31993R2891

L 263/12 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 22.10.1993

# ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2891/93

## z dnia 21 października 1993 r.

## zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1538/91 wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1906/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 317/93 [2], w szczególności jego art. 7 i 9,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1538/91 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1980/92 [4], ustanawia szczegółowe zasady wykonania norm handlowych w sektorze mięsa drobiowego;

w świetle zdobytego doświadczenia należy wprowadzić zmiany do niektórych definicji dotyczących gatunku, wieku, prezentacji tuszy i budowy anatomicznej; w celu zapobiegania oszukańczym praktykom konieczne jest zdefiniowanie produktu pod nazwą „magret" lub „maigret"

w celu jednolitego stosowania rozporządzenia (EWG) nr 1538/91, należy zdefiniować określenia „obrót" oraz „partia" w sektorze mięsa drobiowego oraz należy zmienić specjalne dopuszczalne odchylenia przy monitorowaniu stosowania definicji tusz drobiowych, nazw prezentacji oraz kategorii jakości w odniesieniu do tusz i kawałków;

w celu dostosowania do rzeczywistej sytuacji w sektorze, należy zmienić niektóre kryteria regulujące warunki hodowli oraz progi ilościowe wymagane w przypadku fakultatywnego oznaczania metody hodowli;

artykuł 14 rozporządzenia (EWG) nr 1538/91 stanowi, że podawane nazwy i określenia mają być sformułowane co najmniej w języku lub językach Państwa Członkowskiego, w którym ma miejsce sprzedaż detaliczna lub inne wykorzystanie produktu; wymieniony przepis należy zmienić zgodnie z dyrektywą Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżanie ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaży końcowemu konsumentowi [5], ostatnio zmieniona dyrektywą 91/72/EWG [6], w celu ułatwienia obrotu mięsem drobiowym w innych przypadkach niż dostawa mięsa drobiowego do konsumenta końcowego;

z uwagi na rozwój ekonomiczny i technologiczny zarówno w dziedzinie obróbki drobiu jak i kontroli oraz przy założeniu, że zawartość wody jest szczególnie ważnym czynnikiem w obrocie kurczakami mrożonymi i głęboko mrożonymi, badania wspólnotowe wskazały na potrzebę dostosowania odpowiednich przepisów; dlatego należy ustalić maksymalną zawartość wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych oraz należy określić system monitorowania zarówno w rzeźniach jak i we wszystkich fazach obrotu, nie naruszając zasady swobodnego obrotu produktów na jednolitym rynku;

należy zweryfikować wchłanianie wody w zakładzie produkcyjnym oraz ustalić wiarygodne metody oznaczania zawartości wody dodanej podczas obróbki tusz kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych, bez wprowadzania rozróżnienia między wodą fizjologiczną, a inną wodą pochodzącą z obróbki kurczaków, przy założeniu, że stosowanie takiego rozróżnienia w praktyce byłoby trudne;

należy zakazać obrotu kurczakami mrożonymi lub głęboko mrożonymi, niespełniającymi norm, bez odpowiedniego oznaczenia na opakowaniu; w rezultacie konieczne jest przyjęcie praktycznych zasad odnośnie do oznaczeń nanoszonych na opakowania jednostkowe i zbiorcze, w zależności od ich miejsca przeznaczenia tak, aby ułatwić kontrole i zapewnić wykorzystanie produktów zgodnie z ich przeznaczeniem;

konieczne jest określenie działania podejmowanego w razie ujawnienia przez kontrolę nieprawidłowości w przewożonej partii towaru, w przypadku gdy produkt nie spełnia wymagań niniejszego rozporządzenia; należy ustanowić procedurę rozstrzygania sporów, które mogą powstać w związku z wewnątrzwspólnotowymi przewozami partii produktów;

---

[1] Dz.U. L 173 z 6.7.1990, str. 1.
[2] Dz.U. L 37 z 13.2.1993, str. 8.
[3] Dz.U. L 143 z 7.6.1991, str. 11.
[4] Dz.U. L 198 z 17.7.1992, str. 31.
[5] Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.
[6] Dz.U. L 42 z 15.2.1991, str. 27.

w razie sporu, Komisja powinna mieć możliwość podjęcia natychmiastowego działania oraz przyjęcia środków odpowiednich do sytuacji;

harmonizacja wymagań dotyczących zawartości wody zakłada wyznaczenie wspólnotowych oraz krajowych laboratoriów referencyjnych;

należy ustanowić przepisy w celu uwzględnienia przyjęcia przez Państwa Członkowskie praktycznych metod kontroli zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych; mając na uwadze zapewnienie jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia, Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję oraz inne Państwa Członkowskie o przyjętych metodach;

artykuł 12 rozporządzenia (EWG) nr 1906/90 stanowi, że rozporządzenie Rady (EWG) nr 2967/76 z dnia 23 listopada 1976 r. ustanawiające wspólne normy zawartości wody w kurczakach, kurach i kogutach mrożonych oraz głęboko mrożonych [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3204/83 [2], nadal stosuje się do momentu wprowadzenia w życie norm przyjętych w art. 7 wymienionego rozporządzenia; niniejsze rozporządzenie zawiera środki, które wprowadzają w życie wymienione normy; dlatego należy uchylić wymienione rozporządzenie oraz rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2785/80 z dnia 30 października 1980 r. wprowadzające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia (EWG) nr 2967/76 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3759/85 [4];

Komitet Zarządzający ds. mięsa drobiowego i jaj nie wydał opinii w terminie wyznaczonym przez przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W rozporządzeniu (EWG) nr 1538/91 wprowadza się następujące zmiany:

1. Artykuł 1:

— odnosi się wyłącznie do wersji niderlandzkiej,

— w pkt 1 lit. a) tiret czwarte otrzymuje brzmienie:

„— pisklę: (poussin, coquelet): kurczak o masie tuszy poniżej 650 g (mierzonej bez podrobów, głowy i łap); kurczaka ważącego od 650 g do 750 g można określić jako »poussin«, jeżeli jego wiek ubojowy nie przekracza 28 dni. Przy sprawdzaniu wieku ubojowego Państwa Członkowskie mogą stosować przepisy art. 11.";

— w pkt 1 lit. c) otrzymuje brzmienie:

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

— młoda kaczka lub pisklę kacze, (młoda) kaczka piżmowa, (młoda) kaczka Mulard: ptak z giętkim zakończeniem mostka (nieskostniałym),

— kaczka, kaczka piżmowa, kaczka Mulard: ptak z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka",

— w pkt 2 lit. b) otrzymuje brzmienie:

„b) Ćwiartka: ćwiartka z nogą lub ćwiartka z piersią uzyskana przez poprzeczne przecięcie połówki;",

— w pkt 2 lit. f) otrzymuje brzmienie:

„f) noga kurczaka z częścią grzbietu: masa grzbietu nie przekracza 25 % masy całego kawałka;",

— w pkt 2 dodaje się lit. m) w brzmieniu:

„m) magret, maigret: filet z piersi kaczek i gęsi określonych w ust. 3, zawierający skórę oraz tłuszcz podskórny pokrywający mięsień piersiowy, bez mięśnia piersiowego głębokiego",

— w pkt 2 po lit. a)-m) dodaje się, co następuje:

„W przypadku produktów wymienionych w lit. e), g) i h), zdanie »cięcia wykonuje się w stawach« oznacza cięcia dokonane między liniami odgraniczającymi stawy, jak pokazano w formie graficznej w załączniku Ia.";

2. Dodaje się art. 1a w brzmieniu:

„*Artykuł 1a*

Do celów niniejszego rozporządzenia:

»wprowadzanie do obrotu« oznacza posiadanie lub wystawianie na sprzedaż, oferowanie na sprzedaż, sprzedawanie, dostawę lub jakąkolwiek inną formę wprowadzania do obrotu;

»partia« oznacza mięso drobiowe tego samego gatunku i rodzaju, tej samej klasy, z tej samej rzeźni bądź z tego samego zakładu rozbioru, zlokalizowanego w tym samym miejscu, które ma być poddane kontroli. Do celów art. 8 oraz załącznika V i VI, partia obejmuje jedynie opakowania jednostkowe tej samej nominalnej kategorii masy.";

[1] Dz.U. L 339 z 8.12.1976, str. 1.
[2] Dz.U. L 315 z 15.11.1983, str. 17.
[3] Dz.U. L 288 z 31.10.1980, str. 13.
[4] Dz.U. L 356 z 31.12.1985, str. 64.

3. W art. 2 ust. 3 otrzymuje brzmienie:

„3. We wszystkich prezentacjach tusz, jeżeli nie została usunięta głowa, w tuszy mogą pozostać tchawica, przełyk i wole.";

4. W art. 7 wprowadza się następujące zmiany:

— ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Decyzje wynikające z niezachowania zgodności z art. 1, 2 i 6 można jedynie podejmować w odniesieniu do całej partii, skontrolowanej zgodnie z przepisami niniejszego artykułu.",

— ust. 2 skreśla się,

— tabelę zawartą w ust. 3 zastępuje się tabelą w brzmieniu:

| „Wielkość partii | Liczność próbki | Dopuszczalna liczba jednostek wadliwych | |
|---|---|---|---|
| | | Łącznie | W odniesieniu do art. 1 (*), 3 i art. 6 ust.1 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 100 – 500 | 30 | 5 | 2 |
| 501 – 3200 | 50 | 7 | 3 |
| > 3200 | 80 | 0 | 4 |

(*) Zakres dopuszczalnych odchyleń w ramach danego gatunku, a nie między gatunkami."

— ust. 4 i 5 otrzymują oznaczenie ust. 3 i 4 oraz otrzymują brzmienie:

„4. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy A dozwolona jest dopuszczalna całkowita liczba jednostek wadliwych, określona w trzeciej kolumnie tabeli w ust. 3. W przypadku filetów z piersi jednostki wadliwe mogą również obejmować filety z zawartością w masie do 2 % tkanki chrzęstnej (giętkie zakończenie mostka).

Jednakże liczba jednostek wadliwych niezgodnych z przepisami pkt 1 i 3 w art. 1 ust. 1 i 3 oraz art. 6 ust. 1, nie przekracza wielkości przedstawionych w kolumnie 4 tabeli zawartej w ust. 3.

W odniesieniu do art. 1 ust. 3 pkt 3, jednostki wadliwej nie uważa się za dopuszczalną, chyba że jej ciężar wynosi, co najmniej 240 g w przypadku wątróbek kaczych oraz przynamniej 385 g w przypadku wątróbek gęsich.

5. Podczas badania partii mięsa drobiowego klasy B podwaja się dopuszczalną liczbę jednostek wadliwych.";

5. W art. 10 wprowadza się zmiany w brzmieniu:

— w ust. 1 zdanie wprowadzające otrzymuje brzmienie:

„1. W celu oznaczenia rodzaju hodowli, z wyjątkiem hodowli organicznej i biologicznej, żadne inne określenia niż określenia ustalone w niniejszym rozporządzeniu oraz odpowiadające im określenia w innych językach wspólnotowych, wymienione w załączniku III, nie mogą występować na etykietach w rozumieniu art. 1 ust. 3 lit. a) dyrektywy 79/112/EWG, o ile spełnione są odpowiednie warunki wymienione w załączniku IV.",

— dotyczy wyłącznie wersji niderlandzkiej

— ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Podawanie wieku w momencie uboju lub okresu tuczu jest dopuszczalne jedynie w przypadku gdy stosuje się jedno z określeń wymienionych w ust. 1 oraz w odniesieniu do wieku nie niższego niż wiek wskazany w załączniku IV lit b), c) lub d). Jednakże przepisu tego nie stosuje się w przypadku zwierząt objętych art. 1 pkt 1 lit. a) tiret czwarte.";

6. Artykuł 14 otrzymuje brzmienie:

*„Artykuł 14*

Nazwy produktów oraz inne określenia przewidziane w niniejszym rozporządzeniu należy podawać:

— w przypadku sprzedaży konsumentowi końcowemu, w języku łatwo zrozumiałym dla nabywców określonych w art. 14 dyrektywy Rady 79/112/EWG w Państwie Członkowskim, w którym sprzedaż taka ma miejsce; niniejszy przepis nie stanowi przeszkody dla podawania tych danych szczegółowych w różnych językach

— w każdym innym przypadku, w jednym lub kilku językach Wspólnoty.";

7. Dodaje się art. 14a w brzmieniu:

*„Artykuł 14a*

1. Bez uszczerbku dla ust. 6 i 10, kurczaki mrożone i głęboko mrożone można wprowadzać do obrotu w ramach działalności gospodarczej lub handlowej we Wspólnocie, jedynie wówczas, gdy zawartość wody nie przekracza wartości, nieuniknionych ze względów technologicznych, oznaczonych za pomocą metody analizy opisanej w załączniku V (metoda wycieku) lub w załączniku V (metoda chemiczna).

2. Właściwe organy wyznaczone przez każde Państwo Członkowskie zapewniają podjęcie przez rzeźnie wszystkich środków koniecznych do uzyskania zgodności z przepisami ust. 1, w szczególności, że:

— pobierane są próbki w celu monitorowania wchłaniania wody w procesie schładzania oraz zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych,

— wyniki badań są rejestrowane i przechowywane przez okres jednego roku,

— każda partia jest znakowana w sposób umożliwiający ustalenie daty produkcji; to oznakowanie partii musi znajdować się w dokumentacji produkcji.

3. W rzeźniach przeprowadza się regularne kontrole wchłaniania wody, zgodnie z załącznikiem VII lub kontrole zgodne z załącznikiem V, co najmniej raz w ciągu czterogodzinnego okresu pracy.

Jeżeli kontrole te wykazują, że wchłonięta ilość wody przewyższa całkowitą zawartość wody dopuszczalną na mocy niniejszego rozporządzenia, z uwzględnieniem ilości wody wchłoniętej przez tusze w fazach przetwarzania nieobjętych tą kontrolą oraz jeżeli, w każdym przypadku, ilość wchłoniętej wody przekracza poziomy określone w załączniku VII pkt 9 lub w załączniku V pkt 7, rzeźnia dokonuje niezwłocznie niezbędnych technicznych dostosowań w procesie przetwarzania.

4. We wszystkich przypadkach określonych w ust. 3 akapit drugi oraz w każdym innym przypadku, co najmniej raz na dwa tygodnie przeprowadza się kontrole, za pomocą pobierania próbek, kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych pochodzących z każdej rzeźni, zgodnie z procedurami określonymi w załączniku V lub VI, których wyboru dokonuje właściwy organ w Państwie Członkowskim. Z kontroli tych wyłączone są tusze przeznaczone wyłącznie do wywozu, jeżeli właściwemu organowi przedstawiono wystarczające dowody potwierdzające ten fakt.

5. Kontrole określone w ust. 3 i 4 przeprowadzane są przez właściwe organy lub pod ich nadzorem. Właściwe organy mogą, w szczególnych przypadkach, w odniesieniu do danej rzeźni stosować przepisy ust. 3, w szczególności pkt 1 i 9 załącznika VII oraz ust. 4 w sposób bardziej rygorystyczny, w przypadku gdy jest to konieczne dla zapewnienia przestrzegania wymogów dotyczących łącznej dopuszczalnej zawartości wody, na podstawie niniejszego rozporządzenia.

6. Jeżeli wynik kontroli określonych w ust. 4, wykazuje przekroczenie dopuszczalnych wartości granicznych, daną partię uznaje się za niespełniającą wymagań niniejszego rozporządzenia. Jednakże w takim przypadku dana rzeźnia może zażądać przeprowadzenia powtórnej analizy z zastosowaniem metody wybranej przez właściwy organ w Państwie Członkowskim.

7. W przypadku gdy jest to konieczne po takiej powtórnej analizie, omawianą partię uznaje się za niespełniającą wymagań niniejszego rozporządzenia, właściwy organ podejmuje odpowiednie środki w celu wprowadzenia takiej partii do obrotu na terenie Wspólnoty jedynie pod warunkiem że zarówno opakowania jednostkowe, jak i zbiorcze danych tusz zostają oznakowane przez rzeźnię pod nadzorem właściwego organu, przy pomocy taśmy lub etykiety z umieszczoną na nich jedną z następujących formuł, napisanych czerwonymi wielkimi literami:

»Contenido en agua superior al límite CEE«

»Vandindhold overstiger EØF-Normen«

»Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert«

»Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΟΚ«

»Water content exceeds EEC limit«

»Teneur en eau supérieure à la limite CEE«

»Tenore d'acqua superiore al limite CEE«

»Watergehalte hoger dan het EEG-maximum«

»Teor de água superior ao limite CEE«.

Partia określona w akapicie pierwszym, pozostaje pod nadzorem właściwego organu do czasu zajęcia się nią zgodnie z przepisami tego ustępu lub rozdysponowana w inny sposób. Jeżeli właściwemu organowi przedstawione zostają zaświadczenia potwierdzające przeznaczenie do wywozu partii określonej w akapicie pierwszym, właściwy organ podejmuje wszelkie konieczne środki, aby zapobiec wprowadzenia omawianej partii do obrotu we Wspólnocie. Formuły przewidziane w pierwszym akapicie umieszcza się w eksponowanym miejscu, w taki sposób, aby były dobrze widoczne, łatwe do odczytania i nieusuwalne. Formuły takie nie są w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Wysokość liter na opakowaniu jednostkowym wynosi, co najmniej 1 cm a 2 cm na opakowaniach zbiorczych.

8. W przypadku gdy istnieją poważne podstawy do podejrzeń występowania nieprawidłowości, Państwo Członkowskie przeznaczenia może przeprowadzić niedyskryminacyjne kontrole wyrywkowe kurczaków mrożonych lub głęboko mrożonych, w celu zweryfikowania, czy przewożona partia spełnia wymagania niniejszego artykułu.

9. Kontrole określone w ust. 8, przeprowadza się w miejscu przeznaczenia towarów lub w innym stosownym miejscu, pod warunkiem że drugie z wymienionych miejsc nie znajduje się na granicy i nie jest zbytnio oddalone od wyznaczonej trasy przewozu towarów oraz że po pobraniu próbek do kontroli możliwy jest dalszy przewóz towarów do miejsca przeznaczenia. Jednakże dane produkty nie zostają sprzedane konsumentowi końcowemu do czasu ogłoszenia wyniku kontroli.

Kontrole takie przeprowadza się jak najszybciej, aby nadmiernie nie opóźniać wprowadzania produktów do obrotu lub nie powodować zwłoki mogącej prowadzić do obniżenia ich jakości.

Wyniki tych kontroli i wszelkie decyzje podejmowane w ich następstwie oraz powody ich podjęcia podaje się do wiadomości wysyłającego, odbiorcy lub ich przedstawicieli, najpóźniej w terminie dwóch dni roboczych od dnia pobrania próbek. O decyzjach podjętych przez właściwe organy w Państwie Członkowskim będącym miejscem przeznaczenia oraz o powodach podjęcia takich decyzji informuje się właściwe organy w Państwie Członkowskim wysyłki.

Na wniosek wysyłającego lub jego przedstawiciela, wymienione decyzje oraz przyczyny ich podjęcia zostają przekazane w formie pisemnej wraz ze szczegółowymi informacjami na temat prawa do odwołania się od decyzji, które jest dostępne na mocy prawa obowiązującego w Państwie Członkowskim przeznaczenia oraz na temat procedury odwoławczej i wymaganych terminach.

10. Jeżeli wyniki kontroli określonej w ust. 8, wykazują przekroczenie dopuszczalnych wartości granicznych, właściciel danej partii może wystąpić o przeprowadzenie powtórnej analizy wybraną przez siebie metodą w jednym z laboratoriów referencyjnych wymienionych w załączniku VIII lub w jakimkolwiek innym laboratorium upoważnionym przez właściwe organy do przeprowadzania takiej kontroli. Wydatki spowodowane wymienioną powtórną analizą pokrywa właściciel partii. Zadania oraz zakres kompetencji laboratoriów referencyjnych określone są w załączniku IX.

11. Jeżeli w wyniku kontroli przeprowadzonej zgodne z ust. 8 i 9 oraz powtórnej analizy, o ile takiej zażądano, uznano kurczaki zamrożone lub głęboko zamrożone za niespełniające wymagań niniejszego artykułu, właściwe organy w Państwie Członkowskim przeznaczenia, stosują procedury przewidziane w ust. 7.

12. W przypadkach przewidzianych w ust. 10 i 11, właściwe organy w Państwie Członkowskim przeznaczenia, kontaktują się bezzwłocznie z właściwymi organami w Państwie Członkowskim wysyłki. Wymienione organy podejmują wszelkie niezbędne środki oraz powiadamiają właściwe organy pierwszego Państwa Członkowskiego, co do charakteru przeprowadzanych kontroli, podjętych decyzjach oraz przyczynach podjęcia tego rodzaju decyzji.

Jeżeli kontrole określone w ust. 8 i 10 wykazują powtarzające się nieprawidłowości lub jeżeli kontrole takie, w opinii Państwa Członkowskiego wysyłki, przeprowadzane są bez wystarczających podstaw, właściwe organy zainteresowanych Państw Członkowskich powiadamiają Komisję o tych faktach.

W zakresie niezbędnym do zapewnienia jednolitego stosowania niniejszego rozporządzenia lub na wniosek właściwego organu w Państwie Członkowskim przeznaczenia oraz przy uwzględnieniu charakteru naruszeń, Komisja może:

— wysłać delegację ekspertów do danego przedsiębiorstwa i wspólnie z właściwymi organami krajowym przeprowadzić inspekcję na miejscu, lub

— wystąpić do właściwych organ Państwa Członkowskiego wysyłki, o wzmożenie pobierania próbek produktów w danym przedsiębiorstwie oraz, o ile konieczne, o zastosowanie sankcji zgodnie z art. 10 rozporządzenia (EWG) nr 1906/90.

Komisja informuje Państwa Członkowskie o wynikach swojego dochodzenia. Państwa Członkowskie, na których terytorium przeprowadzana jest inspekcja, udzielają ekspertom wszelkiej pomocy koniecznej do wykonania powierzonego im zadania.

Do czasu wyników ustaleń Komisji, Państwo Członkowskie wysyłki, na wniosek Państwa Członkowskiego przeznaczenia, musi zintensyfikować kontrole produktów pochodzących z danego przedsiębiorstwa.

W przypadku gdy środki te podejmuje się w celu wyeliminowanie wielokrotnych nieprawidłowości zawinionych przez przedsiębiorstwo, Komisja obciąża to przedsiębiorstwo wszystkimi kosztami wynikłymi z zastosowania przepisów zawartych w akapicie trzecim wszystkich tiret.

13. Państwa Członkowskie podejmują praktyczne środki w odniesieniu do kontroli przewidzianych w niniejszym artykule. Informują one inne Państwa Członkowskie oraz Komisję do dnia 1 listopada 1993 r. o podjętych środkach. Informacje o jakichkolwiek istotnych zmianach przekazywane są niezwłocznie do wiadomości pozostałych Państw Członkowskich i Komisji.";

8. Załączniki I, III oraz IV otrzymują brzmienie zgodnie z załącznikami do niniejszego rozporządzenia;

9. Dodaje się załączniki Ia, V, VI, VII, VIII oraz IX odpowiadające załącznikom do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Rozporządzenia (EWG) nr 2967/76 i (EWG) nr 2785/80 tracą moc.

*Artykuł 3*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 grudnia 1993 r.

Artykuł 1 pkt 7 i art. 2 stosuje się od dnia 1 marca 1994 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 21 października 1993 r.

*W imieniu Komisji*
René STEICHEN
*Członek Komisji*

*ZAŁĄCZNIK I*

**ART. 1.1 - NAZWY TUSZ DROBIOWYCH**

| | E | F | D | DK | ESP | GR | I | NL | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Chicken, broiler | Poulet (de chair) | Hähnchen | Kylling, slagte-kylling | Pollo (de carne) | Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής) | Pollo, „ Broiler ” | Kuiken, braad-kuiken | Frango |
| 2. | Cock, hen, casserole, or boiling fowl | Coq, poule (à bouillir) | Suppenhuhn | Hane, høne, suppehøne | Gallo, gallina | Πετεινοί και κότες (για βράσιμο) | Gallo, gallina Pollame da brodo | Haan, hen, soepof stoofkip | Galo, galinha |
| 3. | Capon | Chapon | Kapaun | Kapun | Capón | Καπόνια | Cappone | Kapoen | Capão, |
| 4 | Poussin, Coquelet | Poussin, coquelet | Stubenküken | Poussin, Coquelet | Polluelo | Νεοσσός, πετεινάρι | Galletto | Piepkuiken | franguitos |
| 1. | (Young) turkey | Dindonneau, (jeune) dinde | (Junge) Pute, (Junger) Truthahn | (Mini)kalkun | Pavo (joven) | (Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες | (Giovane) tacchino | (Jonge) kalkoen | Peru |
| 2. | Turkey | Dinde (à bouillir) | Pute, Truthahn | Avlskalkun | Pavo | Γάλοι και γαλοπούλες | Tacchino/a | Kalkoen | Peru adulto |
| 1. | (Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck | (Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard | Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1) (Junge) Mulardente | (Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand | Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven) | (Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mulard | (Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard” | (Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-eend | Pato, pato *Barbary*, Pato *Mulard* |
| 2. | Duck, Muscovy duck, Mulard duck | Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir) | Ente Barbarieente (1) Mulardente | Avlsand Berberieand Mulardand | Pato, pato de Berbería Pato cruzado | Πάπιες, πάπιες δαρβαρίας, πάπιες mulard | Anatra | 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) Nazwa: „Flugente” może być stosowana do dnia 31 grudnia 1995 r.

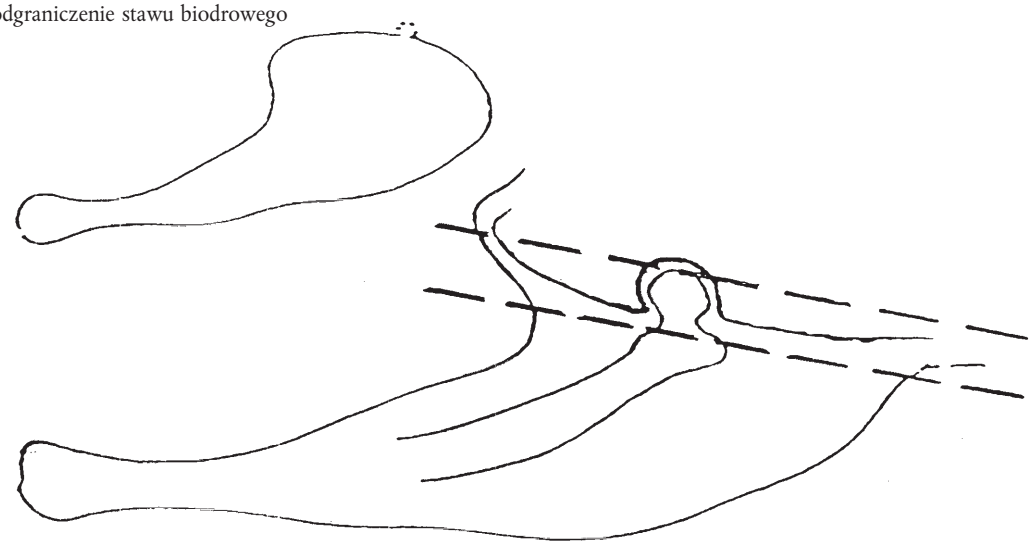
**ART. 1.2. - NAZWY KAWAŁKÓW DROBIU**

| | E | F | D | DK | ESP | GR | I | NL | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| a) | Half | Demi ou moitié | Hälfte oder halbes | Halvt | Medio | Μισά | Metà | Helft | Metade |
| b) | Quarter | Quart | (Vorder-, Hinter-) Viertel | Kvart | Cuarto | Τεταρτημόριο | Quarto | Kwart | Quarto |
| c) | Unseparated leg quarters | Quarts postérieurs non séparés | Hinterviertel am Stück | Sammenhængende lårstykker | Cuartos traseros unidos | Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών | Cosciotto | Niet - gescheiden achterkwarten | Quartos de coxa não separados |
| d) | Breast | Poitrine, blanc ou filet sur os | Brust, halbe Brust, halbierte Brust | Bryst | Pechuga | ΣτήΟος | Petto con osso | Borst | Peito |
| e) | Leg | Cuisse | Schenkel, Keule | Helt lår | Muslo y contra-muslo | 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 (Drum-stick) | Perna |
| i) | Wing | Aile | Flügel | Vinge | Ala | Φτερούγα | Ala | Vleugel | Asa |
| j) | Unseparated wings | Ailes non séparées | Beide Flügel, ungetrennt | Sammenhængen-de vinger | Alas unidas | Αδιαχώριστες φτερούγες | Ali non separate | Niet - gescheiden vleugels | Asas não separadas |
| k) | Breast fillet | Filet de poitrine, blanc, filet, noix | Brustfilet, Filet aus der Brust | Brystfilet | Filete de pechuga | Φιλέτο στήθους | Filetto, fesa (tacchino) | Borstfilet | Carne de peito |
| (1) | Breast fillet with wishbone | Filet de poitrine avec clavicule | Brustfilet mit Schlüsselbein | Brystfilet med ønskeben | Filete de pechuga con clavícula | Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο | Petto (con forcella), fesa (con forcella) | Borstfilet met vorkbeen | Carne de peito com fúrcula |
| m) | Magret, maigret | Magret, maigret | Magret, Maigret | Magret, maigret | Magret, maigret | Maigret, magret | Magret, maigret | Magret | Magret, maigret |

*ZAŁĄCZNIK I A*

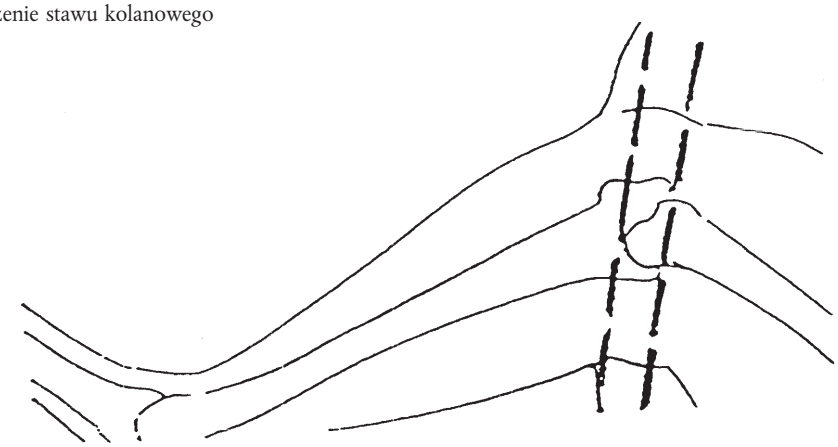
Cięcie rozdzielające udo/nogę i grzbiet

— odgraniczenie stawu biodrowego



Cięcie oddzielające udo od podudzia

— odgraniczenie stawu kolanowego



*ZAŁĄCZNIK II*

**ART. 9 - METODY SCHŁADZANIA**

| | 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 | Neddypningskø-ling | Refrigeración por inmersión | Ψύξη με βύθιση | Raffreddamento per immersione | Dompelkoeling | Refrigeração por imersão |

*ZAŁĄCZNIK III*

**ART. 10 UST. 1 - RODZAJE HODOWLI**

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

*ZAŁĄCZNIK IV*

a) *Racja paszowa*

Podawanie udziału określonych składników paszowych jest możliwe jedynie wówczas, gdy

— w przypadku zbóż, stanowią one, co najmniej 65 % masy podawanego składu paszy przez większą część okresu tuczu, przy czym pasza ta może zawierać nie więcej niż 15 % ubocznych produktów zbożowych; jednakże w przypadku gdy odniesienie dotyczy jednego konkretnego zboża, to stanowi ono, co najmniej 35 % składu paszy, a w przypadku kukurydzy, co najmniej 50 %,

— w przypadku roślin strączkowych lub liściastych, stanowią one, co najmniej 5 % składu paszy podawanego przez większą część okresu tuczu,

— w przypadku produktów mleczarskich, stanowią one, co najmniej 5 % masy składu paszy podawanego w fazie końcowej.

Jednakże określenia „gęś żywiona owsem" można używać w przypadku gdy podczas trzytygodniowego tuczu końcowego gęsi otrzymują dziennie nie mniej niż 500 g owsa.

b) *„Ekstensywna hodowla w pomieszczeniu"(„chów ściółkowy")*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy

— gęstość obsady na $m^2$ podłogi nie przekracza w przypadku nie przekracza w przypadku:
  — kurczaków: 12 ptaków, lecz nie więcej niż 25 kg masy przyżyciowej,
  — kaczek, perliczek, indyków: 25 kg masy przyżyciowej,
  — gęsi: 15 kg masy przyżyciowej,

— ptaki ubija się w przypadku:
  — kurcząt: w 56 dniu lub później,
  — indyków: w 70 dniu lub później,
  — gęsi: w 112 dniu lub później,
  — kaczek Pekin: w 49 dniu lub później,
  — kaczek piżmowych: w 70 dniu lub później (samice), w 84 dniu lub później (samce),
  — samic kaczki Mulard: w 65 dniu lub później
  — perliczek: w 82 dniu lub później

c) *Chów z wolnym wybiegiem*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy

— gęstość obsady w kurniku i wiek w momencie uboju nie przekraczają wartości określonych w lit. b) z wyjątkiem kurczaków, dla których gęstość obsady można zwiększyć do 13, jednak nie więcej niż 27,5 kg masy przyżyciowej na $m^2$ oraz kapłonów, w przypadku, których gęstość obsady nie przekracza 7,5 ptaków na $m^2$, lecz nie więcej niż 27,5 kg masy przyżyciowej na $m^2$,

~~pr~~przez co najmniej połowę życia ptaki miały w ciągu dnia stały dostęp do wybiegów na otwartej przestrzeni, obejmującej obszar głównie pokryty roślinnością, o powierzchni nie mniejszej niż:
  — 1 $m^2$ na kurczaka lub perliczkę
  — 2 $m^2$ na kaczkę
  — 4 $m^2$ na indyka lub gęś.

W przypadku perliczek, wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić wolierą mającą podłogę o powierzchni, co najmniej równej powierzchni kurnika i o wysokości, co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości 10 cm (na całej powierzchni kurnika i woliery),

— skład paszy stosowany w okresie tuczu zawiera, co najmniej 70 % zbóż;,

— kurnik jest wyposażony w otwory wybiegowe o łącznej długości, co najmniej 4 m na 100 $m^2$ powierzchni kurnika.

d) *Tradycyjny chów z wolnym wybiegiem*

Powyższego określenia można używać jedynie wówczas, gdy:

— gęstość obsady na $m^2$ w pomieszczeniu, nie przekracza w przypadku:
  — kurczaków: 12 ptaków, ale nie więcej niż 25 kg masy przyżyciowej; jednakże w przypadku kurników przenośnych, o powierzchni podłogi nie przekraczającej 150 $m^2$ i które pozostają otwarte w nocy, gęstość obsady można zwiększyć do 20, lecz nie więcej niż 40 kg masy przyżyciowej na $m^2$,

— kapłonów: 6,25 ptaków (do wieku 91-dni: 12 ptaków), lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej,
— kaczek piżmowych i Pekin: 8 samców, lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej na $m^2$, 10 samic, lecz nie więcej niż 25 kg masy przyżyciowej,
— kaczek Mulard: 8 ptaków, lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej,
— perliczek: 13 ptaków, lecz nie więcej niż 23 kg masy przyżyciowej,
— indyków: 6,25 ptaków (do wieku siedmiu tygodni: 10), lecz nie więcej niż 35 kg masy przyżyciowej.
— gęsi: 5 ptaków (do wieku sześciu tygodni: 10), 3 podczas ostatnich trzech tygodni tuczu, jeżeli ptaki trzymane są w zamknięciu, lecz nie więcej niż 30 kg masy przyżyciowej,

— całkowita powierzchnia użytkowa kurników, w jakimkolwiek jednym miejscu produkcji nie przekracza 1 600 $m^2$,

— w żadnym kurniku nie znajduje się więcej niż:
— 4 800 kurczaków,
— 5 200 perliczek,
— 4 000 samic kaczki piżmowej lub kaczki Pekin i 3 200 samców kaczki piżmowej lub Pekin,
— 2 500 kapłonów, gęsi i indyków,

— kurnik wyposażony jest w otwór wybiegowy o łącznej długości równej co najmniej 4 m na 100m powierzchni kurnika,

— stały dostęp w ciągu dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, co najmniej od osiągnięcia przez ptaki wieku:
— sześciu tygodni, w przypadku kurczaków i kapłonów,
— ośmiu tygodni w przypadku kaczek, gęsi, perliczek i indyków,

— wybiegi na otwartej przestrzeni obejmują obszar głównie porośnięty roślinnością, o powierzchni co najmniej:
— 2 $m^2$ na kurczaka lub kaczkę piżmową bądź Pekin, lub perliczkę,
— 3 $m^2$ na kaczkę Mulard,
— 4 $m^2$ na kapłona, po osiągnięciu wieku 92-dni (2 $m^2$ dla ptaków do wieku 91 - dni),
— 6 $m^2$ na indyka,
— 10 $m^2$ na gęś.

W przypadku perliczek wybiegi na otwartej przestrzeni można zastąpić wolierą mającą podłogę o powierzchni, co najmniej dwukrotnie większej od powierzchni podłogi kurnika i o wysokości, co najmniej 2 m. Na jednego ptaka przypada grzęda o długości 10 cm (na całej powierzchni kurnika i woliery),

— tuczone ptaki należą do odmiany charakteryzującej się powolnym wzrostem,

— skład paszy używany w okresie tuczu zawiera, co najmniej 70 % zbóż,

— minimalny wiek w momencie uboju wynosi:
— 81 dni w przypadku kurczaków,
— 150 dni w przypadku kapłonów,
— 49 dni dla kaczek Pekin,
— 70 dni dla samic kaczki piżmowej,
— 84 dni dla samców kaczki piżmowej,
— 92 dni w przypadku kaczek Mulard,
— 94 dni w przypadku perliczek,
— 140 dni w przypadku indyków oraz w przypadku gęsi przeznaczonych na pieczeń,
— 95 dni w przypadku gęsi przeznaczonych do produkcji foie gras oraz „magret",

— końcowy okres tuczu w zamknięciu nie przekracza:
— w przypadku kurczaków ponad 90 - dniowych: 15 dni,
— w przypadku kapłonów ponad 125 - dniowych: 4 tygodnie,
— w przypadku gęsi i kaczek Mulard przeznaczonych do produkcji foie gras i „magret", po osiągnięciu wieku 70 dni: 4 tygodnie.

e) *Tradycyjny chów z wolnym wybiegiem - bez ograniczeń*

Stosowanie tego określenia wymaga zgodności z kryteriami wymienionymi w lit. d) z wyjątkiem, który przewiduje ciągły dostęp ptaków w ciągu całego dnia do wybiegów na otwartej przestrzeni, bez ograniczenia ich powierzchni.

*ZAŁĄCZNIK V*

## OZNACZANIE UBYTKÓW W CZASIE ROZMRAŻANIA

**(Badanie wycieku)**

1. *Cel i zakres*

Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania wielkości ubytku wody podczas rozmrażania kurczaków mrożonych i głęboko mrożonych. Jeżeli ubytek wody, wyrażony jako procent masy tuszy (łącznie z jadalnymi podrobami zawartymi w opakowaniu) przekracza wartość graniczną, ustanowioną w ust. 7, uważa się, że nadmierna ilość wody została wchłonięta podczas przetwarzania.

2. *Definicja*

Ubytek wody oznaczony niniejszą metodą, wyrażony jest jako procent całkowitej masy tuszy zamrożonej lub głęboko zamrożonej, łącznie z podrobami jadalnymi.

3. *Zasada*

Zamrożoną lub głęboko zamrożoną tuszę, łącznie z występującymi podrobami jadalnymi, pozostawia się do rozmrożenia w kontrolowanych warunkach umożliwiających pomiar ubytku wody.

4. *Aparatura.*

4.1. Waga o nośności do 5 kg, ważąca z dokładnością większą niż do około 1g.

4.2. Torby plastikowe dostatecznie duże, aby pomieścić tuszę oraz dające się zamocowywać.

4.3. Termostatycznie kontrolowana łaźnia wodna z wyposażeniem do podtrzymywania tusz w sposób opisany w pkt 5.5 oraz 5.6. Łaźnia wodna zawiera objętość wody nie mniejszą niż ośmiokrotność objętości kontrolowanego drobiu oraz umożliwia utrzymywanie wody w temperaturze 42 plus lub minus 2 °C.

4.4. Bibuła filtracyjna lub ręczniki z papieru chłonnego.

5. *Technika*

5.1. Dwadzieścia tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu. Zanim każda tusza może być poddana badaniu w sposób opisany w pkt 5.2–5.11, przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 °C.

5.2. Zewnętrzną stronę opakowania przetrzeć w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Opakowanie oraz jego zawartość zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M0.

5.3. Tuszę, łącznie z wszystkimi jadalnymi podrobami, z którymi jest sprzedawana, wyjąć z opakowania zewnętrznego, osuszyć je i zważyć z dokładnością do jednego grama: masę tę określa się jako M1.

5.4. Masę zamrożonej tuszy łącznie z podrobami wylicza się przez odjęcie masy M1 od M0.

5.5. Tuszę, łącznie z jadalnymi podrobami, umieścić w wytrzymałej wodoszczelnej plastikowej torbie, przy czym jama brzuszna tuszy skierowana jest ku dolnemu zamkniętemu zakończeniu torby. Torba jest wystarczająco długa, by możliwe było jej pewne zamocowanie w łaźni wodnej, ale nie nadmiernie szeroka tak, by zapobiec przemieszczaniu się tuszy z pozycji pionowej.

5.6. Część torby, zawierającą tuszę oraz jadalne podroby, całkowicie zanurzyć w łaźni wodnej oraz pozostawić otwartą, umożliwiając wydostanie się możliwie dużej ilości powietrza. Torbę utrzymywać w pozycji pionowej, jeżeli jest to konieczne przy pomocy wodzideł lub dodatkowych obciążników umieszczonych w torbie tak, by woda z łaźni nie mogła przedostać się do torby. Poszczególne torby nie stykają się.

5.7. Torbę pozostawić w łaźni wodnej, utrzymywanej w temperaturze 42 plus lub minus 2 °C przez cały czas, przy stałym ruchu torby lub stałym mieszaniu wody, aż do momentu, w którym ośrodek termiczny tuszy (w kurczakach bez podrobów, najgłębiej położona część mięśnia piersiowego znajdująca się w pobliżu mostka, lub w kurczakach z podrobami, w środku podrobów) osiąga temperaturę 4 °C mierzoną w dwóch losowo wybranych tuszach. Tusze nie powinny pozostawać w łaźni wodnej dłużej niż jest to konieczne dla osiągnięcia temperatury 4 °C. Wymagany okres zanurzenia, w przypadku tusz przechowywanych w temperaturze -18 °C wynosi:

| Klasa wagowa g) | Masa tuszy ± podroby g) | Orientacyjny czas zanurzenia w minutach | |
|---|---|---|---|
| | | Kurczaki bez podrobów | Kurczaki z podrobami |
| < 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 |

Następnie okres zanurzenia zwiększać o 7 minut dla każdych dodatkowych 100 g masy. Jeżeli wskazany okres zanurzenia kończy się, a dwie kontrolowane tusze nie osiągają temperatury + 4 °C, kontynuować proces rozmrażania, aż osiągną one + 4 °C w ośrodku termicznym.

5.8. Torbę oraz jej zawartość wyjąć z łaźni wodnej; spód torby przekłuć, w celu odsączenia wody wytworzonej podczas mrożenia. Torbie oraz jej zawartości umożliwić ociekanie przez jedną godzinę w temperaturze otoczenia między + 18 °C i + 25 °C.

5.9. Rozmrożoną tuszę wyjąć z torby, a opakowanie zawierające podroby (jeżeli występują) wyjąć z jamy brzusznej. Wnętrze tuszy oraz jej część zewnętrzną osuszyć bibułą filtracyjną lub papierowymi ręcznikami. Torbę zawierającą podroby przekłuć oraz, po odsączeniu wody, osuszyć możliwie starannie również torbę i rozmrożone podroby.

5.10. Łączną masę rozmrożonej tuszy i opakowania oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M2.

5.11. Masę opakowania, zawierającego podroby, oznaczyć z dokładnością do jednego grama i określić ją jako M3.

6. *Wyliczanie wyników*.

Ilość wody utraconej podczas rozmrażania wyrażoną jako procent masy tuszy mrożonej lub głęboko mrożonej (łącznie z podrobami) wylicza się na podstawie wzoru:

$$\frac{M0\text{-}M1\text{-}M2}{M0\text{-}M1\text{-}M3} x100$$

7. *Ocena wyniku badania*

Jeżeli średni ubytek wody podczas rozmrażania w odniesieniu do 20 tusz w próbce przekracza podane poniżej wartości procentowe, uważa się, że ilość wody wchłoniętej podczas przetwarzania przekracza wartość graniczną.

Wartości procentowe wynoszą dla:

— schładzania owiewowego: 1,5 %

— schładzania owiewowo - natryskowego: 3,3 %,

— schładzania zanurzeniowego: 5,1 %.

*ZAŁĄCZNIK VI*

## OZNACZANIE CAŁKOWITEJ ZAWARTOŚCI WODY W KURCZAKACH

**(Analiza chemiczna)**

1. *Cel i zakres*

Niniejszą metodę stosuje się do oznaczania całkowitej zawartości wody w kurczakach mrożonych i głęboko mrożonych. Metoda polega na oznaczaniu zawartości wody i białek w próbkach homogenizowanych tusz drobiowych. Oznaczoną całkowitą zawartość wody porównuje się z wartością graniczną, wyliczaną na podstawie wzoru podanego w pkt 6.4 w celu ustalenia, czy w czasie przetwarzania wchłonięta została nadmierna ilość wody. Jeżeli analityk podejrzewa obecność jakiejkolwiek substancji, która może wpłynąć na ocenę wyników, jest zobowiązany/zobowiązana przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności.

2. *Definicje*

„Tusza": tusza drobiowa z kośćmi, tkanką chrzęstną oraz podrobami ostatecznie zawartymi w tuszy.

„Podroby": wątroba, serce, żołądek mięśniowy i szyja.

3. *Zasada*

Zawartość wody i białek oznacza się zgodnie z metodami uznanymi przez ISO (Międzynarodową Organizację Normalizacyjną) lub innymi metodami, albo analizami zatwierdzonymi przez Radę.

Najwyższa dopuszczalna całkowita zawartość wody w tuszy oznaczana będzie na podstawie zawartości białek w tuszy, która może być powiązana z zawartością wód fizjologicznych.

4. *Aparatura oraz odczynniki.*

4.1. Waga do ważenia tuszy oraz opakowań, ważąca z dokładnością większą niż do ± 1g.

4.2. Tasak lub piła do rozbioru tusz na kawałki o rozmiarze pozwalającym na ich wprowadzenie do rozdrabniacza mięsa.

4.3. Wysoko wydajna maszyna rozdrabniająca oraz mieszarka do homogenizowania całych kawałków drobiu mrożonego i głęboko mrożonego.

*Uwaga:*
Nie zaleca się stosowania żadnego szczególnego rozdrabniacza mięsa. Rozdrabniacz powinien posiadać moc pozwalająca na rozdrabnianie mięsa mrożonego lub głęboko mrożonego oraz kości, celem uzyskania jednorodnej mieszanki odpowiadającej mieszance uzyskanej przy wykorzystaniu rozdrabniacza wyposażonego w tarczę z otworem 4 mm.

4.4. Aparatura służąca do oznaczania zawartości wody, wymieniona w normie ISO 1442,

4.5. Aparatura służąca do oznaczania zawartości białek, wymieniona w normie ISO 937.

5. *Procedura*

5.1. Siedem tusz wybrać losowo z kontrolowanej partii drobiu i w każdym przypadku przechowywać je w stanie zamrożonym do momentu rozpoczęcia analizy zgodnie z pkt 5.2–5.6.

Analizę można przeprowadzić albo jako analizę każdej z siedmiu tusz lub jako analizę złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz.

5.2. Przygotowanie rozpocząć w ciągu godziny po wyjęciu tusz z zamrażarki.

5.3. a) Zewnętrzną stronę opakowania przetrzeć w celu usunięcia powierzchniowego lodu i powierzchniowej wody. Każdą tuszę zważyć oraz wyjąć z opakowania. Po rozebraniu tuszy na mniejsze kawałki usunąć opakowanie, w którym zawinięte są podroby jadalne i oznaczyć lód przylegający do tuszy, z dokładnością do jednego grama, po odjęciu masy usuniętego opakowania, w celu uzyskania wartości P1.

b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz, oznacza się łączną masę siedmiu tusz, przygotowanych zgodnie z pkt 5.3 lit. a), co daje wartość P7.

5.4. a) Całą tuszę o masie P1 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) w celu uzyskania jednorodnego materiału z którego następnie można pobrać próbkę reprezentatywną dla każdej tuszy.

b) W przypadku analizy próbki złożonej, całe siedem tusz o masie P7 rozdrobnić w rozdrabniaczu wymienionym w pkt 4.3 (a o ile to konieczne, również wymieszać przy pomocy mieszarki) z którego następnie można pobrać dwie próbki reprezentatywne dla siedmiu tusz.

Dwie próbki zbadać w sposób opisany w pkt 5.5 i 5.6.

5.5. Próbkę homogenizowanego materiału pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości wody zgodnie z normą ISO 1442, aby uzyskać zawartość wody a %

5.6. Próbkę homogenizowanego materiału również pobrać i wykorzystać niezwłocznie do oznaczenia zawartości azotu zgodnie z normą ISO 937. Zawartość azotu przeliczyć na zawartość białek surowych określoną jako b %, przez przemnożenie przez współczynnik 6,25.

6. *Obliczanie wyników*

6.1. a) Masa wody (W) w każdej tuszy odpowiada wartości aP1/100, a masa białka (RP) odpowiada wartości bP1/100, obydwie te wartości wyrażone są w gramach.

Oznaczyć sumę masy wody (W7) oraz białka (RP7) w siedmiu badanych tuszach.

b) W przypadku analizy złożonej próbki składającej się z siedmiu tusz, oznacza się średnią zawartość wody oraz białka, w dwóch badanych próbkach, przez co uzyskuje się odpowiednio wartości a % oraz b %. Masa wody (W7) w siedmiu tuszach odpowiada wartości aP7/100, a ciężar białka (RP) odpowiada wartości bP7/100, obydwie te wartości wyrażane są w gramach.

6.2. Średnią masę wody (WA) i białka (RPA) wylicza się przez podzielenie odpowiednio W7 i RP7, przez siedem.

6.3. Teoretyczną zawartość wód fizjologicznych wyrażoną w gramach, oznaczoną przy zastosowaniu niniejszej metody, można wyliczyć za pomocą poniższego wzoru:

— kurczaki: 3,53 × RPA + 23

6.4. a) Schładzanie owiewowe:

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia wynosi 2 % ([1]), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

— kurczaki: WG = 3,65 × RPA + 42.

b) Schładzanie owiewowo - natryskowe:

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 4,5 % ([1]), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

— kurczaki: WG = 3,79 × RP + 42.

c) Schładzanie zanurzeniowe

Przyjmując, że minimalna zawartość wody wchłonięta podczas obróbki, nieunikniona z technologicznego punktu widzenia, wynosi 7 % ([1]), najwyższa dopuszczalna wartość całkowitej zawartości wody (WG) wyrażona w gramach, oznaczona za pomocą niniejszej metody, wynika z zastosowania poniższego wzoru (uwzględniając przedział ufności):

— kurczaki: WG = 3,93 × RPA + 42.

6.5. Jeżeli średnia zawartość wody w siedmiu tuszach (WA) obliczana na podstawie pkt 6.2 nie przekracza wartości podanej w pkt 6.4 (WG), partię drobiu poddaną kontroli uważa się za spełniającą normy.

([1]) Wyliczana na podstawie tuszy z wyłączeniem wody wchłoniętej z zewnątrz.

*ZAŁĄCZNIK VII*

**Kontrola wchłaniania wody w zakładzie produkcyjnym**

1. Co najmniej raz na czterogodzinny okres pracy:

   wybrać losowo 25 tusz z linii patroszenia, niezwłocznie po patroszeniu i całkowitym usunięciu podrobów, a przed pierwszym myciem.

2. Jeżeli konieczne, usunąć szyję przez odcięcie, pozostawiając skórę szyi połączoną z tuszą.

3. Oznaczyć pojedynczo każdą tuszę. Zważyć każdą tuszę i odnotować jej masę z dokładnością do jednego grama.

4. Odwiesić badane tusze na linię patroszenia, tak by przeszły zwykłe procesy mycia, chłodzenia i ociekania itp.

5. Pobrać oznakowane tusze na końcu linii ociekania, nie dopuszczając, by ociekały przez dłuższy niż standardowy czas ociekania przewidziany dla drobiu pochodzącego z partii, z której pobrano próbkę.

6. Próbka składa się z pierwszych 20 odzyskanych tusz. Należy je ponownie zważyć. Następnie odnotować ich masę, z dokładnością do jednego grama, obok masy uzyskanej przy pierwszym ważeniu. Badanie uznaje się za nieważne, jeżeli odzyskano mniej niż 20 oznakowanych tusz.

7. Usunąć znak identyfikacyjny ze znajdujących się w próbce tusz oraz dopuścić je do zwykłej procedury pakowania.

8. Oznaczyć procentową wartość wchłaniania wilgoci poprzez odjęcie całkowitej masy tych samych tusz po myciu, schładzaniu i ociekaniu, podzielenie różnicy przez masę wyjściową oraz pomnożenie przez 100.

9. Wynik nie przekracza podanych poniżej wartości procentowych odnoszących się do wyjściowej masy tuszy lub innej liczby określającej zgodność z maksymalną całkowitą zawartością wody pochodzącej z zewnątrz:

   — schładzanie owiewowe: 0,1 %,

   — schładzanie owiewowo - natryskowe: 2,0 %,

   — schładzanie zanurzeniowe: 4,5 %.

*ZAŁĄCZNIK VIII*

## WYKAZ LABORATORIÓW REFERENCYJNYCH

**Laboratorium referencyjne Wspólnoty:**

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

**Krajowe laboratoria referencyjne:**

*Belgia*

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

*Dania*

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

*Niemcy*

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

*Grecja*

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

*Hiszpania*

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

*Francja*

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

*Irlandia*

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

*Włochy*

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

*Luksemburg*

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

*Niderlandy*

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

*Portugalia*

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

*Zjednoczone Królestwo*

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

---

*ZAŁĄCZNIK IX*

**Zakres kompetencji i zadania laboratorium referencyjnego Wspólnoty:**

1. Laboratorium referencyjne Wspólnoty określone w załączniku VIII jest odpowiedzialne za następujące zadania:
   - dostarczanie krajowym laboratoriom referencyjnym informacji dotyczących metod analitycznych i porównawczych dotyczących zawartości wody w mięsie drobiowym,
   - koordynowanie stosowania przez krajowe laboratoria referencyjne metod określonych powyżej w tiret pierwszym, w szczególności poprzez organizowanie badań porównawczych,
   - koordynowanie rozwoju nowych metod analitycznych oraz informowanie krajowych laboratoriów referencyjnych o postępie w tej dziedzinie,
   - zapewnienie naukowego i technicznego wsparcia Komisji, szczególnie w przypadkach kwestionowania wyników analiz między Państwami Członkowskimi.
2. Laboratorium referencyjne Wspólnoty spełnia następujące warunki działalności:
   - wykwalifikowana kadra pracownicza posiada odpowiednią wiedzę dotyczącą technik stosowanych przy analizie zawartości wody,
   - dostępne są wyposażenie i substancje niezbędne do realizacji zadań określonych w pkt 1,
   - istnieje właściwa struktura administracyjna,
   - personel przestrzega zasad zachowywania niejawnego charakteru niektórych tematów, wyników badań i sprawozdań,
   - przestrzega się zasad dobrej praktyki laboratoryjnej przyjętej na świecie.

**Zadania krajowych laboratoriów referencyjnych**

Krajowe laboratoria referencyjne wymienione w załączniku VIII są odpowiedzialne za następujące zadania:

- koordynowanie działań krajowych laboratoriów, odpowiedzialnych za analizy zawartości wody w mięsie drobiowym,
- pomoc właściwym organom Państwa Członkowskiego w organizacji systemu monitorowania zawartości wody w mięsie drobiowym,
- organizowanie badań porównawczych obejmujących różne laboratoria krajowe określone powyżej w tiret pierwszym,
- zapewnienie, iż informacje przekazywane przez laboratorium referencyjne Wspólnoty, przesyłane są właściwym organom w danym Państwie Członkowskim oraz krajowym laboratoriom określonym powyżej w tiret pierwszym,
- współpraca z laboratorium referencyjnym Wspólnoty.