31993R2891

L 263/12 ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ 22.10.1993

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 2891/93

ze dne 21. října 1993,

kterým se mění nařízení (EHS) č. 1538/91, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 1906/90 o některých obchodních normách pro drůbeží maso

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1906/90 ze dne 26. června 1990 o některých obchodních normách pro drůbeží maso ([1]), ve znění nařízení (EHS) č. 317/93 ([2]), a zejména na články 7 a 9 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že nařízení Komise (EHS) č. 1538/91 ([3]), naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1980/92 ([4]), stanoví prováděcí pravidla pro obchodní normy v odvětví drůbežího masa;

vzhledem k tomu, že by na základě zkušeností měly být pozměněny některé definice týkající se druhů, věku, obchodní úpravy jatečních těl a anatomické stavby; že je nezbytné definovat produkt „magret“ nebo „maigret“, aby se předešlo podvodným praktikám;

vzhledem k tomu, že je nutné zajistit jednotné používání nařízení (EHS) č. 1538/91, a že by proto v odvětví drůbežího masa měly být definovány pojmy „uvádění na trh“ a „šarže“, jakož i pozměněny stanovené přípustné odchylky při kontrole používání definic jatečně upravených těl drůbeže, názvů obchodní úpravy a tříd jakosti u jatečně upravených těl drůbeže a děleného drůbežího masa;

vzhledem k tomu, že by v uvedeném odvětví měly být změněny některé požadavky na podmínky chovu a množstevní prahy v případě nepovinného uvádění údajů o způsobu chovu, aby se toto odvětví přizpůsobilo skutečné situaci;

vzhledem k tomu, že článek 14 nařízení (EHS) č. 1538/91 stanoví, že příslušné názvy a výrazy musí být uvedeny minimálně v jazyce nebo jazycích členského státu, v němž se uskutečňuje maloobchodní prodej nebo v němž je produkt jinak využíván; že by toto ustanovení mělo být změněno v souladu se směrnicí Rady 79/112/EHS ze dne 18. prosince 1978 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin určených k prodeji konečnému spotřebiteli, jejich obchodní úpravy a související reklamy ([5]), naposledy pozměněnou směrnicí 91/72/EHS ([6]), aby se usnadnilo uvádění drůbežího masa na trh rovněž v jiných případech, než jsou dodávky drůbežího masa konečnému spotřebiteli;

vzhledem k tomu, že studie vypracované v rámci Společenství ukázaly, že v důsledku hospodářského a technického rozvoje došlo ke změnám v oblasti úpravy drůbežího masa a jeho kontroly, že při uvádění na trh zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat je významným faktorem obsah vody, a že je proto nezbytné upravit příslušná ustanovení; že by tudíž měl být stanoven maximální obsah vody ve zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech a vypracován systém kontroly na jatkách a ve všech fázích uvádění na trh, aniž by byla porušena zásada volného pohybu zboží na jednotném trhu;

vzhledem k tomu, že by v produkčních zařízeních mělo být kontrolováno množství absorbované vody a že by měly být vypracovány spolehlivé metody pro stanovení obsahu vody přidané během úpravy jatečních těl zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat, aniž by se rozlišovalo mezi fyziologickou tekutinou a vodou uvolňující se při úpravě kuřat, neboť toto rozlišení by bylo v praxi obtížně proveditelné;

vzhledem k tomu, že by mělo být zakázáno uvádět na trh nevyhovující zmrazená nebo hluboce zmrazená kuřata, aniž by tato skutečnost byla uvedena na balení; že v důsledku toho je nutné přijmout praktická pravidla týkající se údajů vyznačovaných na jednotlivých nebo skupinových baleních podle určení tak, aby byla usnadněna kontrola a aby bylo zajištěno, že produkty nejsou užívány k jiným účelům;

vzhledem k tomu, že je nutné stanovit postup pro řešení případů, kdy kontrola u zásilky zjistí nedostatky, neboť produkty nesplňují požadavky tohoto nařízení; že by měl být stanoven postup pro řešení sporů, které mohou vzniknout v souvislosti se zásilkami uvnitř Společenství;

([1]) Úř. věst. L 173, 6.7.1990, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 37, 13.2.1993, s. 8.
([3]) Úř. věst. L 143, 7.6.1991, s. 11.
([4]) Úř. věst. L 198, 17.7.1992, s. 31.
([5]) Úř. věst. L 33, 8.2.1979, s. 1.
([6]) Úř. věst. L 42, 15.2.1991, s. 27.

vzhledem k tomu, že v případě sporu by Komise měla být schopna jej řešit na místě a přijmout opatření odpovídající dané situaci;

vzhledem k tomu, že předpokladem harmonizace požadavků týkajících se obsahu vody je zřízení referenční laboratoře Společenství, jakož i vnitrostátních referenčních laboratoří;

vzhledem k tomu, že by členským státům mělo být umožněno, aby ke kontrole obsahu vody v zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech používaly praktické metody; že by měla být přijata opatření, která stanoví povinnost členských států informovat o těchto metodách Komisi a ostatní členské státy, aby bylo zajištěno jednotné uplatňování tohoto nařízení;

vzhledem k tomu, že článek 12 nařízení (EHS) č. 1906/90 stanoví, že nařízení Rady (EHS) č. 2967/76 ze dne 23. listopadu 1976, kterým se stanoví společné normy pro obsah vody ve zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech, slepicích a kohoutech [1], naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 3204/83 [2], zůstává v platnosti do doby, než budou prováděny normy přijaté podle článku 7 uvedeného nařízení; že opatření pro provádění těchto norem tvoří součást tohoto nařízení; že by proto uvedené nařízení, jakož i nařízení Komise (EHS) č. 2785/80 ze dne 30. října 1980, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EHS) č. 2967/76 [3], naposledy pozměněnému nařízením (EHS) č. 3759/85 [4], mělo být zrušeno;

vzhledem k tomu, že Řídící výbor pro drůbeží maso a vejce nevydal stanovisko ve lhůtě stanovené jeho předsedou,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení (EHS) č. 1538/91 se mění takto:

1. článek 1:

— týká se pouze holandské verze,

— v bodě 1 písm. a) se čtvrtá odrážka nahrazuje tímto:

„— kuřátko: kuře s hmotností jatečně upraveného těla nižší než 650 g (bez drobů, hlavy a běháků); kuře vážící od 650 g do 750 g může být nazýváno ‚kuřátko', pokud při porážce není starší než 28 dní. Členské státy mohou pro kontrolu věku při porážce použít článek 11.",

— v bodě 1 se písm. c) nahrazuje tímto:

„c) Kachny (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), kachny křížené mulard (c.m.x.a.p.),

— (mladá) kachna nebo kachňátko, (mladá) kachna pižmová, (mladá) kachna křížená mulard: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti,

— kachna, kachna pižmová, kachna křížená mulard: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;",

— v bodě 2 se písm. b) nahrazuje tímto:

„b) čtvrtka: přední nebo zadní čtvrtka vzniklá příčným řezem půlky;",

— v bodě 2 se písm. f) nahrazuje tímto:

„f) stehno kuřete s částí hřbetu: hmotnost hřbetu může dosáhnout nejvýše 25 % hmotnosti celého dílu;",

— do bodu se 2 vkládá nové písmeno m), které zní:

„m) magret, maigret: filety z prsou kachen a hus podle bodu 3 tohoto článku, s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního",

— v bodě 2 se za písmena a) až m) vkládá nový odstavec, který zní:

„U produktů uvedených v písmenech e), g) a h) se slovy ‚řezy provedeny v kloubech' rozumí řezy provedené ve dvou přímkách ohraničujících klouby, jak je graficky znázorněno v příloze Ia.";

2. vkládá se nový článek 1a, který zní:

„Článek 1a

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

‚uváděním na trh' držení nebo vystavování za účelem prodeje, nabízení k prodeji, prodej, dodávání nebo jakákoliv jiná forma uvádění na trh;

‚šarží' drůbeží maso stejného druhu a typu, stejné třídy jakosti, stejné výrobní série, ze stejných jatek nebo stejné bourárny, umístěných na témže místě, kde má být provedena kontrola. Pro účely článku 8 a příloh V a VI zahrnuje šarže pouze hotová balení stejné nominální hmotnostní kategorie.";

[1] Úř. věst. L 339, 8.12.1976, s. 1.
[2] Úř. věst. L 315, 15.11.1983, s. 17.
[3] Úř. věst. L 288, 31.10.1980, s. 13.
[4] Úř. věst. L 356, 31.12.1985, s. 64.

3. v článku 2 se odstavec 3 nahrazuje tímto:

„3. Pokud není odstraněna hlava, může při obchodní úpravě zůstat v jatečně upravených tělech průdušnice, jícen a vole.“;

4. článek 7 se mění takto:

— odstavec 1 se nahrazuje tímto:

„1. Rozhodnutí, která se přijímají v případě nedodržení článků 1, 2 a 6, se musí vztahovat pouze na celou šarži, která byla zkontrolována podle tohoto článku“,

— odstavec 2 se zrušuje,

— tabulka v odstavci 3 se nahrazuje touto tabulkou:

„Velikost šarže	Velikost vzorku	Přípustný počet nevyhovujících jednotek	
		Celkem	U bodl 1 (*) a 3 čl. 1 a odst. 1 čl. 6
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 – 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Přípustná odchylka v rámci jednoho druhu, nikoliv mezi jednotlivými druhy

— odstavce 4 a 5 se nahrazují tímto:

„4. Při kontrole šarže drůbežího masa třídy jakosti A se uplatňuje celkový přípustný počet nevyhovujících jednotek uvedený ve sloupci 3 tabulky v odstavci 3. Tyto nevyhovující jednotky mohou v případě prsních řízků rovněž zahrnovat řízky obsahující až 2 % hmotnostní chrupavky (ohebný hřeben hrudní kosti).

Nicméně počet jednotek nevyhovujících ustanovením článku 1 odst. 1 bod 1 a 3, jakož i článku 6 odst. 1 nesmí být vyšší než hodnoty uvedené ve sloupci 4 tabulky v odstavci 3.

Pokud jde o článek 1 odst. 3 bod 3, nelze považovat za přípustnou žádnou nevyhovující jednotku, pokud její hmotnost nedosahuje minimálně 240 g v případě kachních jater a minimálně 385 g v případě husích jater.

5. Při kontrole šarže drůbežího masa třídy jakosti B se přípustný počet nevyhovujících jednotek zdvojnásobí.“;

5. článek 10 se mění takto:

— v odstavci 1 se úvodní věta nahrazuje tímto:

„1. K označení způsobu chovu, s výjimkou organického a biologického chovu, mohou být uvedeny na označení pouze níže uvedené výrazy a odpovídající výrazy v ostatních jazycích Společenství uvedené v příloze III, a to ve smyslu článku 1 odst. 3 písm. a) směrnice 79/112/EHS, pokud jsou splněny příslušné podmínky stanovené v příloze IV:“,

— týká se pouze holandské verze,

— odstavec 2 se nahrazuje tímto:

„2. Údaj o věku při porážce nebo o délce výkrmu lze uvést pouze tehdy, je-li vyjádřen jedním z výrazů uvedených v odstavci 1 a pouze v případě, že tento věk není nižší než věková hranice stanovená v příloze IV písmena b), c) nebo d). Toto ustanovení se však nevztahuje na zvířata uvedená ve čtvrté odrážce čl. 1 bod 1 písm. a).“;

6. článek 14 se nahrazuje tímto:

„Článek 14

Názvy produktů a jiné výrazy, které upravuje toto nařízení, musí být uvedeny:

— v případě prodeje konečnému spotřebiteli v jazyce snadno srozumitelném pro kupující ve smyslu článku 14 směrnice Rady 79/112/EHS v členském státě, v němž se prodej uskutečňuje; toto ustanovení nebrání tomu, aby zmíněné údaje byly uváděny v několika jazycích,

— ve všech ostatních případech v jednom nebo více jazycích Společenství.“;

7. vkládá se nový článek 14a, který zní:

„Článek 14a

1. Aniž jsou dotčeny odstavce 6 a 10, zmrazená a hluboce zmrazená kuřata mohou být uváděna na trh ve Společenství za účelem výkonu povolání nebo k obchodním účelům pouze tehdy, pokud obsah vody není vyšší než technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené analytickou metodou popsanou v příloze V (odkapávací metoda) nebo metodou popsanou v příloze VI (chemická metoda).

2. Příslušné orgány pověřené každým členským státem zajistí, aby jatka přijala všechna nezbytná opatření ke splnění požadavků odstavce 1 a zejména aby:

— byly odebírány vzorky pro sledování absorpce vody během chlazení a obsahu vody v zmrazených a hluboce zmrazených kuřatech,

— výsledky kontrol byly zaznamenány a uchovány po dobu jednoho roku,

— každá šarže byla označena takovým způsobem, aby mohlo být určeno datum výroby; toto označení šarže musí být uvedeno ve výrobním záznamu.

3. Pravidelné kontroly absorbované vody podle přílohy VII nebo kontroly podle přílohy V jsou prováděny na jatkách nejméně jednou za čtyřhodinový pracovní blok.

Pokud tyto kontroly zjistí, že množství absorbované vody je větší než povolený celkový obsah vody podle tohoto nařízení, přičemž se bere v úvahu voda absorbovaná jatečními těly během jednotlivých etap zpracování nepodléhajících kontrole, a pokud je množství absorbované vody větší než hodnoty uvedené v bodě 9 přílohy VII nebo v bodě 7 přílohy V, musí jatka neprodleně provést nezbytné technické úpravy procesu zpracování.

4. Ve všech případech uvedených ve druhém pododstavci odstavce 3 a v každém případě nejméně jednou za čtrnáct dní se provádí kontroly obsahu vody podle odstavce 1 odběrem vzorků ze zmrazených a hluboce zmrazených kuřat z každých jatek podle přílohy V nebo VI, podle rozhodnutí příslušného orgánu členského státu. Tyto kontroly se neprovádějí u jatečních těl, u kterých je příslušnému orgánu uspokojivě doloženo, že jsou určena výhradně pro vývoz.

5. Za provádění kontrol uvedených v odstavcích 3 a 4 odpovídají příslušné orgány. Příslušné orgány mohou ve zvláštních případech zvolit přísnější přístup při uplatňování odstavce 3, a zejména bodů 1 a 9 přílohy VII, jakož i odstavce 4 při kontrole určitých jatek, pokud bude nutné zajistit, aby celkový obsah vody odpovídal hodnotám stanoveným tímto nařízením.

6. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 4 překračují přípustné hodnoty, příslušná šarže je považována za nevyhovující tomuto nařízení. V takovém případě však mohou příslušná jatka požádat, aby byla provedena druhá kontrolní analýza s použitím metody zvolené příslušným orgánem členského státu.

7. Pokud je po provedení uvedené kontrolní analýzy nezbytné považovat danou šarži za nevyhovující tomuto nařízení, přijmou příslušné orgány vhodná opatření, jejichž cílem je umožnit uvedení takové šarže na trh Společenství pouze pod podmínkou, že jednotlivá a skupinová balení jatečně upravených těl uvedou jatka na trh pod dohledem příslušného orgánu. Tato balení musí být opatřena páskou nebo štítkem, na kterých je velkými červenými písmeny uveden nejméně jeden z těchto údajů:

‚Contenido en agua superior al límite CEE'

‚Vandindhold overstiger EOF-Normen'

‚Wasser gehalt über dem EWG-Höchstwert'

‚Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ'

‚Water content exceeds EEC limit'

‚Teneur en eau superieure à la limite CEE'

‚Tenore d'acqua superiore al limite CEE'

‚Watergehalte hoger dan het EEG-maximum'

‚Teor de agua superior ao limite CEE.'.

Šarže uvedená v prvním pododstavci zůstává pod dohledem příslušného orgánu, dokud není označena podle tohoto odstavce nebo určena k jinému účelu. Pokud je příslušnému orgánu doloženo, že šarže uvedená v prvním pododstavci je určena k vývozu, přijme příslušný orgán všechna nezbytná opatření, aby uvedená šarže nemohla být uvedena na trh ve Společenství. Údaje uvedené v prvním pododstavci musí být vyznačeny na nápadném místě tak, aby byly snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné. Nesmí je žádným způsobem zakrývat, překrývat nebo přerušovat jiné nápisy nebo obrazové značení. Písmena musí být u jednotlivých balení nejméně 1 cm vysoká a u skupinových balení 2 cm.

8. Pokud existuje vážné podezření, že by zásilka mohla být nevyhovující, může členský stát určení provést nediskriminační kontrolu zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat na základě odebraných vzorků, aby zjistil, zda zásilka splňuje požadavky stanovené v tomto článku.

9. Kontrola podle odstavce 8 se provádí v místě určení zboží nebo na jiném vhodném místě za předpokladu, že toto místo se nenachází v prostoru hranic a co nejméně narušuje plynulost dodávky, a že po odebrání vhodného vzorku může zboží normálně pokračovat do místa svého určení. Tyto produkty však nemohou být prodány konečnému spotřebiteli, dokud nejsou k dispozici výsledky kontroly.

Uvedené kontroly musí být prováděny co nejrychleji, aby nepatřičně neoddalovaly uvedení produktů na trh nebo nepůsobily zpoždění, která by mohla vést ke zhoršení jakosti.

Výsledky kontrol, všechna následná rozhodnutí, jakož i důvody přijetí těchto rozhodnutí musí být oznámeny odesílateli a příjemci nebo jejich zástupcům nejpozději do dvou pracovních dnů po odebrání vzorků. Rozhodnutí přijatá příslušným orgánem členského státu určení a zdůvodnění těchto rozhodnutí jsou oznámena příslušnému orgánu členského státu odeslání.

Pokud o to odesílatel nebo jeho zástupce požádá, jsou mu uvedená rozhodnutí a zdůvodnění sdělena písemně a zároveň je podrobně informován o právu na odvolání, kterého může využít v rámci platných právních předpisů členského státu určení, jakož i o příslušném postupu a příslušných lhůtách.

10. Pokud výsledky kontroly podle odstavce 8 překračují přípustné hodnoty, může nabyvatel příslušné šarže požádat, aby byla provedena kontrolní analýza s použitím metody, kterou si zvolí, a to v jedné z referenčních laboratoří uvedených v příloze VIII nebo v jakékoliv jiné laboratoři schválené pro tento účel příslušnými orgány. Náklady spojené s kontrolní analýzou hradí nabyvatel šarže. Úkoly a pravomoci referenčních laboratoří jsou stanoveny v příloze IX.

11. Pokud z výsledků kontroly provedené podle odstavců 8 a 9, případně rovněž z výsledků vyžádané kontrolní analýzy vyplyne, že zmrazená nebo hluboce zmrazená kuřata nesplňují požadavky stanovené v tomto článku, příslušný orgán členského státu určení uplatní postupy stanovené v odstavci 7.

12. V případech stanovených v odstavcích 10 a 11 se příslušný orgán členského státu určení neprodleně spojí s příslušnými orgány členského státu odeslání. Příslušné orgány členského státu odeslání přijmou všechna nezbytná opatření a informují příslušný orgán členského státu určení o zaměření provedených kontrol, o přijatých rozhodnutích, jakož i o důvodech, proč byla tato rozhodnutí přijata.

Pokud kontroly podle odstavců 8 a 10 prokáží opakované nedostatky nebo pokud podle názoru členského státu odeslání jsou tyto kontroly prováděny bez dostatečného zdůvodnění, příslušné orgány dotyčných členských států o tom uvědomí Komisi.

V míře nezbytné pro zajištění jednotného provádění tohoto nařízení nebo na žádost příslušného orgánu členského státu určení a podle charakteru zjištěných nedostatků Komise může:

— vyslat do dotyčného zařízení skupinu odborníků a spolu s příslušnými orgány daného státu provést kontroly na místě, nebo

— požádat příslušný orgán členského státu odeslání, aby vzorky produktů dotyčného podniku odebíral častěji a aby v případě nutnosti uplatnil sankce podle článku 10 nařízení (EHS) č. 1906/90.

Komise uvědomí členské státy o svých závěrech. Členské státy, na jejichž území je kontrola prováděna, poskytnou odborníkům veškerou pomoc nezbytnou pro výkon jejich činnosti.

Dokud nejsou známy závěry Komise, musí členský stát odeslání, na žádost členského státu určení, zintenzívnit kontroly produktů pocházejících z dotyčného zařízení.

Pokud účelem těchto opatření je odstranit opakující se nedostatky zjištěné v určitém zařízení, Komise naúčtuje náklady vzniklé v souvislosti s použitím odrážek třetího pododstavce dotyčnému podniku.

13. Členské státy přijmou praktická opatření k provádění kontrol podle tohoto článku. O těchto opatřeních uvědomí ostatní členské státy a Komisi před 1. listopadem 1993. Všechny důležité změny musí být okamžitě oznámeny ostatním členským státům a Komisi.“;

8. přílohy I, III a IV jsou nahrazeny odpovídajícími přílohami tohoto nařízení;

9. přílohy Ia, V, VI, VII, VIII a IX tohoto nařízení se připojují k nařízení (EHS) č. 1538/91.

Článek 2

Zrušují se nařízení (EHS) č. 2967/76 a (EHS) č. 2785/80.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem 1. prosince 1993.

Článek 1 bod 7 a článek 2 se použijí ode dne 1. března 1994.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 21. října 1993.

Za Komisi
René STEICHEN
člen Komise

PŘÍLOHA I

ČL. 1 ODST. 1 – NÁZVY JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL DRŮBEŽE

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hänchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπολο Πετειυοί και κότεξ (κρεατοπαραγωγήξ)	Pollo, "Broiler"	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, hone, suppehone	Gallo, gallina	Πετειυοί και κότεξ (για δρασιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen soep of stoofkip	Gallo, 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, (juene) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροι) γάλοι και γαλοπούλεξ	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλεξ	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(juene) canard, caneton, (juene) canard de barbarie (juene) canard mulard	Fruhmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente [1] Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρέξ) πάπιεξ ή παπάκια, (νεαρέξ) πάπιεξ δαρδαριαξ (νεαρέξ) πάπιεξ 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 de Barbarie (à bouilir), canard mulard (à bouilir)	Ente Barberieente [1] Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιεξ πάπιεξ δαρδαριαξ νεαρέξ mulard	Antara Antara muta Antara "mulard"	Eend Barbarijse eend "Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard
1.	(Young) goose, gosling	(Juene) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρέξ) χήνεζ ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνεζ	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρέξ) φραγκόκοτεζ	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτεζ	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

[1] Termín „Flugente“ může být použit až do 31. prosince 1995

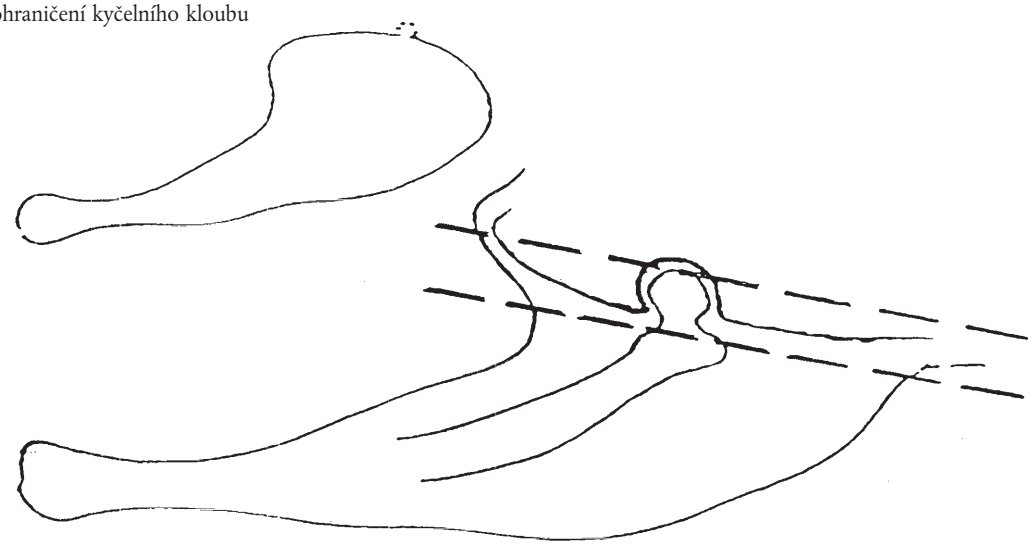
ČL. 1 ODST. 2 – NÁZVY DĚLENÉHO DRŮBEŽÍHO MASA

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	
a)	Half	Demi ou moitié	Halfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metá	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Voder-, Hinter) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stuck	Sammenhaen-gende lárstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτ-ημόρια ποδιού	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa nao separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήνοζ	Petto noc osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lár	Muslo y contra-muslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna interra
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuissede poulet avec une portion du dos	Hahnchenschenkel mit Ruckenstuck	Kyllingelár med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna intera de frango com uma porcao do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlár	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpool, bovendij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlár	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drum-stick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flugel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flugel, unge-trennt	Sammenhaengende vinget	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas nao separados
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήνους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet wit wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet nit Schlus-selbein	Brystfilet med onskeben	Filete de pechuga noc clavicula	Φιλέτο στήνους με κλειδοκόκαλο	Petto (noc forcella), fesa (noc 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

PŘÍLOHA I a

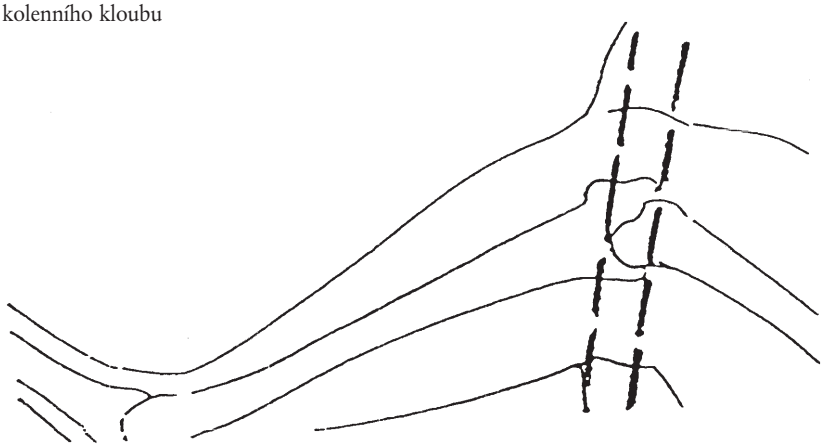
Řez oddělující horní stehno/stehno a hřbet

— ohraničení kyčelního kloubu



Řez oddělující horní stehno a dolní stehno

— ohraničení kolenního kloubu



PŘÍLOHA II

Článek 9 – METODY CHLAZENÍ

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	
1.	Air chilling	Refroidissement á l'air	Luftkuhlung	Luftkoling	Refrigeración por aire	Ψύζη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeracao por ventilacao
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Spruh-Kuhling	Luftspraykoling	Refrigeración por aspersión ventilada	Ψύζη με ψεκασμό	Raffredamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeracao por aspersao e ventilacao
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkuhlung	Neddypningsko-ling	Refrigeración por inmersión	Ψύζη με δύνιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeracao por imersao

PŘÍLOHA III

ČL. 10 odst. 1 – ZPŮSOBY CHOVU

E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	
a)	Fed with…% of …	Alimenté avec…% de…	Mast mit…%…	Fodret med…%…	Alimentado con…%	Εχει τιχιφει …%…	Alimentato con il…% di…	Gevoed met…%…	Alimentado com…% de…
	Oats for goose	Oie nourrie á lavoine	Hafer-mastgans	Ha-vrefodred gás	Oca engordada con avena	Χήνα που παχαίνεται με δρώμη	Oca ingrassata con avena	Met haver vetgemeste gans	Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé á linterieur systéme extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdraed (skrabe…)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτρφής	Estensivo al coperto	Scharrel… binnengehouden	Producao extensiva em interior
c)	Free range	Sortant a lextérieur	Ausfaufhaltung	Fritgáende	Gallinero con salida libre	Ελεύνερης δοσκής	All'aperto	Scharrel…met uitloop	Producao em semiliberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Baderliche Auslaufhaltung	Frilands…	Granja al aire libre	Πτηνοτροφειο περιορισμένης δοσκής	Rurale allaperto	Boerenscharrel…met uitloopHoeve…met uitloop	Producao ao ar livre
e)	Free range – total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bauerliche Freilandhaltung	Frilands… opdraettet i fuld frihed	Granja de cria en libertad	Πτηνοτροφειο απεριόριστης τροφής	Rurale in liberta	Boerenscharrel…met vrije uitloopHoevre…met vrije uitloop	Producao em liberdade

PŘÍLOHA IV

a) *Krmná dávka*

Jednotlivé složky krmných směsí mohou být na produktu uvedeny pouze za předpokladu, že:

— v případě obilovin představují nejméně 65 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu; tato směs může rovněž obsahovat nejvýše 15 % vedlejších obilných produktů; pokud je však uveden jeden konkrétní druh obiloviny, musí představovat nejméně 35 % krmné směsi a v případě kukuřice nejméně 50 %,

— v případě luštěnin nebo zeleniny představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu,

— v případě mléčných výrobků představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané v závěrečné fázi výkrmu.

Výraz „husa krmená ovsem“ však může být použit pouze tehdy, pokud jsou v posledních třech týdnech výkrmu husy krmeny nejméně 500 gramy ovsa denně.

b) *„Extenzivní způsob – chov v drůbežárně“*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

— hustota ustájení drůbeže na metru čtverečním podlahové plochy není vyšší než:
  — 12 kuřat, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
  — 25 kg živé hmotnosti kachen, perliček, krůt,
  — 15 kg živé hmotnosti hus,

— k porážce drůbeže dochází ve věku:
  — 56 dnů nebo později u kuřat,
  — 70 dnů nebo později u krůt,
  — 112 dnů nebo později u hus,
  — 49 dnů nebo později u kachen pekingských,
  — 70 dnů nebo později u kachen pižmových, avšak 84 dnů nebo později u samců tohoto druhu,
  — 65 dnů nebo později u kachen křížených mulard,
  — 82 dnů nebo později u perliček.

c) *Volný výběh*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

— hustota ustájení v drůbežárně a věk při porážce odpovídají požadavkům vymezeným v písmenu b), s výjimkou kuřat, u kterých může být hustota zvýšena na 13 kusů, nejvýše však na 27,5 kg živé hmotnosti na metr čtvereční,

~~dr~~ůbež měla nejméně během poloviny života nepřetržitý přístup za denního světla k venkovním volným výběhům, jejichž plocha byla převážně pokryta vegetací v rozsahu nejméně:
  — 1 m^2 na kuře nebo perličku,
  — 2 m^2 na kachnu,
  — 4 m^2 na krůtu nebo husu,

U perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně stejně velká jako podlahová plocha budovy a výška je nejméně 2 m. Hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady).

— krmná směs podávaná v závěrečné fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,

— je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m^2 budovy.

d) *Tradiční volný výběh*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, pokud:

— hustota ustájení v drůbežárně na metr čtvereční je:
  — u kuřat nejvýše 12 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti; nicméně u pojízdných drůbežáren otevřených rovněž v noci a s podlahovou plochou nejvýše 150 m^2 může být hustota ustájení zvýšena na 20 kuřat, nejvýše však 40 kg živé hmotnosti na metr čtvereční;

— u kapounů nejvýše 6, 25 (do věku 91 dnů 12) kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
— u samců kachny pižmové a kachny pekingské 8 kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti, u kachny pižmové a kachny pekingské 10 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
— u kachen křížených mulard 8, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
— u perliček 13 kusů, nejvýše však 23 kg živé hmotnosti,
— u krůt 6,25 (do věku sedmi týdnů 10) kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
— u hus pět kusů (do věku šesti týdnů 10) a 3 kusy, pokud poslední tři týdny výkrmu byly husy uzavřeny v klecích, nejvýše však 30 kg živé hmotnosti,

— celková užitná plocha drůbežáren jednoho zemědělského podniku je nejvýše 1 600 m^2,

— v každé drůbežárně je ustájeno nejvýše:
— 4 800 kuřat,
— 5 200 perliček
— 4 000 kachen pižmových nebo pekingských nebo 3 200 samců těchto druhů nebo 3 200 kachen křížených mulard,
— 2 500 kapounů, hus nebo krůt,

— je drůbežárna vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m^2 budovy,

— má drůbež za denního světla trvalý přístup k venkovnímu výběhu, a to minimálně od věku:
— šesti týdnů u kuřat a kapounů,
— osmi týdnů u kachen, hus, perliček a krůt,

— plocha venkovních výběhů je převážně pokryta vegetací o minimální rozloze:
— 2 m^2 na kuře, kachnu pižmovou nebo pekingskou, nebo perličku,
— 3 m^2 na kachnu kříženou mulard,
— 4 m^2 na kapouna od 92 dnů (2 m^2 do 91 dnů),
— 6 m^2 na krůtu,
— 10 m^2 na husu.

U perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně dvakrát větší než podlahová plocha budovy, výška je nejméně 2 m a hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady),

— vykrmovaná drůbež patří k plemeni považovanému za pomalu rostoucí,

— krmná směs užívaná v poslední fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin,

— minimální věk při porážce je:
— 81 dnů u kuřat,
— 150 dnů u kapounů,
— 49 dnů u kachen pekingských,
— 70 dnů u kachen pižmových,
— 84 dnů u samců kachen pižmových,
— 92 dnů u kachen křížených mulard,
— 94 dnů u perliček,
— 140 dnů u krůt a hus na pečení,
— 95 dnů u hus určených k výrobě „foie gras“(játrové paštiky) a „magret“ (prsních filetů),

— pokud závěrečná doba výkrmu pod uzavřením v klecích je nejvýše:
— 15 dnů u kuřat starších 90 dnů,
— 4 týdny u kapounů starších 125 dnů,
— 4 týdny u hus a kachen křížených mulard určených k výrobě „foie gras“ a „magret“ starších 70dnů.

e) *Volný výběh – úplná volnost*

Tento výraz lze použít pouze tehdy, jsou-li splněny požadavky stanovené v písmenu d), jakož i požadavek, aby drůbež měla za denního světla trvalý přístup k venkovním výběhům neomezené rozlohy.

PŘÍLOHA V

STANOVENÍ MNOŽSTVÍ VODY UVOLNĚNÉ ROZMRAZOVÁNÍM

(odkapávací test)

1. *Předmět a oblast působnosti*

Tato metoda se používá ke stanovení množství vody uvolněné ze zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat během rozmrazování. Pokud množství vody uvolněné odkapáváním a vyjádřené hmotnostním procentem jatečně upraveného těla, včetně všech jedlých drobů obsažených v balení, překračuje limitní hodnotu uvedenou v odstavci 7, přebytek vody se považuje za absorbovaný během zpracování. Tuto metodu nelze použít u drůbeže, která byla vystavena působení polyfosfátů nebo podobných látek, jejichž účinek zvyšuje retenci vody. U drůbeže ošetřené takovými látkami se provádí rozbor podle metody uvedené v příloze VI.

2. *Definice*

Množství vody stanovené touto metodou se vyjadřuje procentem z celkové hmotnosti zmrazeného nebo hluboce zmrazeného jatečně opracovaného těla včetně jedlých drobů.

3. *Princip*

Zmrazené nebo hluboce zmrazené jatečně upravené tělo, včetně vložených jedlých drobů, se nechá rozmrznout řízeným procesem, který umožňuje vypočítat hmotnost uvolněné vody.

4. *Přístroje a pomůcky*

4.1. Váhy umožňující zvážit až 5 kg s přesností minimálně na 1 gram.

4.2. Igelitové sáčky dostatečně velké pro jatečně upravené tělo a vybavené úchytkami na upevnění.

4.3. Nádrž s vodou vybavená termostatem a zařízením schopným nést jatečně upravené tělo podle bodů 5.5. a 5.6. Nádrž musí obsahovat vodu o objemu nejméně osmkrát větším než je objem drůbeže určené ke kontrole a musí udržet teplotu vody na 42 °C, plus nebo minus 2 °C.

4.4. Filtrační papír nebo jiné savé papírové ručníky.

5. *Postup*

5.1. Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere dvacet jatečně upravených těl. Do zahájení kontroly podle bodů 5.2. až 5.11. musí být těla uchovávána při teplotě nejvýše do – 18 °C.

5.2. Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Obal a jeho obsah se zváží a naměřená hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu; tato hmotnost se označí M_0.

5.3. Jatečně upravené tělo, případně i jedlé droby, které se prodávají spolu s ním, se vyjme z vnějšího obalu. Obal se vysuší, zváží a naměřená hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu: tato hmotnost se označí M_1.

5.4. Hmotnost zmrazeného jatečně upraveného těla včetně drobů se vypočítá odečtením M_1 od M_0.

5.5. Jatečně upravené tělo včetně jedlých drobů se vloží do pevného, vodotěsného igelitového sáčku tak, aby dutina břišní směřovala ke spodnímu, uzavřenému konci sáčku. Sáček musí být dostatečně dlouhý, aby mohl být při vložení do nádrže s vodou dobře upevněn, avšak nesmí být příliš široký, aby umožnil vychýlení jatečně upraveného těla z vertikální pozice.

5.6. Část sáčku, která obsahuje jatečně upravené tělo a jedlé droby, se zcela ponoří do vodní lázně a zůstane otevřena, aby uniklo co nejvíce vzduchu. Sáček je přidržován vertikálně, v případě potřeby vodícími tyčkami nebo závažími vloženými do sáčku, aby voda z nádoby nemohla vniknout dovnitř. Jednotlivé sáčky se nesmí vzájemně dotýkat.

5.7. Sáček je ponechán v nádobě s vodou, jejíž teplota musí být udržována na 42 °C ± 2 °C; sáček musí být neustále v pohybu nebo musí docházet k trvalému míchání vody, dokud teplotní střed jatečně upraveného těla (nejhlubší část prsního svalu blízko prsní kosti u kuřat bez drobů nebo střed drobů u kuřat s droby) nedosáhne teploty 4 °C, zjištěné měřením u dvou náhodně vybraných jatečně upravených těl. Jatečně upravená těla by neměla ve vodní lázni zůstat déle než je nutné k dosažení teploty 4 °C. Požadovaná doba ponoření je u jatečně upravených těl skladovaných při –18 °C řádově tato:

Hmotnostní kategorie (g)	Hmotnost jatečně upraveného těla + droby (g)	Orientační doba ponoření v minutách	
		Kuřata bez drobů	Kuřata s droby
< 800	< 825	77	92
850	825 – 874	82	97
900	875 – 924	85	100
950	925 – 974	88	103
1 000	975 – 1 024	92	107
1 050	1 025 – 1 074	95	110
1 100	1 075 – 1 149	98	113
1 200	1 150 – 1 249	105	120
1 300	1 250 – 1 349	111	126
1 400	1 350 – 1 449	118	133

U každých dalších 100 g hmotnosti je nezbytné uvedenou dobu prodloužit o sedm minut. Pokud navrhovaná doba ponoření uplyne, aniž by u dvou vybraných jatečně upravených těl byla naměřena teplota + 4 °C, musí proces rozmrazování pokračovat, dokud není v teplotním středu dosaženo + 4 °C.

5.8. Sáček a jeho obsah se vyjme z vodní lázně; dno sáčku se propíchne, aby voda uvolněná rozmrazováním mohla odtéct. Sáček a jeho obsah se nechá odkapat po dobu jedné hodiny při teplotě okolí pohybující se mezi + 18 °C až +25 °C.

5.9. Rozmražené jatečně upravené tělo se vyjme ze sáčku a z břišní dutiny se vyjme obal s droby (pokud do ní byly vloženy). Jatečně upravené tělo se vysuší uvnitř a vně filtračním papírem nebo papírovými ubrousky. Obal obsahující droby se propíchne a po té, co vyteče všechna voda, se obal i rozmražené droby důkladně osuší.

5.10. Celková hmotnost rozmraženého jatečně upraveného těla, drobů a obalu se stanoví se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí M_2.

5.11. Hmotnost obalu, který obsahuje droby, se stanoví se zaokrouhlením na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí M_3.

6. *Výpočet výsledku*

Množství vody uvolněné rozmrazováním vyjádřené procentem z celkové hmotnosti zmrazeného nebo hluboce zmrazeného jatečně opracovaného těla včetně jedlých drobů se vypočítá takto:

$$\frac{M0 - M1 - M2}{M0 - M1 - M3} \times 100$$

7. *Hodnocení výsledku*

Pokud průměrné množství vody uvolněné rozmrazením 20 jatečně upravených těl ve vzorku přesáhne níže uvedené procentuální hodnoty, množství vody absorbované během zpracování se považuje za větší než je limitní hodnota.

Procentuální hodnoty jsou:

— 1,5 % u chlazení vzduchem,

— 3,3 % u chlazení vzduchem s postřikem,

— 5,1 % u chlazení ve vodní lázni ponořením.

PŘÍLOHA VI

STANOVENÍ CELKOVÉHO OBSAHU VODY V KUŘATECH

(Chemický test)

1. *Předmět a oblast působnosti*

Tato metoda se používá ke stanovení celkového obsahu vody ve zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřatech. Zahrnuje stanovení obsahu vody a bílkovin u vzorků z homogenizovaných jatečně upravených těl drůbeže. Celkový stanovený obsah vody se porovná s limitními hodnotami vypočtenými podle vzorců v odstavci 6.4., aby se zjistilo, zda během zpracování došlo k nadměrné absorpci vody či nikoliv. Pokud má osoba provádějící analýzu podezření na výskyt látek, které by mohly ovlivnit výsledky, musí přijmout veškerá nezbytná opatření.

2. *Definice*

„Jatečně upravené tělo“: jatečně upravené tělo drůbeže s kostmi, chrupavkami a droby, které mohou být případně přiloženy.

„Droby“: játra, srdce, žaludek a krk.

3. *Princip*

Obsah vody a bílkovin se stanoví s použitím uznávaných metod ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) nebo jinými metodami či analýzami schválenými Radou.

Nejvyšší přípustný celkový obsah vody v jatečně upraveném těle se stanoví na základě obsahu bílkovin v jatečním těle, který lze přirovnat k obsahu fyziologického roztoku.

4. *Přístroje, pomůcky a činidla*

4.1. Váhy určené k vážení jatečně upravených těl a jejich obalů s přesností minimálně na 1 gram.

4.2. Sekáček nebo pilka na maso k porcování jatečně upravených těl na díly, které mohou být zpracovány v mlýnku na maso.

4.3. Výkonný mlýnek na maso a mixér schopný homogenizovat celé díly zmrazené nebo hluboce zmrazené drůbeže.

Poznámka: Nedoporučuje se žádný speciální mlýnek. Měl by mít dostatečný výkon, aby nasekal zmrazené nebo hluboce zmrazené maso a kosti, a vytvořil tak homogenní směs, která by odpovídala směsi připravené v mlýnku na maso vybaveném kotoučem se 4 mm otvory.

4.4. Přístroje podle specifikace v ISO 1442 ke stanovení obsahu vody.

4.5. Přístroje podle specifikace v ISO 937 ke stanovení obsahu bílkovin.

5. *Postup*

5.1. Z celkového množství drůbeže určeného ke kontrole se namátkově vybere sedm jatečně upravených těl, která až do zahájení analýzy podle bodů 5.2 až 5.6 musí zůstat zmrazená.

Lze provádět buď analýzu každého ze sedmi jatečně upravených těl nebo analýzu celého vzorku sestávajícího ze sedmi jatečně upravených těl.

5.2. Příprava musí být zahájena do jedné hodiny po vyjmutí jatečních těl z mrazicího boxu.

5.3. a) Vnější strana obalu se očistí, aby na něm nezůstal žádný led nebo voda. Každé jatečně upravené tělo se zváží a vyjme z obalu. Po rozřezání jatečně upraveného těla na menší části se odstraní z jedlých drobů veškerý obalový materiál. Stanoví se celková hmotnost jatečně upraveného těla včetně drobů a ledu a odečte se od ní hmotnost odstraněného obalového materiálu; výsledná hodnota se zaokrouhlí na celé gramy směrem k nejbližšímu číslu a tato hmotnost se označí P_1.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví celková hmotnost sedmi jatečně upravených těl postupem podle bodu 5.3. a) a výsledná hodnota se označí P_7.

5.4. a) Celé jatečně upravené tělo, jehož hmotnost je P_1, se naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž může být odebrán reprezentativní vzorek z každého jatečně upraveného těla.

b) V případě analýzy složeného vzorku se všech sedm jatečně upravených těl o hmotnosti P_7 naseká v mlýnku na maso podle bodu 4.3. (v případě potřeby se rovněž rozmixuje s použitím mixéru), aby se získala homogenní hmota, z níž mohou být odebrány dva reprezentativní vzorky ze sedmi jatečně upravených těl.

Tyto dva vzorky se analyzují postupem podle bodů 5.5. a 5.6.

5.5. Odebere se vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu vody podle metody popsané v normě ISO 1442 vyjádřenému v „a %“.

5.6. Rovněž se odebere vzorek homogenizovaného materiálu, který musí být okamžitě použit ke stanovení obsahu dusíku podle metody popsané v normě ISO 937. Vynásobením koeficientem 6,25 se tento obsah dusíku převede na obsah surových proteinů „b %“.

6. *Výpočet výsledků*

6.1. a) Hmotnost vody (W) v každém jatečně upraveném těle je dána $aP_1/100$ a hmotnost bílkovin (RP) $bP_1/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

Stanoví se celková hmotnost vody (W_7) a hmotnost bílkovin (RP_7) v sedmi analyzovaných jatečně upravených tělech.

b) V případě analýzy složeného vzorku se stanoví průměrný obsah vody (a %) a bílkovin (b %) u dvou analyzovaných vzorků. Hmotnost vody (W_7) v sedmi jatečně upravených tělech je dána $aP_7/100$ a hmotnost bílkovin (RP_7) je dána $bP_7/100$, obojí vyjádřeno v gramech.

6.2. Průměrná hmotnost vody (W_A) a bílkovin (RP_A) se vypočte vydělením W_7 a RP_7 sedmi.

6.3. Teoretický obsah fyziologického roztoku v gramech, stanovený touto metodou, může být vypočten podle tohoto vzorce:

— kuřata: $3{,}53 \times RP_A + 23$

6.4. a) Chlazení vzduchem

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %[1], pak pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) je nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

b) Chlazení vzduchem s postřikem:

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 4,5 %[1], pak pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) je nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

c) Chlazení ve vodní lázni ponořením

Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 7 % ([1]), pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřeny v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

6.5. Pokud průměrný obsah vody (W_A) u sedmi jatečně upravených těl vypočítaný v bodě 6.2. nepřekračuje hodnotu (W_G) danou v bodě 6.4., je zkontrolovaná drůbež považována za vyhovující.

([1]) Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované vody.

PŘÍLOHA VII

Kontrola absorpce vody prováděná v produkčním zařízení

1. Nejméně jednou za každý čtyřhodinový pracovní blok:

   se namátkově vybere z linky na kuchání drůbeže 25 jatečně upravených těl okamžitě po vykuchání a úplném odstranění drobů a před prvním umytím.

2. V případě nutnosti se odstraní krk odříznutím a kůže krku se ponechá připojená k jatečně upravenému tělu.

3. Jednotlivá jatečně upravená těla se označí, zváží a jejich hmotnost se zaznamená se zaokrouhlením na celé gramy.

4. Jatečně upravená těla, která jsou předmětem kontroly, se znovu zavěsí na linku na kuchání drůbeže, aby prošla obvyklým procesem mytí, chlazení, odkapávání, atd.

5. Na konci odkapávací linky se označená jatečně upravená těla sejmou, aby nemohla odkapávat déle než ostatní drůbež ze šarže, z které byl vzorek odebrán.

6. Vzorek se skládá z prvních 20 vyhovujících jatečních těl, která se znovu zváží. Jejich hmotnost se zaokrouhlí na celé gramy a zaznamená se vedle hmotnosti zjištěné při prvním vážení. Pokud se podaří získat méně než 20 vyhovujících označených jatečních těl, test je prohlášen za neplatný.

7. Ze vzorku jatečně upravených těl se odstraní identifikační znaky a nechají se obvyklým způsobem zabalit.

8. Procentuální hodnota absorpce vody se stanoví tak, že se celková hmotnost 20 testovaných jatečně upravených těl před prvním mytím odečte od jejich celkové hmotnosti po mytí, chlazení a odkapání a tento rozdíl se vydělí počáteční hmotností a vynásobí 100.

9. Výsledek nesmí být vyšší než níže uvedené procentuální hodnoty týkající se počáteční hmotnosti jatečně upraveného těla nebo musí vykázat jakoukoliv jinou hodnotu odpovídající maximálnímu celkovému obsahu absorbované vody:

   — chlazení vzduchem: 0%,

   — chlazení vzduchem s postřikem: 2%,

   — chlazení ve vodní lázni ponořením: 4,5%.

PŘÍLOHA VIII

SEZNAM REFERENČNÍCH LABORATOŘÍ

Referenční laboratoř Společenství:

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

Národní referenční laboratoře:

Belgie

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

Dánsko

Veterinaerdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Německo

Bundesanstalt fur Fleischforschung
Institut fur Chemie und Physik
EC-Baumanstra-e 20
D-95326 Kulmbach

Řecko

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

Španělsko

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

Francie

Unité hygiéne 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

Irsko

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

Itálie

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

Lucembursko

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

Nizozemsko

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugalsko

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

Spojené království

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

PŘÍLOHA IX

Pravomoci a úkoly referenční laboratoře Společenství

1. Referenční laboratoř Společenství uvedená v příloze VIII plní tyto úkoly:
   - — poskytuje informace národním referenčním laboratořím o analytických metodách a srovnávacích zkouškách týkajících se obsahu vody v drůbežím mase,
   - — koordinuje využívání výše uvedených metod národními referenčními laboratořemi, zejména organizováním srovnávacích zkoušek,
   - — koordinuje vývoj nových analytických metod a informuje národní referenční laboratoře o pokroku dosaženém v této oblasti,
   - — poskytuje Komisi vědeckou a technickou pomoc, a to zejména v případech, kdy členské státy zpochybní výsledky analýz.
2. Referenční laboratoř Společenství musí splňovat následující provozní podmínky:
   - — zaměstnanci musí být kvalifikovaní a mít dostatečné znalosti, pokud jde o metody používané při analýze obsahu vody,
   - — laboratoř musí disponovat vybavením a látkami nutnými pro plnění úkolů vymezených v bodě 1,
   - — musí být vytvořena patřičná administrativní struktura,
   - — zaměstnanci musí respektovat důvěrný charakter určitých záležitostí, výsledků a hlášení,
   - — musí být dodržovány mezinárodně uznávané principy laboratorní práce.

Úkoly národních referenčních laboratoří

Národní referenční laboratoře uvedené v příloze VIII plní tyto úkoly:

— koordinují činnost národních laboratoří provádějících analýzu obsahu vody v drůbežím mase,

— pomáhají příslušným orgánům členských států vytvářet systém kontroly obsahu vody v drůbežím mase,

— organizují srovnávací zkoušky mezi jednotlivými národními laboratořemi uvedenými v první odrážce,

— zajišťují, aby informace poskytované referenční laboratoří Společenství byly dále předávány příslušnému orgánu daného členského státu a národním laboratořím uvedeným v první odrážce,

— spolupracují s referenční laboratoří Společenství.
