο 7 και το άρθρο 2 εφαρμόζονται από την 1η Μαρτίου 1994.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 21 Οκτωβρίου 1993.

Για την Επιτροπή

René STEICHEN

Μέλος της Επιτροπής

ΑΡΘΡΟ 1.1 — ΟΝΟΜΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	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) Ο όρος «Flugente» μπορεί να χρησιμοποιείται μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1995.

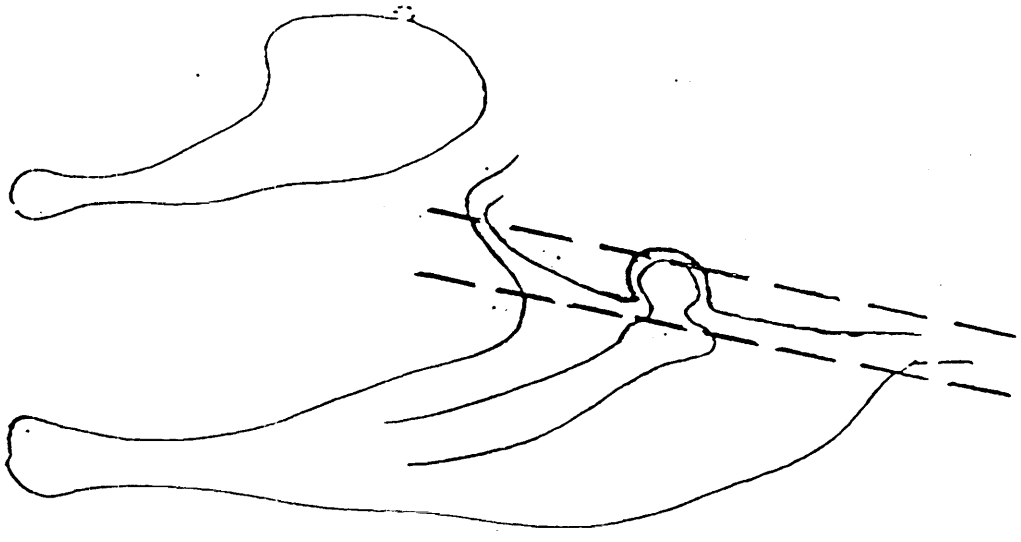
ΑΡΘΡΟ 1.2 — ΟΝΟΜΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	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*

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ια

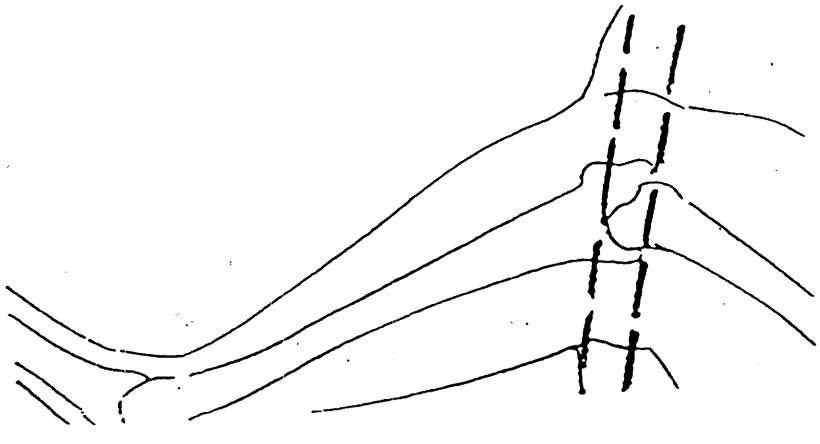
Τομή διαχωρίζουσα το άνω μέρος του μηρού/μηρό από την ωμοπλάτη

Καθορισμός αρθρώσεως του ισχύου



Τομή διαχωρίζουσα το άνω μέρος του μηρού από το μηρό

Καθορισμός της αρθρώσεως του γόνατος



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΑΡΘΡΟ 9 — ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΥΞΗΣ HODS

	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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΑΡΘΡΟ 10.1 — ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

	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 semiliberdade
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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

α) *Η διατροφή των πουλερικών*

Είναι δυνατόν να γίνεται αναφορά ειδικά για τα ακόλουθα συστατικά ζωοτροφών, μόνο:

— στην περίπτωση των δημητριακών, εφόσον αντιστοιχούν στο 65 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης, στον οποίο δεν είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται περισσότερο από 15 % υποπροϊόντα δημητριακών, Ωστόσο, όταν αναφέρεται ένα δημητριακό, η περιεκτικότητά του στον τύπο ζωοτροφής πρέπει να ανέρχεται στο 35 % τουλάχιστον και 50 % τουλάχιστον στην περίπτωση του αραβόσιτου,

— στην περίπτωση οσπρίων ή λαχανικών, εφόσον συνιστούν το 5 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης,

— στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων, εφόσον συνιστούν το 5 % τουλάχιστον του συνολικού βάρους του τύπου ζωοτροφής που παρέχεται κατά το τελικό στάδιο.

Ο όρος «χήνα που παχαίνεται με βρώμη» είναι, ωστόσο, δυνατό να χρησιμοποιείται σε περίπτωση που η ζωοτροφή η οποία παρέχεται στις χήνες κατά το τελικό στάδιο διάρκειας τριών εβδομάδων περιέχει όχι λιγότερα από 500 γραμμάρια βρώμης.

β) *«Εκτατικής τροφής»*

Ο όρος αυτός είναι δυνατό να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

— ο συντελεστής επιφανείας διαβίωσης ανά τετραγωνικό μέτρο επιφανείας δαπέδου δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:

  — κοτόπουλα: 12 πουλερικά αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

  — πάπιες, φραγκόκοτες, γάλοι και γαλοπούλες: 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

  — χήνες: 15 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

— τα πουλερικά σφάζονται αφού συμπληρώσουν, ανάλογα με την περίπτωση:

  — κοτόπουλα: την 56η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,

  — γάλοι και γαλοπούλες: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,

  — χήνες: την 112η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,

  — πάπιες Πεκίνου: την 49η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,

  — πάπιες Βαρβαρίας: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις θηλυκές, την 84η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις αρσενικές,

  — θηλυκή πάπια mulard: την 65η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,

  — φραγκόκοτες: την 82η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα.

γ) *Ελεύθερης βοσκής:*

Ο όρος αυτός είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

— όσον αφορά το συντελεστή επιφανείας διαβίωσης στο πτηνοτροφείο και την ηλικία κατά τη σφαγή πληρούνται οι οριακές προδιαγραφές που ορίζονται στο στοιχείο β), εκτός από τα κοτόπουλα, για τα οποία ο συντελεστής μπορεί να ανέλθει στο 13, αλλά δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο, και τα καπόνια για τα οποία ο συντελεστής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 7,5 m^2 και τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο,

— τα πουλερικά είχαν, κατά το ήμισυ τουλάχιστον της διάρκειας της ζωής τους, διαρκή καθημερινή πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, μέρος των οποίων ήταν κυρίως καλυμμένο από βλάστηση επιφανείας τουλάχιστον:

  — 1 m^2 ανά κοτόπουλο ή φραγκόκοτα,

  — 2 m^2 ανά πάπια,

  — 4 m^2 ανά γάλο ή γαλοπούλα.

  Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι ανοικτοί αυλόγυροι είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από κοττάναθρα, των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον η επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστον 2 m. Διατίθενται κούρντες μήκους τουλάχιστον 10 cm ανά πτηνό, συνολικά (πτηνοτροφείο και κοττάναθρα),

— ο τύπος διατροφής που χρησιμοποιείται στο στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % δημητριακά,

— το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον με 4 m ανά 100 m^2 επιφανείας του κτιρίου.

δ) *Πτηνοτροφείο περιορισμένης βοσκής:*

Ο όρος είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

— ο συντελεστής επιφανείας διαβίωσης σε κλειστό χώρο ανά τετραγωνικό μέτρο δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:

  — κοτόπουλα: 12 αλλά όχι από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους· ωστόσο, στην περίπτωση κινητών σπιτιών, η επιφάνεια των οποίων δεν υπερβαίνει τα 150 m^2 και τα οποία μένουν ανοικτά τη νύχτα, ο συντελεστής μπορεί να αυξηθεί σε 20, αλλά όχι πάνω από 40 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά m^2,

— καπόνια: 6,25 (μέχρι ηλικίας 91 ημερών: 12) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
— πάπιες Βαρβαρίας και Πεκίνου: 8 αρσενικές αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα βάρους·
10 θηλυκές αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
— πάπιες Mulard: 8 αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
— φραγκόκοτες: 13 αλλά όχι πάνω από 23 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
— γάλοι και γαλοπούλες: 6,25 (μέχρι ηλικίας 7 εβδομάδων: 10) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,
— χήνες: 5 (μέχρι ηλικίας 6 εβδομάδων: 10)·
3 κατά τις τρεις τελευταίες εβδομάδες παχύνσεως αν εκτρέφονται έγκλειστες, αλλά όχι πάνω από 30 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

— η συνολική χρησιμοποιούμενη επιφάνεια των πτηνοτροφείων για καθεμία από τις εγκαταστάσεις παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1 600 m^2,

— σε κάθε πτηνοτροφείο δεν πρέπει να στεγάζονται περισσότερα από:
— 4 800 κοτόπουλα,
— 5 200 φραγκόκοτες,
— 4 000 θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή 3 200 αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου, ή 3 200 πάπιες Mylard,
— 2 500 καπόνια, χήνες, γάλοι και γαλοπούλες,

— το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 m ανά 100 m^2 της επιφάνειας του κτιρίου,

— υπάρχει συνεχής καθημερινή πρόσβαση σε ανοικτούς αυλόγυρους από την ηλικία των:
— 6 εβδομάδων, όταν πρόκειται για κοτόπουλα και καπόνια,
— 8 εβδομάδων, όταν πρόκειται για πάπιες, χήνες, φραγκόκοτες, γάλους και γαλοπούλες,

—στους ανοικτούς αυλόγυρους περιλαμβάνεται μια έκταση η οποία καλύπτεται κυρίως από βλάστηση, της οποίας το εμβαδόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε:
— 2 m^2 ανά κοτόπουλο ή πάπια Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή φραγκόκοτα,
— 3 m^2 ανά πάπια Mulard,
— 4 m^2 ανά καπόνι από την 92α ημέρα της ηλικίας του (2 m^2 μέχρι την 91η),
— 6 m^2 ανά γάλο ή γαλοπούλα,
— 10 m^2 ανά χήνα.

Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι ανοικτοί αυλόγυροι είναι δυνατόν να αντικαθίστανται από κοττάναθρα, των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον διπλάσια από την επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστον 2 m. Διατίθενται κούρντες μήκους τουλάχιστον 10 cm ανά πτηνό συνολικά (πτηνοτροφείο και κοττάναθρα),

— τα προς πάχυνση πτηνά ανήκουν σε φυλή της οποίας η ανάπτυξη είναι αναγνωρισμένη ως βραδεία,
— ο τύπος ζωοτροφής που χρησιμοποιείται κατά το στάδιο περιλαμβάνει τουλάχιστον 70 % δημητριακά,
— η ελάχιστη ηλικία κατά τη στιγμή της σφαγής είναι:
— 81 ημέρες για τα κοτόπουλα,
— 150 ημέρες για τα καπόνια,
— 49 ημέρες για τις πάπιες Πεκίνου,
— 70 ημέρες για τις θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας,
— 84 ημέρες για τις αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας,
— 92 ημέρες για τις πάπιες Mulard,
— 94 ημέρες για τις φραγκόκοτες,
— 140 ημέρες για τους γάλους και τις γαλοπούλες καθώς και για τις χήνες που προορίζονται για ψήσιμο,
— 95 ημέρες για τις χήνες που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά «magret»,

— το τελικό στάδιο εγκλεισμού δεν υπερβαίνει:
— για τα κοτόπουλα μετά την 90ή ημέρα της ηλικίας τους: τις 15 ημέρες,
— για τα καπόνια μετά την 125η ημέρα της ηλικίας τους: τις 4 εβδομάδες,
— για τις πάπιες Mulard που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά και «magret», μετά την 70ή ημέρα της ηλικίας τους: 4 εβδομάδες.

ε) *Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής:*

Η χρήση του όρου αυτού προϋποθέτει την τήρηση των κριτηρίων που αναφέρονται στο στοιχείο δ) με την επιπρόσθετη προϋπόθεση ότι τα πουλερικά θα έχουν κατά την διάρκεια της ημέρας συνεχή πρόσβαση στην ύπαιθρο σε απεριόριστη έκταση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΥΔΑΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ

(Δοκιμή αποστράγγισης)

1. *Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής*

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ποσότητας νερού που προκύπτει από την απόψυξη των κατεψυγμένων και ταχύψυκτων κοτόπουλων. Αν αυτή η ποσότης νερού που προέρχεται από την αποστράγγιση και εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του βάρους του σφαγίου, (περιλαμβάνοντας όλα τα βρώσιμα παραπροϊόντα που περιέχονται στη συσκευασία), υπερβαίνει το όριο που καθορίζεται στο σημείο 7, θεωρείται ότιι απορροφήθηκε υπερβολική ποσότητα νερού κατά την επεξεργασία.

Αυτή η μέθοδος δεν εφαρμόζεται στα πουλερικά τα οποία υπέστησαν την επίδραση πολυφωσφορικών ή άλλων ουσιών, αποτέλεσμα της οποίας είναι η αύξηση της κατακρατήσεως νερού. Πουλερικά τα οποία έχουν υποστεί την επίδραση τέτοιων ουσιών υποβάλλονται αμέσως στη μέθοδο αναλύσεως που περιγράφεται στο παράρτημα VI.

2. *Ορισμός*

Η ποσότητα νερού που προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του ολικού βάρους του κατεψυγμένου ή ταχυψυγμένου σφαγίου, περιλαμβάνοντας και τα βρώσιμα παραπροϊόντα.

3. *Αρχή*

Το κατεψυγμένο ή ταχυψυγμένο σφάγιο, συμπεριλαμβανομένων κατά περίπτωση, και των βρώσιμων παραπροϊόντων, αφήνεται να αποψυχθεί σε συνθήκες ελεγχόμενες και επιτρέπουσες τον υπολογισμό του βάρους του νερού που αποστραγγίσθηκε.

4. *Συσκευές*

4.1. Ζυγός ικανός να ζυγίζει 5 χιλιόγραμμα με ακρίβεια μεγαλύτερη του ± 1 γραμμαρίου.

4.2. Πλαστικοί σάκοι αρκετά μεγάλοι για να χωρά το σφάγιο, οι οποίες διαθέτουν ασφαλές σύστημα στερέωσης.

4.3. Λουτρό νερού θερμοστατικώς ελεγχόμενο με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε να χωράει τα σφάγια που περιγράφονται στα σημεία 5.5 και 5.6. Το λουτρό αυτό πρέπει αν είναι ικανό να περιλάβει ποσότητα νερού οκταπλάσια σε όγκο από εκείνην των προς έλεγχο πουλερικών και να διατηρεί τη θερμοκρασία του νερού αυτού στους 42 ± 2 βαθμούς Κελσίου.

4.4. Φίλτρα χαρτιού ή απορροφητικές χαρτοπετσέτες.

5. *Μέθοδος*

5.1. Ξεχωρίζονται 20 σφάγια τυχαία από την προς έλεγχο ποσότητα πουλερικών. Έως ότου εξετασθεί κάθε σφάγιο σύμφωνα με τα σημεία 5.2 έως 5.11, διατηρείται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των − 18 βαθμών Κελσίου.

5.2. Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια της συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί ο πάγος και το νερό που ενυπάρχουν. Ζυγίζεται η συσκευασία και το περιεχόμενό της στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαβάνεται το βάρος M_0.

5.3. Απαλλάσσεται το σφάγιο, καθώς και, ενδεχομένως, τα βρώσιμα παραπροϊόντα του με τα οποία πωλείται, από το εξωτερικό περιτύλιγμα, το οποίο στεγνώτεται και ζυγίζεται στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαβάνεται το βάρος M_1.

5.4. Το βάρος του κατεψυγμένου σφαγίου με τα παραπροϊόντα, υπολογίζεται δι' αφαιρέσεως του M_1 από το M_0.

5.5. Το σφάγιο με τα παραπροϊόντα τίθεται εντός ισχυρού αδιαβρόχου πλαστικού σάκου με την κοιλιακή κοιλότητα εστραμμένη προς το κατώτερο και κλεισμένο άκρο του σάκου. Ο σάκος έχει επαρκές μήκος για την εξασφάλιση ασφαλούς προσδέσεως μέσα στο λουτρό χωρίς να είναι υπερβολικά φαρδύς ώστε να επιτρέπει στο σφάγιο να μετακινείται από την κάθετη θέση.

5.6. Ο περιέχων το σφάγιο και τα βρώσιμα παραπροϊόντα σάκος βυθίζεται πλήρως εντός λουτρού νερού και παραμένει ανοικτός αφήνοντας όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα να διαφύγει. Διατηρείται σε κάθετη θέση με τη βοήθεια ράβδων υποστηρίξεως ή με επί πλέον βάρη μέσα στο σάκο, έτσι ώστε το νερό του λουτρού να μην μπορεί να εισέλθει σ' αυτόν. Οι σάκοι δεν πρέπει να αγγίζουν ο ένας τον άλλον.

5.7. Ο σάκος παραμένει βυθισμένος στο λουτρό ύδατος σε θερμοκρασία 42 ± 2 ° C καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας, και συγχρόνως ανακινείται ο σάκος ή/και το ύδωρ συνεχώς έως ότου το θερμικό κέντρο στου σφαγίου να φθάσει στους + 4 ° C (το βαθύτερο τμήμα του θωρακικού μυός κοντά στο θωρακικό οστούν, σε κοτόπουλα χωρίς εντόσθια. ή το μέσο των εντοσθίων σε κοτόπουλα με εντόσθια), με μέτρηση σε δύο τυχαίως επιλεγέντα κοτόπουλα. Τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο λουτρό για περισσότερο απ ότι είναι αναγκαίος για να φθάσουν τους 4 ° C. Η απαιτούμενη διάρκεια εμβάπτισης, για σφάγια αποθηκευμένα σε — 18 ° C, είναι της τάξεως:

Κλάση βάρους (g)	Βάρος σφαγίου + παραπροϊόντων (g)	Ενδεικτικός χρόνος εμβάπτισης σε πρώτα λεπτά	
		Κοτόπουλα χωρίς εντόσθια	Κοτόπουλα με εντόσθια
< 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

Μετέπειτα, απαιτείται μια αύξηση επτά πρώτων λεπτών ανά κάθε 100 πρόσθετα γραμμάρια. Εάν ο προτεινόμενος χρόνος εμβάπτισης παρέλθει χωρίς να επιτευχθεί η θερμοκρασία των + 4 ° C στο θερμικό κέντρο.

5.8. Ο σάκος με το περιεχόμενό του, απομακρύνεται από το λουτρό νερού. Η βάση του σάκου διατρυπάται ώστε να επιτραπεί η αποστράγγιση του παραχθέντος από την τήξη νερού. Ο σάκος και το περιεχόμενό του αφήνεται μία ώρα προς αποστράγγιση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ των + 18 και + 25 βαθμών Κελσίου.

5.9. Το αποψυχθέν σφάγιο απομακρύνεται από το σάκο και η συσκευασία που περιέχει τα παραπροϊόντα (αν υπάρχει) απομακρύνεται από την κοιλιακή κοιλότητα. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου στεγνώνεται με τη βοήθεια χάρτινου φίλτρου ή χάρτινων πετσετών. Ο σάκος που περιέχει τα παραπροϊόντα διατρυπάται και αμέσως μετά την αποστράγγιση του νερού που πιθανόν να υπάρξει, αυτός και τα παραπροϊόντα στεγνώνονται επίσης όσο το δυνατό περισσότερο προσεκτικά.

5.10. Γίνεται προσδιορισμός του ολικού βάρους της συσκευασίας, του αποψυχθέντος σφαγίου, των παραπροϊόντων και της συσκευασίας τους, στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_2.

5.11. Γίνεται προσδιορισμός του βάρους της συσκευασίας η οποία περιείχε τα παραπροϊόντα στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_3.

6. *Υπολογισμός αποτελέσματος*

Η ποσότητα του νερού που προέρχεται από την απόψυξη ως ποσοστό τοις εκατό του βάρους του κατεψυγμένου ή ταχυψυγμένου σφαγίου (με τα παραπροϊόντα) δίδεται από τον τύπο:

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

7. *Αξιολόγηση του αποτελέσματος*

Στην περίπτωση που, για το δείγμα 20 σφάγιων, η μέση ποσότητα ύδατος που προκύπτει από την απόψυξη είναι μεγαλύτερη από τα ποσοστά που καθορίζονται κατωτέρω, θεωρείται ότι η απορροφηθείσα κατά την επεξεργασία ποσότητα ύδατος υπερβαίνει το επιτρεπτό όριο.

Ποσοστά σε περίπτωση ψύξης:

— με ρεύμα αέρος 1,5 %,

— με αεριζόμενο καταιωνισμό: 3,3 %,

— με εμβάπτιση: 5,1 %.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΤΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΩΝ

(χημική δοκιμασία)

1. *Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής*

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό των κατεψυγμένων και ταχύψυκτων κοτόπουλων. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομοιογενοποιημένα σφάγια των πουλερικών αυτών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζομένη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται βάσει των τύπων που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιορισθεί αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σ' αυτόν να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. *Ορισμός*

«Σφάγιο»: το σφάγιο πουλερικού με οστά, χόνδρους και τα βρώσιμα παραπροϊόντα, τα οποία ενδεχομένως περιέχονται στο σφάγιο.

«Παραπροϊόντα»: καρδιά, συκώτι, στομάχι και λαιμός.

3. *Αρχή*

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις προδιαγραφές ISO (International Organization for Standardization) ή σύμφωνα με άλλες μεθόδους αναλύσεως αναγνωρισμένες από το Συμβούλιο.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας του σφαγίου σε νερό προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του σφαγίου σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατό να συνδέεται με τη φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. *Συσκευές και αντιδραστήρια*

4.1. Ζυγός για τη ζύγιση των σφαγίων και της συσκευασίας τους, ακριβείας τουλάχιστον ± 1 γραμμαρίου.

4.2. Πέλεκυς τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για τον τεμαχισμό του σφαγίου σε τεμάχια καταλλήλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής κιμά.

4.3. Μηχανή κοπής κιμά και αναμείκτης μεγάλης δυναμικότητος, ικανός για την ομοιογενοποίηση ολοκλήρων τεμαχίων κατεψυγμένων ή ταχυψυγμένων πουλερικών.

Σημείωση: Δεν συνιστάται ορισμένος τύπος μηχανής κοπής κιμά. Θα πρέπει όμως να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή ταχυψυγμένου κρέατος και των οστών, ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που θα λαμβάνονταν με τη βοήθεια μηχανής κοπής κιμά εφοδιασμένης με δίσκο φέροντα οπές διαμέτρου 4 χιλιοστομέτρων.

4.4. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442 για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητος σε νερό.

4.5. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937 για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητος σε πρωτεΐνες.

5. *Διαδικασία*

5.1. Λαμβάνονται στην τύχη επτά σφάγια από την ποσότητα των προς έλεγχο πουλερικών και διατηρούνται σε κατάψυξη μέχρι την έναρξη της αναλύσεως που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Είναι δυνατόν να γίνει κατόπιν είτε ανάλυση καθενός από τα επτά σφάγια ξεχωριστά, είτε ανάλυση ενός σύνθετου δείγματος που αποτελείται από επτά σφάγια.

5.2. Διενεργείται κατόπιν η προπαρασκευή μέσα στην ώρα που ακολουθεί αφού αποσυρθούν τα σφάγια από τον καταψύκτη.

5.3. α) Σφουγγίζεται η εξωτερική επιφάνεια της συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί ο πάγος και το νερό που ενυπάρχουν. Ζυγίζεται κάθε σφάγιο και αφαιρείται το περιτύλιγμά του. Μετά τον τεμαχισμό του σε μικρά κομμάτια, αφαιρούνται όσο το δυνατόν καλύτερα τα υλικά συσκευασίας που περιβάλλουν τα παραπροϊόντα. Προσδιορίζονται το συνολικό βάρος του σφαγίου με τη συμπερίληψη των παραπροϊόντων και του πάγου του σφαγίου, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που έχει αφαιρεθεί, στρογγυλεμένο σε γραμμάρια για να ληφθεί η τιμή «P_1».

β) Σε περίπτωση αναλύσεως ενός σύνθετου δείγματος καθορίζεται το συνολικό βάρος των επτά σφαγίων, που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5.3. α) για να ληφθεί η τιμή «P_7».

5.4. α) Ολόκληρο το σφάγιο, του οποίου το βάρος δίνει την τιμή P_1 κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής αναμείξεως) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό δείγμα κάθε σφαγίου.

β) Σε περίπτωση αναλύσεως ενός σύνθετου δείγματος, κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά το σύνολο των επτά σφαγίων, το βάρος των οποίων δίνει τη τιμή P_7, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής αναμείξεως) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο δείγματα αντιπροσωπευτικά των επτά σφαγίων. Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφονται στα σημεία 5.5 και 5.6.

5.5. Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος σφαγίου και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητάς του σε νερό σύμφωνα με τη μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό, η οποία παρίσταται με «α %».

5.6. Δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος σφαγίου λαμβάνεται επίσης και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με τη μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες «b %» πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

6. *Υπολογισμός των αποτελεσμάτων*

6.1. α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε σφάγιο (W) λαμβάνεται από τον τύπο $aP_1/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

Καθορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W_7) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP_7) των επτά σφαγίων που έχουν υποστεί ανάλυση.

β) Σε περίπτωση αναλύσεως ενός σύνθετου δείγματος, καθορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό (α %) και πρωτεΐνες (β %) των δύο δειγμάτων που έχουν υποστεί ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_7) των επτά σφαγίων λαμβάνεται από τον τύπο $aP_7/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_7) από τον τύπο $bP_7/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

6.2. Καθορίζεται το μέσο βάρος σε νερό (W) και σε πρωτεΐνες (RPA) διαιρώντας το W_7 και το RP_7 διά του επτά.

6.3. Η θεωρητική περιεκτικότητα σε φυσιολογικό ύδωρ, που προσδιορίζεται από τη μέθοδο αυτή, δύναται να υπολογισθεί εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο:

— κοτόπουλα: 3,53 × RPA + 23.

6.4. α) Ψύξη με ρεύμα αέρος:

Υποθέτοντας ότι το τεχνικό αναπόφευκτο ελάχιστο του ύδατος που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοχεί σε 2 % (1), τα ανώτατα επιτρεπτά όρια της συνολικής περιεκτικότητας σε ύδωρ (WG) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή, λαμβάνονται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης:

— κοτόπουλα: WG = 3,65 × RPA + 42.

β) Ψύξη με αεριζόμενο καταιωνισμό:

Αν υποτεθεί ότι το τεχνικό αναπόφευκτο κατώτατο όριο του απορροφηθέντος ύδατος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοιχεί σε 4,5 % (1), τα ανώτατα επιτρεπτά όρια της συνολικής περιεκτικότητας σε ύδωρ (WG) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης), λαμβάνονται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο:

— κοτόπουλα: WG = 3,79 × RPA + 42.

γ) Ψύξη με εβάπτιση:

Αν υποτεθεί ότι το τεχνικό αναπόφευκτο κατώτατο όριο του απορροφηθέντος ύδατος κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοιχεί σε 7 % (1), τα ανώτατα επιτρεπτά όρια της συνολικής περιεκτικότητας σε ύδωρ (WG) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή (συμπεριλαμβανομένου του διαστήματος εμπιστοσύνης), λαμβάνονται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο:

— κοτόπουλα: WG = 3,93 × RPA + 42.

6.5. Αν η μέση περιεκτικότητα σε ύδωρ (WA) των επτά σφαγίων, όπως προσδιορίζεται σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στο σημείο 6.4 (WG), η ποσότητα των πουλερικών που υπόκεινται στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

(1) Υπολογίζεται με βάση σφάγιο που δεν περιέχει απορροφηθέν ύδωρ εξωτερικής προελεύσεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΥΔΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

(σε δοκιμαστήριο)

1. Μια φορά τουλάχιστον ανά εργάσιμη περίοδο τεσσάρων ωρών:

   Συλλέγονται τυχαίως 25 σφάγια από την αλυσίδα απεντερώσεως αμέσως μετά την απεντέρωση και την πλήρη αφαίρεση των παραπροϊόντων και πριν την πρώτη πλύση.

2. Αφαιρείται ο λαιμός, αν είναι αναγκαίο, δια κοπής, αφήνοντας το δέρμα του λαιμού προσαρτημένο στο σφάγιο.

3. Επιτίθεται σήμανση πρός ταυτοποίηση σε κάθε σφάγιο ατομικά. Ζυγίζεται κάθε σφάγιο και καταγράφεται το βάρος του στρογγυλεμένο σε γραμμάρια.

4. Επαναρτώνται τα προς έλεγχο σφάγια στην αλυσίδα απεντερώσεως ώστε να συνεχίσουν την κανονική τους πορεία πλύσεως, προψύξεως, αποστραγγίσεως κ.λπ.

5. Απομακρύνονται τα σφάγια, τα οποία διαθέτουν με σήμανση προς ταυτοποίηση, από το τέλος της αλυσίδας αποστραγγίσεως χωρίς να αφήνονται να σταγγίσουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι αφήνονται συνήθως τα πουλερικά της παρτίδας από την οποία λαμβάνεται το δείγμα.

6. Το δείγμα συνίσταται από τα πρώτα 20 επανακτηθέντα σφάγια. Τα σφάγια επαναζυγίζονται. Το βάρος τους, στρογγυλεμένο σε γραμμάρια, καταγράφεται έναντι του καταγραφέντος βάρους κατά την πρώτη ζύγιση. Ο έλεγχος είναι άκυρος αν δεν επανακτηθούν 20 τουλάχιστον σφάγια.

7. Απομακρύνονται οι σημάνσεις ταυτοποιήσεως από τα σφάγια δειγματοληψίας και υποβάλλονται τα σφάγια στις συνηθισμένες διαδικασίες της συσκευασίας.

8. Προσδιορίζεται η επί τοις εκατό απορρόφηση νερού αφαιρώντας το ολικό προ της πλύσεως βάρος των 20 σφαγίων ελέγχου από το ολικό βάρος των σφαγίων αυτών μετά την πλύση, πρόψυξη και αποστράγγιση, διαιρώντας τη διαφορά διά του αρχικού βάρους και πολλαπλασιάζοντας επί 100.

9. Το αποτέλεσμα δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα εξής ποσοστά του αρχικού βάρους του σφαγίου η οποιοδήποτε άλλο μέγεθος που επιτρέπει την τήρηση της συνολικής περιεκτικότητας σε ύδωρ εξωτερικής προελεύσεως:

   — ψύξη με ρεύμα αέρος: 0 %,
   — ψύξη με αεριζόμενο καταιωνισμό: 2 %,
   — ψύξη με εμβάπτιση: 4,5 %.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς

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

Εθνικά Εργαστήρια Αναφοράς:

Βέλγιο

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

Δανία

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Γερμανία

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
EC-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Ελλάδα

Υπουργείο Γεωργίας
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Πατρών
Τερψιθέας 59
GR-264 42 Πάτρα

Ισπανία

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

Γαλλία

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

Ιρλανδία

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

Ιταλία

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

Λουξεμβούργο

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

Ολλανδία

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Πορτογαλία

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

Ηνωμένο Βασίλειο

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IX

Αρμοδιότητες και καθήκοντα των κοινοτικών εργαστηρίων αναφοράς

1. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς, όπως αναφέρεται στο παράρτημα VIII, έχει τα ακόλουθα καθήκοντα:

   — την παροχή πληροφοριών, όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης και τις συγκριτικές δοκιμασίες, όσον αφορά την περιεκτικότητα ύδατος στα πουλερικά, στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς,

   — το συντονισμό της εφαρμογής από τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς των μεθόδων που αναφέρονται ανωτέρω, οργανώνοντας κυρίως συγκριτικές δοκιμές,

   — το συντονισμό της ανάπτυξης νέων μεθόδων ανάλυσης και την ενημέρωση των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς για την πρόοδο που έχει συντελεστεί στον τομέα αυτό,

   — την παροχή τεχνικής και επιστημονικής βοήθειας στις υπηρεσίες της Επιτροπής, και ιδίως σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων ανάλυσης ανάμεσα στα κράτη μέλη.

2. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς πληροί τις ακόλουθες συνθήκες λειτουργίας:

   — ειδικευμένο προσωπικό με επαρκή γνώση των τεχνικών μεθόδων που εφαρμόζονται κατά την ανάλυση ελέγχου της περιεκτικότητας σε νερό,

   — τον απαραίτητο εξοπλισμό και ουσίες για την εκτέλεση των καθηκόντων που προβλέπονται στο σημείο 1,

   — την κατάλληλη διοικητική υποδομή,

   — την τήρηση από το προσωπικό του απορρήτου ορισμένων θεμάτων, αποτελεσμάτων ή ανακοινώσεων,

   — την τήρηση της αρχής της καλής εργαστηριακής πρακτικής που έχει γίνει αποδεκτή σε διεθνές επίπεδο.

Καθήκοντα των εθνικών εργαστηριών αναφοράς

Τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς που αναφέρονται στο παράρτημα VIII έχουν τα ακόλουθα καθήκοντα:

— το συντονισμό των δραστηριοτήτων των εθνικών εργαστηρίων που είναι επιφορτισμένα με τις αναλύσεις περιεκτικότητας νερού στο κρέας πουλερικών,

— την παροχή βοήθειας στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους για την οργάνωση του συστήματος ελέγχου της περιεκτικότητας νερού στο κρέας πουλερικών,

— την οργάνωση των συγκριτικών δοκιμών ανάμεσα στα διάφορα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τις αναλύσεις, όπως αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση ανωτέρω,

— τη διασφάλιση της διάδοσης των πληροφοριών που παρέχονται από το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους και τα εθνικά εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τις αναλύσεις, όπως αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση ανωτέρω,

— τη συνεργασία με το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς.
