31993R2891

L 263/12 *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* 1993.10.22.

A BIZOTTSÁG 2891/93/EGK RENDELETE

(1993. október 21.)

a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló 1906/90/EGK rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről szóló 1538/91/EGK rendelet módosításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 317/93/EGK rendelettel módosított [1], a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1906/90/EGK tanácsi rendeletre [2] és különösen annak 7. és 9. cikkére,

mivel a legutóbb az 1980/92/EGK rendelettel módosított [3] 1538/91/EGK bizottsági rendelet [4] a forgalmazási előírások bevezetésének részletes szabályait írja elő a baromfihúságazatban;

mivel a tapasztalatok azt mutatják, hogy a fajtára, korra, a baromfi hasított test feldolgozására és anatómiai felépítésére vonatkozó meghatározásokat módosítani kell; mivel a tisztességtelen gyakorlat megelőzése érdekében a „magret" vagy „maigret" nevű termékeket meg kell határozni;

mivel az 1538/91/EGK rendelet egységes végrehajtása céljából a „forgalomba hozatal" és a „tétel" kifejezést a baromfihúságazatra vonatkozóan kell meghatározni, és a bontott baromfi meghatározásának, ennek és a darabolt baromfi piaci megnevezésének és minőségi osztályozásának használatára vonatkozó ellenőrzések meghatározott tűréshatárait módosítani kell;

mivel az ágazatnak a valós helyzethez való igazítása céljából a tartás feltételeit és a tartási mód választható megjelöléséhez kapcsolódó mennyiségi határértékeket módosítani kell;

mivel az 1538/91/EGK rendelet 14. cikke előírja, hogy azokat a megnevezéseket és kifejezéseket, amelyek feltüntetése kötelező, legalább annak a tagállamnak a nyelvén vagy nyelvein meg kell szövegezni, amelyen a termék kiskereskedelmi forgalmazása vagy egyéb felhasználása történik; mivel a baromfihús forgalmazásának elősegítése érdekében azokban az esetekben, amikor a baromfihúst nem a végső fogyasztónak szállítják, az említett rendelkezést a legutóbb a 91/72/EGK irányelvvel [5] módosított, a végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézésére, kiszerelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978. December 18-i 79/112/EGK irányelvnek [6] megfelelően kell módosítani;

mivel figyelembe véve a baromfifeldolgozásban és ellenőrzésben végbement gazdasági és technológiai fejlődést, és tekintetbe véve, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazása szempontjából különös jelentőséggel bír azok víztartalma, a közösségi vizsgálatok arra mutattak rá, hogy a vonatkozó rendelkezéseket ennek megfelelően módosítani kell; mivel ezért rögzíteni kell a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék maximális víztartalmát, és a vágóhidakra, valamint az egyes forgalmazási szintekre vonatkozóan egy olyan ellenőrzési rendszert kell kidolgozni, amely nem sérti a termékek szabad mozgását az egységes piacon;

mivel a feldolgozás helyén ellenőrizni kell az abszorbeált víz mennyiségét, és a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test feldolgozása során így felszívott vízmennyiség meghatározására megbízható módszereket kell kidolgozni anélkül, hogy különbséget tennénk a fiziológiai folyadék és a csirkék feldolgozásából eredő egyéb víz között, mivel az ilyen különbségtétel gyakorlati nehézségeket eredményezhet;

mivel a csomagoláson feltüntetett megfelelő jelzés nélküli, nem szabványos fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazását meg kell tiltani; mivel ezért gyakorlati szabályokat szükséges elfogadni arról, hogy az ellenőrzések elősegítése érdekében és annak igazolására, hogy a termékeket rendeltetésüknek megfelelő célra használják, az egyedi vagy gyűjtőcsomagoláson az érkezési helytől függően milyen jelzéseket kell használni;

mivel szabályozni kell azokat az intézkedéseket, amelyeket azokban az esetekben szükséges foganatosítani, ha az ellenőrzések során valamely szállítmány szabálytalansága kiderül, azaz ha a termékek nem felelnek meg e rendelet követelményeinek; mivel a Közösségen belüli szállítmányokból fakadó viták eldöntésére megfelelő eljárást kell kidolgozni;

---

[1] HL L 37., 1993.2.13., 8. o.
[2] HL L 173., 1990.7.6., 1. o.
[3] HL L 198., 1992.7.17., 31. o.
[4] HL L 143., 1991.6.7., 11. o.
[5] HL L 42., 1991.2.15., 27. o.
[6] HL L 33., 1979.2.8., 1. o.

mivel viták esetén a Bizottság jár el, és az adott ügynek megfelelő intézkedéseket hoz;

mivel a víztartalomra vonatkozó követelmények összehangolása közösségi és nemzeti referencia-laboratóriumok kijelölését feltételezi;

mivel a tagállamokat kötelezni kell a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzésére vonatkozó gyakorlati módszerek kialakítására; mivel e rendelet egységes végrehajtása céljából a tagállamokat kötelezni kell arra, hogy a módszerekről a Bizottságot, valamint a többi tagállamot tájékoztassák;

mivel az 1906/90/EGK rendelet 12. cikke úgy rendelkezik, hogy a legutóbb a 3204/83/EGK rendelettel [1] módosított, a fagyasztott és mélyfagyasztott csirkék, tyúkok és kakasok víztartalmára vonatkozó közös előírásokról szóló, 1976. november 23-i 2967/76/EGK tanácsi rendeletet [2] az 1906/90/EGK rendelet 7. cikkének megfelelően elfogadott előírások végrehajtásáig kell alkalmazni; mivel az említett előírások végrehajtásával kapcsolatos intézkedéseket e rendelet tartalmazza; mivel ezért az említett rendelet és a legutóbb a 3759/85/EGK rendelettel [3] módosított, a 2967/76/EGK rendelet alkalmazásának részletes szabályairól szóló, 1980. október 30-i 2785/80/EGK bizottsági rendelet [4] hatályát veszti;

mivel a Baromfihús- és Tojáspiaci Irányítóbizottság az elnök által előírt határidőn belül nem nyújtotta be véleményét,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1538/91/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. cikk:

– kizárólag a holland változathoz kapcsolódik,

– az 1) pont a) alpontja negyedik francia bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„– csibe: csirke, amelynek 650 grammnál kisebb a hasított teste (belsőségek, fej és lábak nélkül), a 650 g és 750 g közötti csirke csibének nevezhető, ha vágáskor legfeljebb 28 napos. Ezt a vágási kort a tagállamok a 11. cikk alkalmazásával ellenőrizhetik.”,

– az 1) pont c) alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„c) Kacsák (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), Mulard kacsa (c.m.x.a.p.),

– fiatal kacsa vagy kiskacsa, (fiatal) pézsmakacsa, (fiatal) Mulard kacsa: olyan baromfi, amelynek szegycsontja hajlékony (nincs elcsontosodva),

– kacsa, pézsmakacsa, Mulard kacsa: olyan baromfi, amelynek szegycsontja merev (elcsontosodott);”,

– a 2) pont b) alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„b) Negyed: combnegyed vagy mellnegyed, amely a fél baromfi harántirányú szétvágásával kapható;”,

– a 2) pont f) alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„f) Csirkecomb a hát egy részével: a hátrész tömege a teljes darab 25 %-át nem haladhatja meg;”,

– a 2) pont a következő m) alponttal egészül ki:

„m) magret, maigret: a 3) pontban szereplő kacsa vagy liba kicsontozott melle, amely tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírt, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével;”,

– a 2) pont az a)–m) alpont után a következő rendelkezéssel egészül ki:

„Az e), g) és h) alpontban felsorolt termékekre vonatkozó »az ízületnél kell elvágni« megfogalmazás azt jelenti, hogy a vágásokat az ízületeket határoló két vonal között kell ejteni, mint ahogyan azt az I.a. melléklet ábrája mutatja.”;

2. a rendelet a következő 1a. cikkel egészül ki

„*1a. cikk*

E rendelet alkalmazásában:

»forgalomba hozatal«: az értékesítési célú birtoklás vagy bemutatás, eladási ajánlat, értékesítés, szállítás vagy a forgalmazás egyéb formája;

»tétel«: az azonos fajtához és típushoz, azonos osztályba tartozó, azonos termelési sorról származó, ugyanazon a helyen található, ellenőrzött vágóhídról vagy vágóüzemből származó baromfihús. A 8. cikk, valamint az V. és a VI. melléklet alkalmazásában egy tétel csak azonos névleges tömegosztályba tartozó, előre csomagolt termékeket tartalmazhat.”;

[1] HL L 315., 1983.11.15., 17. o.
[2] HL L 339., 1976.12.8., 1. o.
[3] HL L 356., 1985.12.31., 64. o.
[4] HL L 288., 1980.10.31., 13. o.

3. a 2. cikk (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(3) Ha a hasított testről a fej nincs eltávolítva, akkor a légcső, a nyelőcső és a begy a hasított testben maradhat.”;

4. a 7. cikk a következőképpen módosul:

– az (1) bekezdés helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) Az 1., 2. és 6. cikk nem teljesítésével kapcsolatban határozatok csak e cikk rendelkezéseinek megfelelően ellenőrzött tétel egészére hozhatók.”,

– a (2) bekezdést el kell hagyni,

– a (3) bekezdésben található táblázat helyébe a következő táblázat lép:

„Tétel nagysága	Minta nagysága	Hibás egységek megengedhető száma	
		Összesen	Az 1. (*), a 3. és a 6. cikk (1) bekezdésére vonatkozóan
1	2	3	4
100 – 500	30	5	2
501 – 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(*) Egyes fajtákon belüli, nem fajták közötti tűréshatárok.”

– a (4) és (5) bekezdésből (3) és (4) bekezdés lesz, és helyükbe a következő rendelkezések lépnek:

„(4) Az A. osztályú baromfihúst tartalmazó tétel ellenőrzése során a (3) bekezdésben foglalt táblázat 3. oszlopában meghatározott számú hibás egység engedhető meg. Ezek a hibás egységek kicsontozott mell esetében tartalmazhatnak olyan mellhúst, amely tömegének 2 %-a porc (a szegycsont vége hajlékony).

Az 1. cikk (1) és (3) bekezdés 1) és 3) pontjában, valamint a 6. cikk (1) bekezdésében foglalt rendelkezések megszegése esetén a hibás egységek száma a (3) bekezdésben foglalt táblázat 4. oszlopában előírt értékeket nem haladhatja meg.

Az 1. cikk (3) bekezdésének 3) pontját illetően a hibás egységek nem fogadhatók el, ha tömegük kacsamáj esetén kevesebb, mint 240 gramm, libamáj esetén pedig kevesebb, mint 385 gramm.

(5) A B. osztályú baromfihúst tartalmazó tétel ellenőrzése során kétszer annyi hibás egység engedhető meg.”;

5. a 10. cikk a következőképpen módosul:

– az (1) bekezdés bevezető mondata helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A tartási mód megjelölésére — az organikus vagy a biotartás kivételével — a címkén a 79/112/EGK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja értelmében csak az e rendeletben megadott kifejezések, és ezeknek a III. mellékletben felsorolt, egyéb közösségi nyelveken megadott megfelelői jelenhetnek meg, és csak akkor, ha a IV. mellékletben foglalt követelmények teljesülnek,”,

– csak a holland változatra vonatkozik,

– a (2) bekezdés helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2) A hízási időszak hosszát vagy a vágási kort az (1) bekezdésben szereplő valamely kifejezés használata esetében lehet feltüntetni, és ha az életkor eléri a IV. melléklet b), c) vagy d) pontjában megjelölt kort. Ez a rendelkezés az 1. cikk 1) pont a) alpontjának negyedik francia bekezdése alá tartozó állatok esetében nem alkalmazható.”;

6. a 14. cikk helyébe a következő rendelkezés lép:

„14. cikk

A termék megnevezését és az e rendeletben előírt egyéb megjelöléseket:

– végső fogyasztónak történő értékesítés esetén az értékesítés helyén a vásárlók által a 79/112/EGK tanácsi rendelet 14. cikkének megfelelően jól érthető nyelven kell feltüntetni; ez a rendelkezés nem akadályozza meg, hogy az ilyen adatok több nyelven is fel legyenek tüntetve,

– egyéb esetben a Közösség egy vagy több nyelvén kell feltüntetni.”;

7. A rendelet a következő 14a. cikkel egészül ki:

„14a. cikk

(1) A (6) és (10) bekezdés sérelme nélkül a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozhatók forgalomba, ha víztartalmuk az V. mellékletben (csepp-módszer) vagy a VI. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket nem haladja meg.

(2) Az egyes tagállamok által kijelölt illetékes hatóságok ellenőrzik, hogy a vágóhidak megtettek-e minden szükséges intézkedést ahhoz, hogy megfeleljenek az (1) bekezdés rendelkezéseinek, és különösen hogy:

– a hűtés során abszorbeált víz mennyiségének, valamint a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzéséhez szükséges mintavétel megtörtént-e,

– az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték-e, és egy évig tárolták-e,

– valamennyi tételt oly módon jelölte-e meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.

(3) Az abszorbeált vízmennyiségre vonatkozó VII. mellékletnek megfelelő rendszeres ellenőrzéseket, illetve az V. mellékletben meghatározott ellenőrzéseket minden négyórás munkaszakasz folyamán legalább egyszer le kell folytatni.

Ha az említett vizsgálatok során kiderül, hogy az abszorbeált víz mennyisége meghaladja az e rendeletben engedélyezett teljes víztartalmat, akkor számításba kell venni a hús által a nem ellenőrzött feldolgozási szinteken abszorbeált vízmennyiséget, és olyan esetekben, amikor az abszorbeált víz mennyisége meghaladja a VII. melléklet 9) pontjában vagy az V. melléklet 7) pontjában szereplő szinteket, akkor az adott vágóhíd a feldolgozással kapcsolatos szükséges technikai kiigazításokat haladéktalanul köteles végrehajtani.

(4) A (3) bekezdés második albekezdésében szereplő valamennyi esetben, de kéthetente legalább egyszer a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott vágóhidakról származó fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkékből mintavétel útján kiválasztott mintákon az V., illetve a VI. mellékletnek megfelelően el kell végezni a víztartalomra vonatkozóan az (1) bekezdésben szereplő ellenőrzéseket. Nem kell ellenőrzést lefolytatni az olyan hasított test esetében, amelyekkel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé igazolták, hogy a húst kizárólag kivitelre szánták.

(5) A (3) és (4) bekezdésben szereplő ellenőrzéseket az illetékes hatóságok végzik vagy felügyelik. Különleges esetekben az illetékes hatóságok alkalmazhatják a (3) bekezdés, és különösen a VII. melléklet 1) és 9) pontja, valamint a (4) bekezdés rendelkezéseit szigorúbb értelemben, ha valamely adott vágóhíd tekintetében igazolni kell e rendelet teljes víztartalomra vonatkozó előírásainak betartását.

(6) Ha a (4) bekezdésben szereplő ellenőrzések során kiderül, hogy az eredmények meghaladják az elfogadható határértékeket, akkor a vizsgált tétel nem felel meg e rendelet követelményeinek. Ilyen esetekben az adott vágóhíd a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott módszerrel végzett újabb ellenőrzés lefolytatását kérheti.

(7) Ha szükséges, az újabb ellenőrzés után az e rendeletnek nem megfelelő tétellel kapcsolatban az illetékes hatóság engedélyezi a tétel Közösségen belüli forgalomba hozatalát azzal a feltétellel, hogy az illetékes hatóság felügyelete alatt a vágóhíd a hasított test egyedi és nagytételű csomagolását olyan címkével látja el, amelyen feltünteti legalább a következő szövegek egyikét piros nagybetűvel:

»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«.

Az első albekezdésben szereplő tétel mindaddig az illetékes hatóság felügyelete alatt marad, amíg azt ennek a bekezdésnek megfelelően kezelik, vagy vele kapcsolatban másként nem rendelkeznek. Ha az illetékes hatóság felé igazolják, hogy az első albekezdésben szereplő tétel kivitelre kerül, akkor az illetékes hatóság megtesz minden szükséges intézkedést annak érdekében, hogy a kérdéses tétel a Közösségen belül ne kerüljön forgalomba. Az első albekezdésben szereplő szövegeket feltűnő, jól látható helyen, tökéletesen olvasható és letörölhetetlen módon kell feltüntetni. A szövegek semmilyen módon nem takarhatók, homályosíthatók el, illetve semmilyen írott vagy rajzolt jelzéssel nem szakíthatók meg. A betűk az egyedi csomagon legalább 1 cm, a gyűjtőcsomagon legalább 2 cm méretűek.

(8) Szabálytalanság komoly gyanúja esetén a rendeltetési hely szerinti tagállam a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéken véletlenszerű, diszkriminációmentes ellenőrzést folytathat, amelynek során ellenőrzi, hogy a szállítmány megfelel e cikk rendelkezéseinek.

(9) A (8) bekezdésben szereplő ellenőrzést az áru érkezési helyén vagy más megfelelő helyen kell lefolytatni, feltéve hogy az utóbbi esetben a kiválasztott terület nem az államhatárnál van, és az áru útvonalát a lehető legcsekélyebb mértékben zavarja meg, illetve hogy a szükséges mintavételt követően az áru továbbmehet rendeltetési helyére. Az ellenőrzés eredményéig az említett termékek végső fogyasztóknak nem értékesíthetők.

Az ilyen ellenőrzéseket a lehető leggyorsabban kell lefolytatni annak érdekében, hogy a szállítmány forgalomba hozatalát ok nélkül ne késleltessék, vagy a késés miatt a minősége ne romoljon.

A szállítmány feladóját, a címzettet vagy azok képviselőit az ellenőrzések eredményeiről, valamint az azok alapján hozott határozatokról és e határozatok indokolásáról legkésőbb a mintavételt követő két munkanapon belül értesíteni kell. Az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága által hozott határozatokról és azok indokolásáról a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságát értesíteni kell.

A feladó vagy képviselőjének kérelmére az említett határozat és annak indoklása az érkezési hely szerinti tagállamban hatályos jogszabályok által biztosított fellebbezési lehetőségek, bírósági eljárások és vonatkozó határidők megjelölésével részükre írásban megküldhető.

(10) Ha a (8) bekezdésben szereplő ellenőrzések eredményei a megengedhető határértéket meghaladják, az érintett tétel tulajdonosa kérheti, hogy az általa megjelölt módszer alkalmazásával a VIII. mellékletben felsorolt valamely referencia-laboratóriumban vagy az illetékes hatóság által e célra kijelölt bármely más laboratóriumban újabb ellenőrzést végezzenek el. Az újabb ellenőrzéssel kapcsolatos költségeket a tétel tulajdonosa viseli. A referencia-laboratórium hatásköréről és feladatairól a IX. melléklet rendelkezik.

(11) Ha a (8) és (9) bekezdésben foglaltak szerint elvégzett ellenőrzések vagy a kért újabb ellenőrzés után kiderül, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék e cikk követelményeinek nem felelnek meg, az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága a (7) bekezdésben foglalt eljárást alkalmazza.

(12) A (10) és (11) bekezdésben foglalt esetekben az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága haladéktalanul kapcsolatba lép a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságaival. Az utóbbi hatóságok megteszik a szükséges intézkedéseket, és az elvégzett ellenőrzésről, az ügyben hozott határozatokról és azok indokolásáról értesítik az előbbi tagállam illetékes hatóságát.

Az adott tagállam illetékes hatóságai értesítik a Bizottságot, ha a (8) és (10) bekezdésben szereplő ellenőrzések során ismételt szabálytalanságokat tárnak fel, vagy ha az ilyen ellenőrzéseket a rendeltetés helye szerinti tagállam tekintetében megfelelő igazolás nélkül végezték el.

E rendelet egységes alkalmazásának érdekében vagy a rendeltetési hely szerinti tagállam illetékes hatóságának kérelmére a Bizottság a szabálytalanság jellegét figyelembe véve:

– szakemberekből álló csoportot küld a kérdéses helyre, amely az illetékes hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzést végez, vagy

– a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságát a kérdéses üzem termékei körében végzett mintavételek gyakoriságának növelésére és, ha szükséges, az 1906/90/EGK rendelet 10. cikkének megfelelő szankciók kiszabására kéri fel.

Megállapításairól a Bizottság értesíti a tagállamokat. Az a tagállam, amelynek területén az ellenőrzéseket végzik, minden szükséges segítséget megad a szakembereknek feladataik teljesítéséhez.

A Bizottság megállapításaitól függően, a feladás helye szerinti tagállamnak az érkezési hely szerinti tagállam kérésére a kérdéses üzemből érkező termékeket gyakrabban kell ellenőriznie.

Amennyiben ezeket az intézkedéseket az üzem ismételt szabálytalanságaival kapcsolatban hozzák, a Bizottság a harmadik albekezdés francia bekezdéseinek alkalmazásával összefüggően felmerült költségeket a kérdéses üzemre hárítja.

(13) Az e cikkben foglalt ellenőrzésekkel kapcsolatos gyakorlati intézkedéseket a tagállamok fogadják el. Ezekről az intézkedésekről 1993. november 1-jéig értesítik a többi tagállamot és a Bizottságot. Bármilyen lényeges változásról haladéktalanul értesítik a többi tagállamot és a Bizottságot.";

8. Az I., III. és IV. mellékletek helyébe e rendelet megfelelő mellékletei lépnek;

9. Az Ia., V., VI., VII., VIII. és IX. mellékletek e rendelet megfelelő mellékleteivel egészülnek ki.

2. cikk

A 2967/76/EGK és a 2785/80/EGK rendelet hatályát veszti.

3. cikk

Ez a rendelet 1993. december 1-jén lép hatályba.

Az 1. cikk 7) pontját és a 2. cikket 1994. március 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1993. október 21-én.

a Bizottság részéről
René STEICHEN
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

1.1 cikk — BONTOTT BAROMFIFÉLÉK

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοι και κότεζ (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, „Broiler"	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (á bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοι και κότεζ (για δράσιμο)	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	Νευσσός πετεινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαποι) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (á 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 δαρδαριας, (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 (á bouillir), canard mulard (á bouillir)	Ente Barbarieente Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες πάπιε δαρδαριας, 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] A „Flugente " kifejezés 1995. december 31-ig használható.

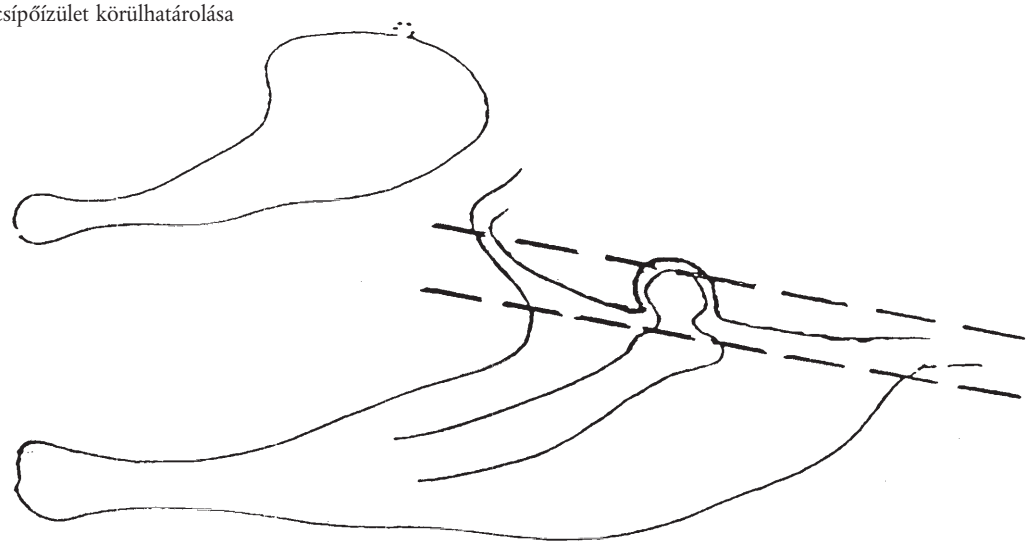
1.2 — BONTOTT BAROMFI-RÉSZEK MEGNEVEZÉSEI

	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	Αδιαχώρισια 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 vleuegels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθυς	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 στήθυς 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	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	*Magret, maigret*

I. A. MELLÉKLET

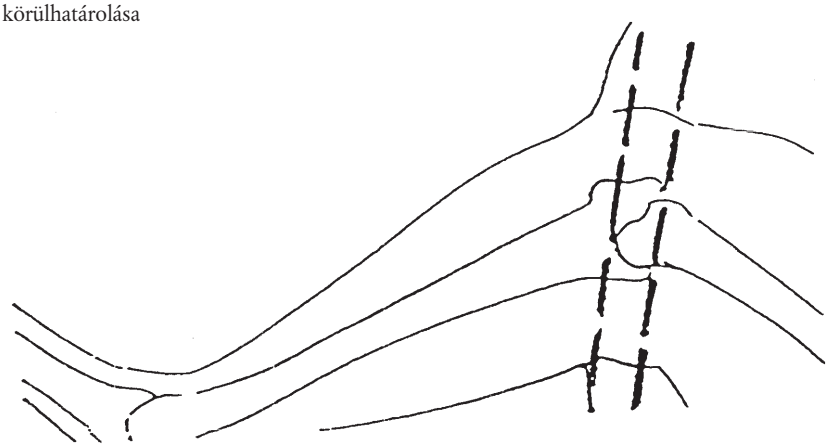
A felsőcombot/egész combot és a hátat szétválasztó vágás

– a csípőízület körülhatárolása



A felsőcombot és az alsócombot szétválasztó vágás

– a térdízület körülhatárolása



II. MELLÉKLET

9. cikk — HŰTÉSI MÓDSZEREK

	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 δύθιοη	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

III. MELLÉKLET

10.1 cikk — BAROMFITARTÁSI MÓDSZEREK

	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	Εχει τραφει με … % … Χήνα που παχαίνεται με δρώμη	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	Extensivo al coperto	Scharrel... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης δοσκής	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 δοσκής	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

IV. MELLÉKLET

a) *Takarmányozás módja*

A következő takarmány- összetevőkre csak az alábbi esetekben lehet hivatkozni:

– gabonafélék esetében akkor, ha a hízási időszak nagyobb részében adott takarmány tömegének legalább 65 %-át teszik ki, ami legfeljebb 15 % gabona melléktermeket tartalmazhat; kifejezetten egy gabonafélére akkor lehet hivatkozni, ha e gabona a használt táplálék legalább 35 %-át teszi ki, kukorica esetében legalább 50 %-ot,

– hüvelyesek vagy zöldségfélék esetében akkor, ha a hízási időszak túlnyomó részében a takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki,

– tejtermékek esetében akkor, ha a befejező szakaszban adott takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki.

A „zabbal nevelt libák" kifejezés abban az esetben használható, ha a háromhetes időszak befejező szakaszában a libákat naponta legalább 500 g zabbal etették.

b) *„Külterjes zárt tartás" („ólban tartott")*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

– az 1 m² tenyésztési területre eső telepítési sűrűség nem haladja meg az alábbi esetekben jelzett számokat:
  – csirke: 12 állat, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,
  – kacsa, gyöngytyúk, pulyka: 25 kg élőtömeg,
  – liba: 15 kg élőtömeg,

– a baromfit az alábbi életkorban vágják le:
  – csirke: 56 naposan vagy később,
  – pulyka: 70 naposan vagy később,
  – liba: 112 naposan vagy később,
  – pekingi kacsa: 49 naposan vagy később,
  – pézsmakacsa: nőivarúakat 70 naposan vagy később, hímivarúakat 84 naposan vagy később,
  – mulard kacsa: nőivarúakat 65 naposan vagy később,
  – gyöngytyúk: 82 naposan vagy később.

c) *Szabadtartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

– az épületre vonatkozó telepítési sűrűség és a vágási kor összhangban van a b) pontban meghatározott határértékekkel, kivéve a csirkéket, amelyek esetében az 1 m²-re eső telepítési sűrűség 13 állatra növelhető, ami azonban legfeljebb 27,5 kg élőtömeget jelenthet, illetve a kappanokat, amelyek 1 m²-re eső állománysűrűsége nem haladhatja meg a 7,5-et, ami négyzetméterenként 27,5 kg élőtömeget jelent,

~~a~~ baromfit legalább élettartama fele során napközben folyamatosan nyílt kifutóra engedték, amely nagyobb részben növényzettel borított terület:
  – csirke vagy gyöngytyúk esetében állatonként legalább 1 m²,
  – kacsa esetében legalább 2 m²,
  – pulyka vagy liba esetében állatonként legalább 4 m².

Gyöngytyúk esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek területe legalább az épület területével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúsága (az épületben és az említett helyiségben található) összes állatra vetítve állatonként legalább 10 cm,

– a hízási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonaféléket tartalmaz,

– a baromfiépület kibúvónyílással van felszerelve, amelynek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m² épület.

d) *Hagyományos szabadtartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

– az istállóban az 1 m²-re eső telepítési sűrűség legfeljebb:
  – csirke esetén: 12 állat, de legfeljebb 25 kg élőtömeg; ugyanakkor a legfeljebb 150 m² alapterületű és éjszakára nyitva hagyott mobil épületek esetében az 1 m²-re eső telepítési sűrűség 20 állatra, de legfeljebb 40 kg élőtömegre növelhető,

– kappan esetén: 6,25 állat (91 napos korig: 12), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
– pézsma és pekingi kacsa esetén: 8 hím, de legfeljebb 35 kg élőtömeg, 10 nőstény, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,
– Mulard kacsa esetén: 8 állat, de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
– gyöngytyúk esetén: 13 állat, de legfeljebb 23 kg élőtömeg,
– pulyka esetén: 6,25 állat (7 hetes korig: 10), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,
– liba esetén: 5 állat (hathetes korig: 10), 3 a hízási időszak utolsó három hetében – feltéve, hogy az állatokat zárva tartották –, de legfeljebb 30 kg élőtömeg,

– a baromfiépületek összes használt területe egy telepen legfeljebb 1 600 m^2,
– az egyes baromfiépületekben legfeljebb:
  – 4 800 csirke,
  – 5 200 gyöngytyúk,
  – 4 000 nőivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 hímivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3200 Mulard kacsa,
  – 2 500 kappan, liba vagy pulyka található,
– a baromfiépület kibúvó nyílásokkal van felszerelve, amelyek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m^2 épület,
– az alábbi életkoroktól kezdve napközben folyamatosan a nyílt kifutón lehetnek:
  – csirkék és kappanok esetében hathetes,
  – kacsák, libák, gyöngytyúkok és pulykák esetében nyolchetes kortól,
– a növényzettel borított nyílt kifutó területe állatonként legalább:
  – 2 m^2 csirkék vagy pézsma, illetve pekingi kacsák vagy gyöngytyúk esetében,
  – 3 m^2 Mulard kacsák esetében,
  – 4 m^2 92 napnál idősebb kappanok esetében (a 91. napig 2 m^2),
  – 6 m^2 pulykák esetében,
  – 10 m^2 libák esetében,

Gyöngytyúkok esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek területe legalább az épület területének kétszeresével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúsága (az épületben és az említett helyiségben található) összes állatra vetítve állatonként legalább 10 cm,

– a hizlalt állatok lassan növekvő fajtákhoz tartoznak,
– a hízási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonaféléket tartalmaz,
– minimális életkor vágáskor:
  – csirke: 81 nap,
  – kappan: 150 nap,
  – pekingi kacsa: 49 nap,
  – nőivarú pézsmakacsa: 70 nap,
  – hím pézsmakacsa: 84 nap,
  – Mulard kacsa: 92 nap,
  – gyöngytyúk: 94 nap,
  – pulyka és pecsenye kacsa: 140 nap,
  – „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt liba: 95 nap,
– zárt helyen történő befejezés:
  – 90 naposnál idősebb csirke esetében 15 nap,
  – 125 naposnál idősebb kappan esetében 4 hét,
  – „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt, 70 naposnál idősebb liba és mulard kacsa esetében 4 hét.

e) *Szabadtartás – teljesen szabadon*

E meghatározás használata feltételezi, hogy a tenyésztés a d) pontban felsorolt követelményeknek megfelel, azzal a feltétellel, hogy az állatok napközben területileg nem korlátozott nyílt kifutókon tartózkodhatnak.

V. MELLÉKLET

A FELENGEDÉSSEL JÁRÓ VESZTESÉG MEGHATÁROZÁSA

(Csepp-vizsgálat)

1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéből felengedés során keletkezett vízveszteség mennyiségének meghatározására szolgál. Ha a hasított test tömegének (beleértve a csomagban található valamennyi ehető belsőséget) százalékában kifejezett ilyen csepegési veszteség meghaladja a (7) bekezdésben előírt határértéket, akkor ez úgy tekintendő, hogy a többlet vízmennyiség a feldolgozás során abszorbeálódott.

2. *Fogalommeghatározás*

Az e módszerrel meghatározott vízveszteséget a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test (belsőségekkel együtt) össztömegének százalékában kell kifejezni.

3. *Alapelv*

Az emberi fogyasztásra alkalmas belsőséget tartalmazó fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test csak ellenőrzött körülmények között és úgy engedtethető fel, hogy közben az elveszített víz mennyisége mérhető legyen.

4. *Felszerelés*

4.1. Körülbelül 1 g-nál nagyobb pontosságú, 5 kg méréshatárú mérleg.

4.2. A hasított test méretének megfelelő, biztonságosan rögzíthető műanyag tasakok.

4.3. Termosztatikusan ellenőrzött vízfürdő az 5.5. és az 5.6. pontokban meghatározott tartóeszközökkel. A vízfürdőnek olyannak kell lennie, hogy a benne lévő víz mennyisége legalább az ellenőrizendő hasított test mennyiségének nyolcszorosa legyen, és a vizet 42 ± 2°C hőmérsékleten tudja tartani.

4.4. Szűrőpapír vagy egyéb nedvszívó papírtörlő.

5. *Eljárás*

5.1. Az ellenőrzést az összes baromfi közül véletlenszerűen kiválasztott húsz hasított testen kell elvégezni. Az 5.2–5.11. pontban meghatározott vizsgálatok befejezéséig valamennyit legfeljebb –18°C-on kell tartani.

5.2. A tasak külső részéről le kell törölni a felületi jeget és vizet. A tasakot a tartalmával együtt grammnyi pontossággal kell megmérni: ez az M_0 tömeg.

5.3. Az ehető belsőséggel együtt értékesített hasított testről el kell távolítani a külső csomagolást, amelyet meg kell szárítani és grammnyi pontossággal lemérni: ez az M_1 tömeg.

5.4. A fagyasztott hasított test tömegét a belsőséggel együtt úgy kapjuk meg, hogy az M_0-ból levonjuk az M_1 értéket.

5.5. A hasított testet az emberi fogyasztásra alkalmas belsőséggel együtt egy erős, vízhatlan műanyag tasakba kell helyezni úgy, hogy a hasüreg nyílása a tasak zárt vége, a tasak aljának irányában legyen. A tasak olyan hosszú legyen, hogy a hasított test függőleges helyzetéből ne mozduljon el, de a vízfürdőben biztonságosan lehessen rögzíteni.

5.6. A tasaknak azt a részét, amely a hasított test hasüregét és az emberi fogyasztásra alkalmas belsőséget tartalmazza, a vízfürdőnek teljesen el kell lepnie, a tasakot nyitva kell hagyni, hogy így a lehető legtöbb levegő eltávozhasson. Ahhoz, hogy a vízfürdőből a tasakba ne juthasson víz, a tasakot – ha szükséges, tartórudak vagy a tasakba helyezett súlyok segítségével – függőleges helyzetben kell tartani. Az egyes tasakok nem érhetnek egymáshoz.

5.7. A tasakot folyamatos mozgatással vagy a víz folytonos keverésével 42 ± 2°C hőmérsékleten tartott vízfürdőben kell hagyni mindaddig, míg két véletlenszerűen kiválasztott hasított test hőközpontja (aprólék nélküli csirkék esetében a mellizomzat legmélyebb, mellcsonthoz közeli része, vagy ha a csirkéhez aprólék is tartozik, akkor az aprólék középső része) a 4°C-t el nem éri. A tasakok csak a 4°C hőmérséklet eléréséig szükséges ideig maradhatnak a vízfürdőben. A –18°C-on tárolt hasított test esetében a merítés időtartama az alábbiak szerint alakul:

Tömegosztály (g)	A hasított test ± a belsőség tömege (g)	A merítés javasolt időtartama percben	
		Csirkék belsőség nélkül	Csirkék belsőséggel
< 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

Minden további 100 grammonként még hét perc szükséges. Ha a merítés javasolt időtartama alatt a két ellenőrzött hasított test esetében a hőmérséklet a +4°C-t nem éri el, akkor az olvasztási eljárást a hőközpont +4°C hőmérsékletének eléréséig kell folytatni.

5.8. A tasakot és annak tartalmát ki kell emelni a vízfürdőből; a tasak alját át kell szúrni, hogy az olvasztás során képződött víz kiszivároghasson. A tasakot és annak tartalmát +18°C és +25°C közötti hőmérsékleti körülmények között egy órán át hagyni kell, hogy kicsöpögjön.

5.9. A kiolvasztott hasított testet ki kell venni a tasakból és a belsőséget (ha van ilyen) ki kell emelni a hasüregből. A hasított testet szűrőpapírral vagy papírtörlővel kívül-belül meg kell szárítani. A belsőséget tartalmazó tasakot át kell szúrni, és ha a tasakból víz szivárog, a tasakot és a belsőséget is a lehető legóvatosabban meg kell szárítani.

5.10. A kiolvasztott hasított test, belsőség és csomag M_2 tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.

5.11. A belsőséget tartalmazó csomag M_3 tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.

6. *Eredmények számítása*

Az olvadáskor elveszített víz mennyisége a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test (a belsőségeket is beleszámítva) tömegének arányában a következő képlet szerint számítható ki:

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

7. *Az eredmények értékelése*

Ha az olvasztáskor mért átlagos vízveszteség a 20 hasított testből álló minta esetében meghaladja az alább jelzett százalékos értékeket, az azt jelenti, hogy a feldolgozás során abszorbeált vízmennyiség túllépi a határértéket.

A százalékos értékek a következők:

– levegős hűtés esetén: 1,5 %,

– permetezéses hűtés esetén: 3,3 %,

– bemerítéses hűtés estén: 5,1 %.

VI. MELLÉKLET

A CSIRKÉK VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA

(Kémiai vizsgálat)

1. *Tárgy és hatály*

Ez a módszer a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék összes víztartalmának meghatározására szolgál. A módszer a homogenizált baromfi hasított test víz- és fehérjetartalmának meghatározását is magába foglalja. Annak meghatározásához, hogy a feldolgozás során a hús szívott-e fel többlet-vízmennyiséget, a meghatározott összes víztartalom értékét össze kell hasonlítani a 6.4. bekezdésben megjelölt képlet alapján kapott határértékkel. Az elemzést végző személy megteszi a szükséges óvintézkedéseket, ha olyan anyag jelenlétére gyanakszik, amely a számításokat megzavarhatja.

2. *Fogalommeghatározások*

„Hasított test": csontos, porcos és esetenként belsőséget tartalmazó vágott baromfi.

„Belsőség": máj, szív, zúza és nyak.

3. *Alapelvek*

A víz- és fehérjetartalmat az elismert ISO-módszerek (International Organization for Standardization, Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) vagy a Tanács által jóváhagyott egyéb módszerek, illetve elemzések szerint kell meghatározni.

A hasított test megengedhető legmagasabb összes víztartalma a húsok becsült fehérjetartalmából számítható ki, amely összefüggésben lehet a fiziológiai víztartalommal.

4. *Felszerelés és vegyszerek*

4.1. A hasított test és a csomagolás mérésére szolgáló mérlegek mérési pontossága ± 1 g-nál pontosabb legyen.

4.2. A hasított testet a daráló méretének megfelelő darabokra vágó bárd vagy fűrész.

4.3. A hasított test és részeinek homogenizálására alkalmas nagy teljesítményű daráló- és keverőgép.

Megjegyzés: Speciális daráló nem javasolt. Fagyasztott vagy gyorsfagyasztott húsok vagy csontok darálásakor olyan homogén keverék előállításához megfelelő teljesítményű legyen, mint amilyet egy 4 mm lyukacsos koronggal felszerelt daráló állít elő.

4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.

4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

5. *Eljárás*

5.1. Az ellenőrzést a baromfi mennyiségéből véletlenszerűen kiválasztott hét darab hasított testen kell elvégezni, és az 5.2–5.6. pontokban meghatározott vizsgálat megkezdéséig valamennyit fagyasztva kell tartani.

A vizsgálatot vagy az egyes mintákon egyenként, vagy a hét mintából álló összetett mintán egyszerre lehet elvégezni.

5.2. Az előkészületeket a húsok fagyasztóból való kivételét követő egy órán belül meg kell kezdeni.

5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes csomagokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húsokat kisebb darabokra kell vágni, majd a csomagolóanyag, az ehető belsőség és a hasított testben található jég tömegének levonása után a húsok legközelebbi gramm értékénél lesz a baromfihús „P_1" tömege.

b) Ha az összetett mintát vizsgáljuk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített hét darab „P_7" össztömegét határozzuk meg.

5.4. a) A P_1 tömegű teljes húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón megdaráljuk (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az egyes húsokból egy-egy jellemző mintát vehetünk.

b) Ha az összetett mintát vizsgáljuk, akkor a P_7 össztömegű hét húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre daráljuk meg (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), így egy homogén anyagot kapunk, amiből majd a hét baromfi két jellemző mintáját vehetjük ki.

A két mintát az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott módon kell megvizsgálni.

5.5. A homogén anyagból mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meghatározni az „a %”-os víztartalmat.

5.6. A homogén anyagból ismét mintát veszünk, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meghatározzuk a nitrogén-tartalmat. Ezt a nitrogén-tartalmat 6,25 együtthatóval szorozzuk meg, így kapjuk meg a nyersfehérje-tartalom „b %” értékét.

6. *Eredmények számítása*

6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi hús esetében a $P_1/100$, a fehérje (RP) tömege $bP_1/100$ lesz, minden esetben grammokban kifejezve.

Meghatározzuk a hét vizsgált húsdarab teljes víz (W_7) és fehérje (RP_7) tömegét.

b) Ha az összetett mintát vizsgáljuk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát a %, illetőleg b % értékben határozzuk meg. A hét minta (W_7) víztömege $aP_7/100$, (RP_7) fehérje tömege pedig $bP_7/100$ lesz, mindkét esetben grammokban kifejezve.

6.2. Az átlagos víztömeget (W_A) és az átlagos fehérje tömeget (RP_A) úgy kapjuk meg, hogy a W_7, illetve az RP_7 értékeket elosztjuk héttel.

6.3. Az e módszerrel meghatározott W/RP élettani elméleti víztartalom grammokban kifejezve az alábbi képlet szerint számítható ki:

– csirke: $3{,}53 \times RP_A + 23$

6.4. a) Levegős hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % ([1]), az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

– csirke: $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$

b) Permetezéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 4,5 % ([1]), az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

– csirke: $W_G = 3{,}79 \times RP + 42$

c) Bemerítéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 7 % ([1]), az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W_G) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

– csirke: $W_G = 3{,}93 \times RP_A + 42$

6.5. Ha a hét hasított test 6.2. pont szerint számított átlagos W_A víztartalma nem haladja meg a 6.4. pontban megadott (W_G) értéket, akkor a vizsgált baromfihús megfelel az előírásoknak.

([1]) A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

VII. MELLÉKLET

AZ ABSZORBEÁLT VÍZMENNYISÉG ELLENŐRZÉSE A FELDOLGOZÁS HELYÉN

1. Valamennyi négyórás munkaszakasz folyamán legalább egyszer:

   közvetlenül a zsigerelés és az összes belsőség eltávolítása után, de az első mosást megelőzően véletlenszerűen kiválasztunk a zsigerelő szalagról 25 hasított testet.

2. Ha szükséges, levágjuk a nyakat úgy, hogy a hasított testhez kapcsolódó bőrt meghagyjuk.

3. A hasított testeket egyenként megjelöljük. Egyesével megmérjük, és tömegüket grammnyi pontossággal feljegyezzük.

4. A vizsgált hasított testet visszahelyezzük a zsigerelő szalagra, ahol tovább folytatódik a szokásos feldolgozás: mosás, hűtés, csepegtetés stb.

5. A megjelölt baromfit levesszük a csepegtető szalag végéről, ügyelve arra, hogy ne maradjon tovább a csepegtetőben, mint amennyi ideig annak a tételnek a szalagon kell maradnia, amelyből a mintát kiválasztottuk.

6. A minta az így kivett első 20 baromfiból áll. A baromfit ismét megmérjük. Grammnyi pontossággal meghatározott tömegüket egyenként az első mérés során kapott eredmények mellé jegyezzük fel. A teszt érvénytelen, ha 20 megjelölt baromfinál kevesebbet sikerül az említett módon újra kivenni.

7. A minta baromfiról eltávolítjuk a jelöléseket, és visszahelyezzük a szalagra, ahol folytatódik a csomagolás általános menete.

8. Az abszorbeált nedvesség százalékos mennyiségét úgy határozzuk meg, hogy a mosás, hűtés és csepegtetés után ugyanannak a baromfinak az össztömegét elosztjuk kezdeti tömegével és megszorozzuk százzal.

9. Az eredmény nem haladhatja meg a hasított test kezdeti tömegének vagy más számadatnak a maximális teljes abszorbeált víztartalommal történt összehasonlítás szerinti alábbi százalékos értékeit:

   – levegős hűtés: 0,1%,

   – permetezéses hűtés: 2,0%,

   – bemerítéses hűtés: 4,5%.

VIII. MELLÉKLET

REFERENCIA-LABORATÓRIUMOK LISTÁJA

Közösségi referencia-laboratórium:

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

Nemzeti referencia-laboratóriumok:

Belgium

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

Dánia

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Németország

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

Görögország

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

Spanyolország

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

Franciaország

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

Írország

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

Olaszország

Instituto de 1'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxemburg

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

Hollandia

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugália

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

Egyesült Királyság

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

IX. MELLÉKLET

A közösségi referencia-laboratórium hatásköre és feladatai

1. A VIII. mellékletben szereplő közösségi referencia-laboratórium a következő feladatokért felelős:
   - a baromfihús víztartalmát elemző módszerekről és összehasonlító vizsgálatokról tájékoztatja a nemzeti referencia-laboratóriumokat,
   - különösen az összehasonlító vizsgálatok szervezésével összehangolja a fenti első francia bekezdésben szereplő módszerek nemzeti referencia-laboratóriumok általi alkalmazását,
   - összehangolja az új elemző módszerek kidolgozását, és az e területen végrehajtott fejlesztésekről tájékoztatja a nemzeti referencia-laboratóriumokat,
   - tudományos és technikai segítséget nyújt a Bizottságnak, különösen azokban az esetekben, amikor az elemzések eredménye az egyes tagállamokban különböző.
2. A közösségi referencia-laboratórium működési feltételei a következők:
   - képzett és a víztartalom elemzésének technikáit megfelelően ismerő személyzettel rendelkezik,
   - rendelkezik az 1) pontban előírt feladatok ellátásához szükséges felszereléssel és anyagokkal,
   - megfelelő adminisztrációs szervezettel rendelkezik,
   - a személyzet ellenőrzi bizonyos témák, eredmények és jelentések megbízhatóságát,
   - eleget tesz a nemzetközileg elfogadott laboratóriumi gyakorlat alapelveinek.

A nemzeti referencia-laboratóriumok feladatai

A VIII. mellékletben felsorolt nemzeti referencia-laboratóriumok a következő feladatokért felelősek:

- összehangolják a baromfihús víztartalmának ellenőrzéséért felelős nemzeti laboratóriumok tevékenységét,
- a baromfi víztartalmának ellenőrzésére szolgáló rendszer kidolgozásában segítik a tagállam illetékes hatóságát,
- megszervezik a fenti első francia bekezdésben szereplő különböző nemzeti laboratóriumok közötti összehasonlító vizsgálatokat,
- biztosítják, hogy a közösségi referencia-laboratórium által szolgáltatott információk eljussanak az adott tagállam illetékes hatóságához vagy a fenti első francia bekezdésben szereplő nemzeti laboratóriumokhoz,
- együttműködnek a közösségi referencia-laboratóriummal.
