

Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

► **B**

**VERORDENING (EG) Nr. 543/2008 VAN DE COMMISSIE**

**van 16 juni 2008**

**houdende uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad wat betreft de handelsnormen voor vlees van pluimvee**

(PB L 157 van 17.6.2008, blz. 46)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <b><u>M1</u></b>	Verordening (EG) nr. 936/2008 van de Commissie van 24 september 2008	L 257	7	25.9.2008
► <b><u>M2</u></b>	Verordening (EG) nr. 508/2009 van de Commissie van 15 juni 2009	L 151	28	16.6.2009
► <b><u>M3</u></b>	Verordening (EU) nr. 557/2010 van de Commissie van 24 juni 2010	L 159	13	25.6.2010
► <b><u>M4</u></b>	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 576/2011 van de Commissie van 16 juni 2011	L 159	66	17.6.2011

Gerectificeerd bij:

► **C1** Rectificatie PB L 8 van 13.1.2009, blz. 33 (543/2008)



**VERORDENING (EG) Nr. 543/2008 VAN DE COMMISSIE**  
**van 16 juni 2008**

**houdende uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad wat betreft de handelsnormen voor vlees van pluimvee**

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten (Integrale-GMO-verordening) <sup>(1)</sup>, en met name op artikel 121, onder e), juncto artikel 4,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Met ingang van 1 juli 2008 wordt Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad van 26 juni 1990 tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee <sup>(2)</sup> ingetrokken bij Verordening (EG) nr. 1234/2007.
- (2) Sommige bepalingen en verplichtingen waarin Verordening (EEG) nr. 1906/90 voorziet, zijn niet opgenomen in Verordening (EG) nr. 1234/2007.
- (3) Bijgevolg moeten, met het oog op de continuïteit en de goede werking van de gemeenschappelijke marktordering en met name van de handelsnormen, sommige bepalingen en verplichtingen worden vastgesteld in het kader van een verordening houdende uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EG) nr. 1234/2007.
- (4) Bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 zijn handelsnormen voor vlees van pluimvee vastgesteld, voor de toepassing waarvan bepalingen moeten worden vastgesteld met betrekking tot met name de lijst van karkassen, delen daarvan en slachtafvallen waarvoor die verordening geldt, de indeling naar beveleedheid, uiterlijk voorkomen en gewicht, de aanbiedingsvormen, de vermelding van de benaming waaronder de betrokken producten moeten worden verkocht, het facultatieve gebruik van aanduidingen betreffende de koelmethode en de houderijsystemen, de voorschriften voor opslag en vervoer van bepaalde soorten vlees van pluimvee, alsmede de controle op de uniforme toepassing van deze voorschriften in de hele Gemeenschap. Verordening (EEG) nr. 1538/91 van de Commissie <sup>(3)</sup>, waarbij de uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EEG) nr. 1906/90 zijn vastgesteld, moet bijgevolg worden ingetrokken en vervangen door een nieuwe verordening.

<sup>(1)</sup> PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 470/2008 (PB L 140 van 30.5.2008, blz. 1).

<sup>(2)</sup> PB L 173 van 6.7.1990, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1029/2006 (PB L 186 van 7.7.2006, blz. 6).

<sup>(3)</sup> PB L 143 van 7.6.1991, blz. 11. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1474/2007 (PB L 329 van 14.12.2007, blz. 14).

**▼B**

- (5) Voor het in de handel brengen van pluimvee overeenkomstig verschillende klassen op basis van beveleedheid en uiterlijk voorkomen moeten definities worden vastgesteld betreffende de soort, de leeftijd en de aanbiedingsvorm wanneer het om karkassen, en de anatomische omschrijving wanneer het om delen van karkassen gaat. Voor het product dat bekendstaat als „foie gras”, moeten, wegens de hoge handelswaarde ervan en het daaruit voortvloeiende gevaar voor frauduleuze praktijken, uiterst nauwkeurige minimumhandelsnormen worden vastgesteld.
- (6) Deze normen hoeven niet te gelden voor bepaalde producten en aanbiedingsvormen die slechts van lokaal belang zijn of om een andere reden minder belangrijk zijn. De benamingen waaronder dergelijke producten worden verkocht, mogen evenwel de consument niet misleiden door aanleiding te geven tot verwarring tussen deze producten en die waarvoor deze normen wel gelden. Deze normen moeten ook gelden voor bijkomende omschrijvingen ter aanvulling van de benamingen van dergelijke producten.
- (7) Met het oog op de uniforme toepassing van deze verordening moeten de begrippen „in de handel brengen” en „partij” voor de sector vlees van pluimvee worden gedefinieerd.
- (8) De temperatuur bij opslag en bewerking is van doorslaggevend belang voor de handhaving van hoge kwaliteitsnormen. Daarom moet worden bepaald wat de maximumtemperatuur is waarbij bevroren producten van vlees van pluimvee mogen worden bewaard.
- (9) De bepalingen van deze verordening, en met name die inzake de controle op en het afdwingen van de toepassing van de regeling, dienen in de hele Gemeenschap op uniforme wijze te gelden. De daartoe vastgestelde uitvoeringsbepalingen dienen ook uniform te zijn. Derhalve dienen met betrekking tot bemonsteringsprocedures en toleranties gemeenschappelijke maatregelen te worden vastgesteld.
- (10) Teneinde de consument omtrent de te koop aangeboden producten toereikende, ondubbelzinnige en objectieve informatie te verschaffen en terzelfder tijd het vrije verkeer van die producten in de Gemeenschap te garanderen, dient ervoor te worden gezorgd dat bij de handelsnormen voor vlees van pluimvee in de mate van het mogelijke rekening wordt gehouden met Richtlijn 76/211/EEG van de Raad van 20 januari 1976 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake het voorverpakken naar gewicht of volume van bepaalde producten in voorverpakkingen <sup>(1)</sup>.
- (11) Op het etiket mag facultatief gebruik worden gemaakt van, met name, vermeldingen inzake de koelmethode en het houderijsysteem. Deze laatste vermelding mag, met het oog op de bescherming van de consument, slechts worden gebruikt met inachtneming van nauwkeurige criteria inzake de houderijsystemen en van grenswaarden voor een aantal parameters zoals leeftijd bij het slachten, duur van de mestperiode en gehalte aan bepaalde voedingrediënten.

<sup>(1)</sup> PB L 46 van 21.2.1976, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2007/45/EG van het Europees Parlement en de Raad (PB L 247 van 21.9.2007, blz. 17).

**▼B**

- (12) Indien op een etiket voor vlees van voor de productie van „foie gras” gehouden eenden en ganzen een houderijsysteem met (vrije) uitloop is aangegeven, moet, met het oog op volledige informatie over de kenmerken van het product, daarbij ten behoeve van de verbruikers ook worden vermeld dat de dieren voor de productie van „foie gras” waren bestemd.
- (13) Het is wenselijk dat de Commissie er permanent op toeziet dat de nationale maatregelen ter uitvoering van deze bepalingen in overeenstemming zijn met de communautaire wetgeving, met inbegrip van de handelsnormen. Met name moet worden voorzien in registratie en geregelde controle van de bedrijven die gebruik mogen maken van de benamingen voor houderijsystemen. Dergelijke bedrijven moeten derhalve ertoe worden verplicht gedetailleerde gegevens hierover bij te houden.
- (14) Gelet op het specifieke karakter van deze controles moeten de bevoegde autoriteiten van de betrokken lidstaten de verantwoordelijkheid ervoor kunnen delegeren aan onafhankelijke, naar behoren gekwalificeerde en erkende instanties, mits passende toezichts- en voorzorgsmaatregelen worden genomen.
- (15) Het is mogelijk dat handelaren in derde landen gebruik wensen te maken van de facultatieve vermeldingen met betrekking tot de koelmethode en de houderijsystemen. De hiervoor vereiste bepalingen moeten worden vastgesteld, met dien verstande dat moet worden bepaald dat de bevoegde autoriteit van het betrokken derde land, die in een door de Commissie opgestelde lijst moet zijn opgenomen, de nodige certificaten moet afgeven.
- (16) In verband met de economische en technische ontwikkelingen op zowel het stuk van de bewerking van geslacht pluimvee als dat van de controle, en omdat, bij het in de handel brengen van bevroren en diepgevroren vlees van pluimvee, het watergehalte een belangrijke factor is, moet het maximumwatergehalte van bevroren en diepgevroren karkassen worden vastgesteld en moet een controlesysteem worden ingevoerd dat zowel in de slachterijen als in alle stadia van het afzetproces moet worden toegepast, zonder te tornen aan het principe van het vrije verkeer van goederen op de eengemaakte markt.
- (17) Het is van belang de waterabsorptie in de productie-inrichting te controleren en betrouwbare methoden vast te stellen voor de bepaling van de hoeveelheid water die bij het behandelen van de bevroren of diepgevroren karkassen wordt toegevoegd, en geen onderscheid te maken tussen fysiologisch water en bij de bewerking van het pluimvee toegevoegd water, aangezien het hanteren van een dergelijk onderscheid praktische problemen zou geven.
- (18) Het is dienstig te verbieden dat bevroren of diepgevroren pluimvee dat niet aan de voorschriften voldoet, zonder passende aanduiding op de verpakking in de handel wordt gebracht. Er moeten dan ook praktische voorschriften worden vastgesteld betreffende de naargelang van de bestemming van de goederen op de individuele verpakking en de bulkverpakking aan te brengen vermeldingen, teneinde de controle te vergemakkelijken en te voorkomen dat de goederen een andere bestemming krijgen.

**▼B**

- (19) Er moet worden voorgeschreven welke maatregelen moeten worden genomen wanneer bij een controle wordt geconstateerd dat een zending onregelmatig is in die zin dat de goederen niet aan deze verordening voldoen. Er moet worden voorzien in een procedure om geschillen met betrekking tot intracommunautaire zendingen te regelen.
- (20) Als zich geschillen voordoen, moet de Commissie kunnen optreden, met name door zich ter plaatse te begeven en op de situatie afgestemde maatregelen te nemen.
- (21) De harmonisatie van de eisen ten aanzien van het watergehalte impliceert dat een communautair referentielaboratorium en nationale referentielaboratoria worden aangewezen.
- (22) Er moet worden voorzien in financiële steun van de Gemeenschap.
- (23) Tussen de Gemeenschap en het communautaire referentielaboratorium moet een contract worden gesloten waarin wordt bepaald op welke wijze de steun wordt betaald.
- (24) Er dient te worden bepaald dat de lidstaten praktische regelingen moeten vaststellen voor de controle van het watergehalte van bevroren en diepgevroren pluimvee. Met het oog op de uniforme toepassing van deze verordening moet worden voorgeschreven dat de lidstaten de Commissie en de andere lidstaten van die regelingen in kennis moeten stellen.
- (25) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Beheerscomité voor de gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Ten aanzien van de in artikel 121, onder e), ii), van Verordening (EG) nr. 1234/2007 bedoelde producten gelden de volgende definities:

**1. Pluimveekarkassen**

- a) HANEN EN KIPPEN (*Gallus domesticus*)
- kuikens, braadkuikens, kippen, braadkippen: dieren waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
  - hanen en hennen, soep- of stoofkippen: dieren waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend),
  - kapoenen: mannelijke kippen die langs chirurgische weg zijn gecastreerd voordat zij geslachtsrijp zijn geworden en die zijn geslacht wanneer zij ten minste 140 dagen oud zijn; na de castratie moeten de kapoenen gedurende ten minste 77 dagen zijn vetgemest,
  - piepkuikens: kuikens van minder dan 650 gram (gewicht zonder slachtafvallen, kop of poten). Kuikens van 650 tot 750 gram mogen „piepkuikens” worden genoemd indien zij bij het slachten niet ouder zijn dan 28 dagen. Voor de controle op de leeftijd bij het slachten mogen de lidstaten artikel 12 toepassen,
  - Jonge hanen: mannelijke kippen van legrassen waarbij de punt van het borstbeen hard is, doch niet volledig verbeend is en die geslacht worden wanneer zij minstens 90 dagen oud zijn;

**▼B**

- b) KALKOENEN (*Meleagris gallopavo dom.*)
- (jonge) kalkoenen: kalkoenen waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
  - kalkoenen: kalkoenen waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend);
- c) EENDEN (*Anas platyrhynchos dom.*,  *Cairina muschata*), „Mulard“-eenden (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)
- (jonge) eenden, (jonge) Barbarijse eenden, (jonge) „Mulard“-eenden: eenden waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
  - eenden, Barbarijse eenden, „Mulard“-eenden: eenden waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend);
- d) GANZEN (*Anser anser dom.*)
- (jonge) ganzen: ganzen waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend). De vetlaag rond het karkas is dun tot matig: het vet van jonge ganzen kan een kleur hebben die op een speciale voeding wijst,
  - ganzen: ganzen waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend); de vetlaag rond het karkas is matig tot dik;
- e) PARELHOENDERS (*Numida meleagris domesticus*)
- (Jonge) parelhoenders: parelhoenders waarbij de punt van het borstbeen nog buigzaam is (niet verbeend),
  - Parelhoenders: parelhoenders waarbij de punt van het borstbeen hard is (verbeend).

Voor de toepassing van deze verordening worden op het geslacht gebaseerde varianten van de onder a) tot en met e) gebruikte benamingen als gelijkwaardig beschouwd.

## 2. Delen van pluimvee

- a) helft: helft van het karkas, verkregen door een overlangse doorsnede door het borstbeen en de ruggengraat;
- b) kwart: achterkwart of voorkwart, verkregen door een helft door middel van een dwarse doorsnede in twee stukken te verdelen;
- c) niet-gescheiden achterkwarten: beide achterkwarten die met elkaar zijn verbonden door een deel van de rug, met of zonder de staart;
- d) borst: het borstbeen en de ribben, of een deel daarvan, aan weerszijden daarvan, met de daaraan gehechte spiermassa. De borst kan in haar geheel of in helften worden aangeboden;
- e) hele poot/hele dij: het dijbeen, het scheenbeen en het kuitbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;
- f) poot/dij met rugdeel (bout): het gewicht van het rugdeel mag niet meer bedragen dan 25 % van het gewicht van het hele deel;
- g) bovenpoot/bovendij: het dijbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;

**▼B**

- h) onderpoot/onderdij (drumstick): het scheenbeen en het kuitbeen met de daaraan gehechte spiermassa. De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten;
- i) vleugel: het opperarmbeen, de ellepijp en het spaakbeen met de daaraan gehechte spiermassa. Bij vleugels van kalkoenen mogen het opperarmbeen en de ellepijp/het spaakbeen met de daaraan gehechte spiermassa afzonderlijk worden aangeboden. De vleugelspits, met inbegrip van de beentjes van de carpus, kan al dan niet verwijderd zijn. De sneden worden gemaakt in de gewrichten;
- j) niet-gescheiden vleugels: beide vleugels die met elkaar zijn verbonden door een deel van de rug, waarbij het gewicht van dit rugdeel niet meer mag bedragen dan 45 % van het gewicht van het hele deel;
- k) borstfilet: de hele borst of de helft daarvan, zonder been, d.w.z. zonder het borstbeen en de ribben. Borstfilet van kalkoen kan bestaan uit alleen de diepgelegen borstspier;
- l) borstfilet met vorkbeen: de borstfilet zonder huid, met het vorkbeen en de kraakbeenpunt van het borstbeen, waarbij het gewicht van vorkbeen en kraakbeen niet meer mag bedragen dan 3 % van het gewicht van het hele deel;
- m) magret: borstfilet van eenden en ganzen als bedoeld in punt 3, met inbegrip van de huid en het onderhuidse vet dat de borstspier bedekt, maar zonder de diepgelegen borstspier;
- n) vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been: dijen en/of onderpoten/onderdijen van kalkoenen, in hun geheel, in blokjes of in repen gesneden, zonder been, d.w.z. zonder dijbeen, scheenbeen en kuitbeen.

Voor de onder e), g) en h) genoemde producten wordt onder de bepaling „De twee sneden worden gemaakt in de gewrichten” verstaan dat de sneden worden gemaakt tussen de lijnen die, in de tekening in bijlage II, aangeven tot waar de gewrichten komen.

De onder d) tot en met k) genoemde producten mogen worden aangeboden met of zonder de huid. Het ontbreken van de huid bij de onder d) tot en met j) genoemde producten of de aanwezigheid van de huid bij het onder k) genoemde product moet worden vermeld in de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, punt a), van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup>.

### 3. „Foie gras”

De levers van ganzen of van eenden van de soort *Cairina muschata* of *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, die zo zijn gevoederd dat in de lever hypertrofie van de vetcellen optreedt.

De dieren waarbij dergelijke levers worden weggenomen, moeten volledig zijn uitgebloed. De levers moeten een uniforme kleur hebben.

<sup>(1)</sup> PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

**▼B**

De levers moeten aan de volgende gewichtsnormen voldoen:

- die van eenden moeten een nettogewicht van ten minste 300 gram hebben,
- die van ganzen moeten een nettogewicht van ten minste 400 gram hebben.

*Artikel 2*

In het kader van deze verordening wordt verstaan onder:

- a) „karkas”: het hele lichaam van een vogel van de in artikel 1, onder 1), bedoelde soorten na het verbloeden, het plukken en het verwijderen van de ingewanden; het wegnemen van de nieren is evenwel facultatief; een karkas waarvan de ingewanden zijn verwijderd, kan te koop worden aangeboden met of zonder slachtafvallen, d.w.z. hart, lever, spiermaag en hals, in de buikholte;
- b) „delen van een karkas”: vlees van pluimvee dat, aan de hand van de omvang en de kenmerken van het spierweefsel, kan worden geïdentificeerd als afkomstig van enig deel van het karkas;
- c) „voorverpakt vlees van pluimvee”: vlees van pluimvee dat wordt aangeboden in de vorm als bedoeld in artikel 1, lid 3, onder b), van Richtlijn 2000/13/EG;
- d) „niet-voorverpakt vlees van pluimvee”: vlees van pluimvee dat zonder voorverpakking aan de eindverbruiker te koop wordt aangeboden of op verzoek van de koper op de plaats van verkoop wordt verpakt;
- e) „in de handel brengen”: het in voorraad hebben of uitstallen met het oog op de verkoop, het te koop aanbieden, de verkoop, de levering of elke andere wijze van in de handel brengen;
- f) „partij”: te keuren vlees van pluimvee van dezelfde soort en hetzelfde type, van dezelfde klasse, van dezelfde productiegang, van dezelfde slachterij of uitsnijderij en dat op een zelfde plaats aangetroffen wordt. Voor de toepassing van artikel 9 en van de bijlagen V en VI bestaat een partij uitsluitend uit voorverpakkingen die op basis van het nominale gewicht tot dezelfde gewichtsklasse behoren.

*Artikel 3*

1. Karkassen moeten, om overeenkomstig deze verordening in de handel te mogen worden gebracht, in een van de volgende vormen te koop worden aangeboden:

- gedeeltelijk van de ingewanden ontdaan („ontdarmd”),
- met slachtafvallen,
- zonder slachtafvallen.

De vermelding „van de ingewanden ontdaan” mag worden toegevoegd.

2. Gedeeltelijk van de ingewanden ontdane karkassen zijn karkassen waarbij het hart, de lever, de longen, de spiermaag, de krop en de nieren niet zijn verwijderd.

3. Voor elke aanbiedingsvorm van de karkassen geldt dat, wanneer de kop niet is verwijderd, de luchtpijp, de slokdarm en de krop in het karkas mogen blijven.



**▼B**

## 4. Slachtafvallen omvatten slechts:

het hart, de hals, de spiermaag en de lever, en alle andere delen die als eetbaar worden beschouwd op de markt waar het product uiteindelijk voor consumptie wordt aangeboden. Van de lever moet de galblaas zijn verwijderd, de spiermaag wordt aangeboden zonder het hoornmembraan en de inhoud van de spiermaag moet zijn verwijderd. Het hart mag worden aangeboden met of zonder de hartzak. Indien de hals aan het dier blijft vastzitten, wordt de hals niet als slachtafval beschouwd.

Wanneer een van deze vier organen gewoonlijk niet samen met het karkas te koop wordt aangeboden, moet de afwezigheid ervan in de etikettering worden vermeld.

5. Onverminderd de overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EEG vastgestelde nationale voorschriften moeten op de begeleidende handelsdocumenten in de zin van artikel 13, lid 1, onder b), van die richtlijn de volgende aanvullende gegevens worden vermeld:

- a) de in bijlage XIV, deel B, punt III.1, van Verordening (EG) nr. 1234/2007 bedoelde categorie;
- b) de staat waarin het pluimveevlees in de handel wordt gebracht overeenkomstig bijlage XIV, deel B, punt III.2, van Verordening (EG) nr. 1234/2007, en de aanbevolen opslagtemperatuur.

*Artikel 4*

1. De benamingen waaronder de in deze verordening bedoelde producten worden verkocht, als bedoeld in artikel 3, lid 1, punt 1, van Richtlijn 2000/13/EG, zijn die welke zijn vermeld in artikel 1 van deze verordening en de in bijlage I vermelde overeenkomstige benamingen in de andere talen van de Gemeenschap; bovendien wordt verwezen:

- voor karkassen, naar een van de aanbiedingsvormen als vastgesteld in artikel 3, lid 1, van deze verordening,
- voor delen van pluimvee, naar de respectieve soorten.

2. De in artikel 1, onder 1) en 2), omschreven benamingen mogen met andere vermeldingen worden aangevuld, op voorwaarde dat deze laatste de consument niet misleiden, met name door aanleiding te geven tot verwarring met andere in artikel 1, onder 1) en 2), genoemde producten, of met de in artikel 11 vastgestelde vermeldingen.

*Artikel 5*

1. Andere dan de in artikel 1 omschreven producten mogen in de Gemeenschap slechts in de handel worden gebracht onder benamingen die de consument niet kunnen misleiden door aanleiding te geven tot verwarring met de in artikel 1 vastgestelde benamingen of de in artikel 11 vastgestelde vermeldingen.

2. Onverminderd de overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG vastgestelde nationale voorschriften moeten inzake etikettering, aanbiedingsvorm en reclame met betrekking tot voor de eindverbruiker bestemd vlees van pluimvee de in de leden 3 en 4 van dit artikel genoemde aanvullende bijkomende eisen in acht worden genomen.

**▼B**

3. Voor vers vlees van pluimvee moet de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de uiterste consumptiedatum overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 2000/13/EG.
4. Voor voorverpakt vlees van pluimvee dienen op de voorverpakking of op het daaraan gehechte etiket tevens de volgende gegevens te worden vermeld:
- a) de in bijlage XIV, deel B, punt III.1, van Verordening (EG) nr. 1234/2007 bedoelde categorie;
  - b) voor vers vlees van pluimvee, de totale prijs en de prijs per gewichtseenheid in de detailverkoop;
  - c) de staat waarin het pluimveevlees in de handel wordt gebracht overeenkomstig bijlage XIV, deel B, punt III.2, van Verordening (EG) nr. 1234/2007, en de aanbevolen opslagtemperatuur;
  - d) het erkenningsnummer van het slachthuis of de uitsnijderij dat is toegekend overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup>, behalve in de gevallen waarin het uitsnijden of het uitbenen overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder d), van die verordening op de plaats van verkoop geschiedt;
  - e) voor vlees van pluimvee dat uit derde landen ingevoerd wordt, het land van oorsprong.
5. Wanneer vlees van pluimvee onverpakt voor verkoop wordt aangeboden, behalve indien het uitsnijden en het uitbenen overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 op de plaats van verkoop geschieden, en wel op verzoek en in aanwezigheid van de consument, is ten aanzien van de in lid 4 bedoelde vermeldingen artikel 14 van Richtlijn 2000/13/EG van toepassing.
6. In afwijking van artikel 3, lid 5, en van de leden 2 tot en met 5 van dit artikel is het niet nodig vlees van pluimvee in te delen of de in die bepalingen genoemde aanvullende gegevens te vermelden als het gaat om leveringen aan uitsnijderijen of vleesverwerkende inrichtingen.

*Artikel 6*

De onderstaande aanvullende bepalingen zijn van toepassing op bevroren vlees van pluimvee als omschreven in bijlage XIV, deel B, punt II.3, van Verordening (EG) nr. 1234/2007.

De temperatuur van bevroren vlees van pluimvee als bedoeld in deze verordening moet stabiel zijn en overal in het product worden gehandhaafd op ten hoogste – 12 °C, met eventueel kortstondige opwaartse schommelingen van ten hoogste 3 °C. Deze schommelingen in de temperatuur van het product worden toegestaan bij lokale distributie en bij uitstalling in de detailhandel overeenkomstig de regels van het vak wat opslag en distributie betreft.

<sup>(1)</sup> PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55. Gecorrigeerde versie in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

**▼B***Artikel 7*

1. Karkassen van pluimvee en delen daarvan die onder deze verordening vallen, moeten aan de onderstaande minimumeisen voldoen om in de klassen „A” en „B” te worden ingedeeld:

- a) zij moeten, de aanbiedingsvorm in aanmerking genomen, intact zijn;
- b) zij moeten schoon zijn, vrij van zichtbare vreemde substanties, van vuil en van bloed;
- c) zij moeten vrij zijn van vreemde geuren;
- d) zij moeten vrij zijn van zichtbare bloedvlekken, behalve wanneer die klein en onopvallend zijn;
- e) zij moeten vrij zijn van naar buiten stekende gebroken beenderen;
- f) zij moeten vrij zijn van ernstige kneuzingen.

Vers pluimvee mag geen sporen vertonen van voorafgaande bevroering.

2. Om in klasse A te worden ingedeeld, moeten karkassen van pluimvee en delen daarvan bovendien aan de volgende eisen voldoen:

- a) zij moeten goed beveleesd zijn. Het vlees moet stevig zijn; de borst moet goed ontwikkeld zijn, breed, lang en vlezig zijn, en de poten of dijen moeten vlezig zijn. Bij kuikens en kippen, jonge eenden en kalkoenen moeten de borst, de rug en de poten of dijen met een dunne gelijkmatige vetlaag bedekt zijn. Bij hanen, hennen, eenden en jonge ganzen is een dikkere vetlaag toegestaan. Bij ganzen moet het hele karkas met een matige tot dikke vetlaag bedekt zijn;
- b) enkele kleine veertjes, stompjes (veerpunten) en haartjes („filoplumes”) mogen op de borst, de poten of dijen, de rug, de pootgewrichten en de vleugelspitsen aanwezig zijn. Bij soep- of stoofkippen, eenden, kalkoenen en ganzen mogen ook enkele veertjes op andere delen van het karkas worden aangetroffen;
- c) letsels, kneuzingen en verkleuringen zijn toegestaan op voorwaarde dat zij beperkt en onopvallend zijn en niet voorkomen op de borst of de poten of dijen. De vleugelspits mag ontbreken. Bij de vleugelspitsen en de follikels is een geringe mate van roodkleuring toegestaan;
- d) bevroren of diepgevroren pluimvee mag geen sporen vertonen van vriesbrand <sup>(1)</sup>, behalve wanneer het om incidentele, geringe en onopvallende vormen ervan gaat en de vriesbrand niet op de borst noch op de poten of dijen voorkomt.

<sup>(1)</sup> Vriesbrand: (in de zin van een vermindering van de kwaliteit) is het min of meer plaatselijke, irreversibele uitdrogen van de huid en/of het vlees dat tot uiting komt in een wijziging van:  
 — de oorspronkelijke kleur (meestal bleker) of  
 — smaak en geur (smaakloos of rans) of  
 — consistentie (droog, sponsachtig).

**▼B***Artikel 8*

1. Beslissingen op grond van de vaststelling dat niet aan de artikelen 1, 3 en 7 is voldaan, mogen slechts worden genomen voor de hele partij die overeenkomstig dit artikel is gekeurd.

2. Van elke partij die moet worden gekeurd in een slachthuis, een uitsnijderij, een groothandels- en detailhandelsbedrijf of tijdens elk ander handelsstadium, inclusief het vervoer, of, in geval van invoer uit derde landen, bij de inklaring, wordt steekproefsgewijs een monster genomen bestaande uit de volgende aantallen individuele producten als omschreven in artikel 1:

Aantal producten in de partij	Aantal producten in het monster	Toegestaan aantal ondeugdelijke producten	
		Totaal	Artikel 1, onder 1) <sup>(1)</sup> en 3), en artikel 7, lid 1
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

<sup>(1)</sup> Tolerantie per diersoort, niet voor verschillende soorten samen.

3. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse A is in totaal het in kolom 3 van de tabel in lid 2 aangegeven aantal ondeugdelijke producten toegestaan. Deze ondeugdelijke producten kunnen, wanneer het gaat om borstfilet, bestaan uit filet waarin ten hoogste 2 gewichtspercenten kraakbeen (buigzame punt van het borstbeen) aanwezig zijn.

Het aantal ondeugdelijke producten dat niet voldoet aan artikel 1, onder 1) en 3), en artikel 7, lid 1, mag evenwel niet groter zijn dan het in kolom 4 van de tabel in lid 2 vermelde aantal.

Met betrekking tot artikel 1, onder 3), is een ondeugdelijk product alleen toegestaan bij een gewicht van ten minste 240 gram voor eendenlevers en van ten minste 385 gram voor ganzenlevers.

4. Bij de keuring van een partij vlees van pluimvee van klasse B wordt het toegestane aantal ondeugdelijke producten verdubbeld.

5. Wanneer wordt vastgesteld dat de gekeurde partij niet aan de eisen voldoet, verbiedt de controlerende instantie dat de partij in de handel wordt gebracht of, indien zij afkomstig is uit een derde land, wordt ingevoerd, tenzij en totdat het bewijs wordt geleverd dat het nodige is gedaan om wel aan de artikelen 1 en 7 te voldoen.

**▼B***Artikel 9*

1. Bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee, in voorverpakkingen in de zin van artikel 2 van Richtlijn 76/211/EEG, kan overeenkomstig bijlage XIV, deel B, punt III.3, van Verordening (EG) nr. 1234/2007 in gewichtsklassen worden ingedeeld. Deze voorverpakkingen kunnen bevatten:

- een pluimveekarkas of
- een of meer dezelfde delen van pluimvee van dezelfde soort, als omschreven in artikel 1.

2. Op alle voorverpakkingen moet het gewicht van het product, bekend als „nominaal gewicht”, worden vermeld dat zij overeenkomstig de leden 3 en 4 moeten bevatten.

3. Voorverpakkingen van bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee mogen op basis van het nominale gewicht als volgt in gewichtsklassen worden ingedeeld:

a) karkassen:

- < 1 100 g: per klasse van 50 g (1 050 — 1 000 — 950 enz.),
- 1 100 — < 2 400 g: per klasse van 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 enz.),
- ≥ 2 400 g: per klasse van 200 g (2 400 — 2 600 — 2 800 enz.);

b) delen:

- < 1 100 g: per klasse van 50 g (1 050 — 1 000 — 950, enz.),
- ≥ 1 100 g: per klasse van 100 g (1 100 — 1 200 — 1 300 enz.).

4. Voorverpakkingen als bedoeld in lid 1 moeten aan de volgende eisen voldoen:

- a) de werkelijke inhoud mag gemiddeld niet kleiner zijn dan het nominale gewicht;
- b) het aantal voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan de in lid 9 vastgestelde maximaal toelaatbare fout in minus, moet zo gering zijn dat de partijen voorverpakkingen aan de eisen van de in lid 10 genoemde tests voldoen;
- c) voorverpakkingen met een fout in minus die groter is dan tweemaal de in lid 9 vastgestelde maximaal toelaatbare fout, mogen niet in de handel worden gebracht.

De in bijlage I bij Richtlijn 76/211/EEG vastgestelde definities van nominaal gewicht, werkelijke inhoud en fout in minus zijn van toepassing op deze verordening.

5. Ten aanzien van de verantwoordelijkheid van de verpakker of importeur van bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee en de door de bevoegde autoriteiten te verrichten controles is het bepaalde in de punten 4, 5 en 6 van bijlage I bij Richtlijn 76/211/EEG van overeenkomstige toepassing.

**▼B**

6. De controle van voorverpakkingen wordt uitgevoerd op monsters en is tweeledig:

- een controle op de werkelijke inhoud van elke voorverpakking in het monster,
- een controle op de gemiddelde werkelijke inhoud van de voorverpakkingen in het monster.

Een partij voorverpakkingen wordt goedgekeurd indien de uitkomsten van beide controles aan de in de leden 10 en 11 vastgestelde goedkeuringnormen voldoen.

7. Een partij bevat alle te controleren voorverpakkingen met hetzelfde nominale gewicht, van hetzelfde type en van dezelfde productiegang die op dezelfde plaats zijn verpakt.

Ten aanzien van de omvang van de partij gelden de volgende beperkingen:

- wanneer de voorverpakkingen worden gecontroleerd aan het einde van de verpakkingslijn, moet het aantal voorverpakkingen in elke partij gelijk zijn aan de maximumproductie per uur van de verpakkingslijn, zonder enige beperking ten aanzien van de omvang van de partij;
- in andere gevallen mag de partij uit ten hoogste 10 000 voorverpakkingen bestaan.

8. De bemonstering gebeurt door uit elke te controleren partij steekproefsgewijs de volgende aantallen voorverpakkingen te nemen:

Aantal voorverpakkingen in de partij	Aantal voorverpakkingen in het monster
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Wanneer de partij minder dan 100 voorverpakkingen telt, moet, als de niet-destructieve controle in de zin van bijlage II bij Richtlijn 76/211/EEG wordt verricht, deze controle op 100 % van de voorverpakkingen worden verricht.

9. Voor voorverpakt vlees van pluimvee gelden de volgende maximaal toelaatbare fouten in minus:

**▼M1***(in g)*

Nominale gewicht	Maximaal toelaatbare fout in minus	
	Karkassen	Delen van een karkas
minder dan 1 100	25	25
1 100-< 2 400	50	50
2 400 en meer	100	50

**▼B**

10. Om de werkelijke inhoud van elke voorverpakking in het monster te controleren moet de aanvaardbare minimuminhoud worden berekend door de maximaal toelaatbare fout voor de betrokken inhoud af te trekken van het nominale gewicht van de voorverpakking.

**▼B**

Voorverpakkingen in het monster met een werkelijke inhoud die kleiner is dan de aanvaardbare minimuminhoud, worden als ondeugdelijk beschouwd.

De gecontroleerde partij voorverpakkingen wordt goedgekeurd als het aantal ondeugdelijke eenheden in het monster ten hoogste gelijk is aan de in de onderstaande tabel vermelde goedkeuringsnorm; de gecontroleerde partij voorverpakkingen wordt afgekeurd als het aantal ondeugdelijke eenheden in het monster ten minste gelijk is aan de hieronder aangegeven afkeuringsnorm:

Aantal voorverpakkingen in het monster	Aantal ondeugdelijke eenheden	
	Goedkeuringsnorm	Afkeuringsnorm
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Bij de controle van de gemiddelde werkelijke inhoud wordt een partij voorverpakkingen goedgekeurd als de gemiddelde werkelijke inhoud van de voorverpakkingen in het monster groter is dan de hierna vastgestelde goedkeuringsnorm:

Aantal voorverpakkingen in het monster	Goedkeuringsnorm voor de gemiddelde werkelijke inhoud
30	$\bar{x} \geq Qn - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Qn - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Qn - 0,295 s$

$\bar{x}$  = gemiddelde werkelijke inhoud van de voorverpakkingen,

$Qn$  = nominaal gewicht van de voorverpakking,

$s$  = standaardafwijking van de werkelijke inhoud van de voorverpakkingen in de partij.

De standaardafwijking wordt geraamd overeenkomstig punt 2.3.2.2 van bijlage II bij Richtlijn 76/211/EEG.

12. Zolang op grond van Richtlijn 80/181/EEG van de Raad <sup>(1)</sup> het gebruik van aanvullende aanduidingen is toegestaan, mag op voorverpakkingen waarop dit artikel betrekking heeft, benevens het nominale gewicht een aanvullende aanduiding worden vermeld.

13. Ten aanzien van vlees van pluimvee dat uit andere lidstaten in het Verenigd Koninkrijk wordt binnengebracht, worden steekproefsgewijs controles verricht, maar deze controles mogen niet worden verricht aan de grens.

#### Artikel 10

In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, onder a), van Richtlijn 2000/13/EG mag, met de onderstaande begrippen en de in bijlage III opgenomen overeenkomstige begrippen in de andere talen van de Gemeenschap, worden vermeld dat is gebruik gemaakt van een van de hierna omschreven koelmethode:

- luchtkoeling: koeling van de pluimveekarkassen met koude lucht,
- lucht-sproeikoeling: koeling van de pluimveekarkassen met koude lucht gepaard met een waternevel of een fijne waterspray,

<sup>(1)</sup> PB L 39 van 15.2.1980, blz. 40.

**▼B**

— dompelkoeling: koeling van de pluimveekarkassen in met water of met water en ijs gevulde tanks, volgens het tegenstroomproces.

*Artikel 11*

1. In de etikettering als bedoeld in artikel 1, lid 3, onder a), van Richtlijn 2000/13/EG mogen ter aanduiding van het houderijsysteem, met uitzondering van de biologische landbouw, geen andere vermeldingen worden gebruikt dan de hierna vastgestelde vermeldingen en de overeenkomstige in bijlage IV opgenomen vermeldingen in de andere talen van de Gemeenschap, en in elk geval mogen zij alleen worden gebruikt voor zover aan de desbetreffende in bijlage V bij deze verordening vastgestelde voorwaarden is voldaan:

- a) „Gevoerd met ... % ...”,
- b) „Scharrel ... binnengehouden”,
- c) „Scharrel ... met uitloop”,
- d) „Boerenscharrel ... met uitloop”/„Hoeve ... met uitloop”,
- e) „Boerenscharrel ... met vrije uitloop”/„Hoeve ... met vrije uitloop”.

Deze vermeldingen mogen worden aangevuld met verwijzingen naar de bijzondere kenmerken van de verschillende houderijsystemen.

Wanneer voor vlees van voor de productie van „foie gras” gehouden eenden en ganzen een etiket met de onder c), d) of e), bedoelde vermelding wordt gebruikt, moet deze met de woorden „voor de productie van foie gras” worden aangevuld.

2. De leeftijd bij het slachten of de duur van de mestperiode mogen slechts worden vermeld indien een van de in lid 1 vastgestelde vermeldingen wordt gebruikt en het pluimvee ten minste de leeftijd heeft die is aangegeven in bijlage V, onder b), c) of d). Deze bepaling geldt evenwel niet voor dieren bedoeld in artikel 1, punt 1), onder a), vierde streepje.

3. De leden 1 en 2 gelden onverminderd nationale technische maatregelen die verder reiken dan de in bijlage V vastgestelde minimumvoorwaarden en slechts van toepassing zijn voor de producenten van de betrokken lidstaat, voor zover de betrokken maatregelen verenigbaar zijn met het Gemeenschapsrecht en beantwoorden aan de gemeenschappelijke handelsnormen voor vlees van pluimvee.

4. De in punt 3 bedoelde nationale maatregelen worden aan de Commissie meegedeeld.

5. Op verzoek van de Commissie verstrekken de lidstaten te allen tijde alle nodige inlichtingen om na te gaan of de in dit artikel bedoelde maatregelen verenigbaar zijn met het Gemeenschapsrecht en aan de gemeenschappelijke handelsnormen voor vlees van pluimvee beantwoorden.

*Artikel 12*

1. Slachterijen die de in artikel 11 bedoelde vermeldingen mogen gebruiken, worden apart geregistreerd. Zij moeten per houderijsysteem een afzonderlijk register bijhouden waarin zijn opgenomen:

- a) de namen en de adressen van de pluimveeproducenten, die na controle door de bevoegde autoriteit van de lidstaat worden geregistreerd;



**▼B**

- b) op verzoek van deze autoriteit, het aantal dieren dat elke producent per productieronde houdt;
- c) het aantal geleverde en verwerkte dieren en het totale levend en geslacht gewicht ervan;
- d) gegevens over de verkoop, met inbegrip van naam en adres van de kopers, en dit tot minstens zes maanden na de verzending.

2. Vervolgens worden de in lid 1 bedoelde producenten geregeld gecontroleerd. Zij moeten tot minstens zes maanden na de verzending een doorlopend register van het aantal dieren per houderijsysteem bijhouden met vermelding van het aantal verkochte dieren en de naam en het adres van de kopers, alsook van de geleverde hoeveelheid voeder en de herkomst ervan.

Bovendien moeten producenten die pluimvee in een systeem met (vrije) uitloop houden, ook optekenen vanaf welke datum de dieren in dit systeem worden gehouden.

3. Voederbedrijven en -leveranciers moeten tot minstens zes maanden na de verzending gegevens bijhouden waaruit blijkt dat de samenstelling van het voeder dat zij voor het in artikel 11, lid 1, onder a), genoemde houderijsysteem aan producenten leveren, beantwoordt aan de vermeldingen betreffende de voeding.

4. Broederijen moeten tot minstens zes maanden na de verzending gegevens bijhouden over de dieren van een als langzaam groeiend erkend ras die zij voor de in artikel 11, lid 1, onder d) en e), genoemde houderijsystemen aan producenten leveren.

5. Geregelde controles op de naleving van het bepaalde in artikel 11 en de leden 1 tot en met 4 van dit artikel moeten worden verricht in:

- a) het mestbedrijf: ten minste eenmaal per productieronde,
- b) het voederbedrijf en de voederleverancier: ten minste eenmaal per jaar,
- c) de slachterij: ten minste viermaal per jaar,
- d) de broederij: ten minste eenmaal per jaar voor de in artikel 11, lid 1, onder d) en e), genoemde houderijsystemen.

**▼M3**

6. Elke lidstaat stelt met alle passende middelen, waaronder bekendmaking op het internet, de bijgewerkte lijst van de erkende slachterijen die overeenkomstig lid 1 zijn geregistreerd, met vermelding van de naam, het adres en het erkenningsnummer van elke slachterij, ter beschikking van de andere lidstaten en de Commissie.

**▼B***Artikel 13*

In geval van controle op de aanduiding van het gebruikte houderijsysteem als bedoeld in artikel 121, onder e), v), van Verordening (EG) nr. 1234/2007, moeten de door de lidstaten aangewezen instanties voldoen aan de voorwaarden die zijn vastgesteld bij Europese Norm nr. EN/45011 van 26 juni 1989, en moeten zij door de bevoegde autoriteit van de betrokken lidstaat als zodanig zijn erkend en worden gecontroleerd.

**▼B***Artikel 14*

Uit derde landen ingevoerd vlees van pluimvee mag van een of meer van de in de artikelen 10 en 11 vastgestelde facultatieve vermeldingen voorzien zijn, indien het vergezeld gaat van een door de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong afgegeven certificaat waarin wordt verklaard dat de betrokken producten aan de desbetreffende bepalingen van deze verordening voldoen.

Indien een derde land daarom verzoekt, stelt de Commissie een lijst op van die autoriteiten.

*Artikel 15*

1. Onverminderd artikel 16, lid 5, en artikel 17, lid 3, mogen bevroren en diepgevroren kuikens en kippen in het kader van beroep of bedrijf binnen de Gemeenschap alleen in de handel worden gebracht indien hun gehalte aan water het technisch onvermijdelijke gehalte, geconstateerd volgens de in bijlage VI (dripmethode) of in bijlage VII (chemische test) beschreven analysemethode, niet overschrijdt.

2. De door elke lidstaat aangewezen bevoegde autoriteiten zien erop toe dat de slachterijen de nodige maatregelen nemen om aan lid 1 te voldoen en dat met name:

- monsters worden genomen om de waterabsorptie tijdens het koelen en het watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens en kippen te controleren;
- de resultaten van de controles worden geregistreerd en gedurende één jaar worden bewaard;
- elke partij op zodanige wijze wordt gemerkt dat kan worden nagegaan op welke datum de partij is geproduceerd; in de productieboekhouding moet worden opgetekend welk merk voor elke partij is gebruikt.

*Artikel 16*

1. Slachterijen dienen geregeld, ten minste een keer per arbeidsperiode van acht uur, volgens bijlage IX te controleren hoeveel water wordt geabsorbeerd, dan wel een controle volgens bijlage VI uit te voeren.

Wanneer uit die controles blijkt dat de waterabsorptie groter is dan het totale watergehalte dat krachtens deze verordening is toegestaan, rekening houdend met de waterabsorptie in de niet-gecontroleerde fasen van de bewerking van de pluimveekarkassen, en in elk geval wanneer de waterabsorptie groter is dan de in bijlage IX, punt 10, of in bijlage VI, punt 7, bedoelde waarden, brengen de slachterijen onmiddellijk de nodige wijzigingen aan in het bewerkingsstelsel.

2. In alle gevallen als bedoeld in lid 1, tweede alinea, en in elk geval ten minste een keer per twee maanden, wordt in elke slachterij steekproefsgewijs het in artikel 15, lid 1, bedoelde watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens en kippen gecontroleerd, waarbij de bevoegde autoriteit van de lidstaat bepaalt of de controle volgens bijlage VI of bijlage VII plaatsvindt. Deze controles hoeven niet te worden verricht wanneer het gaat om karkassen waarvoor ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat zij uitsluitend voor uitvoer bestemd zijn.

**▼B**

3. De in de leden 1 en 2 bedoelde controles worden verricht door of onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit. De bevoegde autoriteit kan, in specifieke gevallen, de bepalingen van lid 1 — en met name het bepaalde in bijlage IX, punten 1 en 10 — en van lid 2 van dit artikel voor een bepaalde slachterij stringenter toepassen, wanneer dit noodzakelijk blijkt om ervoor te zorgen dat het krachtens deze verordening toegestane totale watergehalte niet wordt overschreden.

Telkens wanneer een partij bevroren of diepgevroren vlees van pluimvee geacht wordt niet aan deze verordening te voldoen, gaan de bevoegde autoriteiten slechts op de in lid 2 bedoelde minimumcontrolefrequentie over nadat drie achtereenvolgende overeenkomstig bijlage VI of VII uitgevoerde controles van monsters van drie verschillende productiedagen, verspreid over maximaal vier weken, negatief blijken te zijn. De controlekosten worden door de betrokken slachterij gedragen.

4. Wanneer bij luchtkoeling de uitkomsten van de in de leden 1 en 2 bedoelde controles zes maanden lang in overeenstemming zijn met de in de bijlagen VI tot en met IX vastgestelde normen, mag de frequentie van de in lid 1 bedoelde controles tot eenmaal per maand worden verminderd. Wordt niet langer voldaan aan de normen van deze bijlagen, dan worden de controles opnieuw overeenkomstig de in lid 1 vastgestelde frequentie verricht.

5. Indien uit de in lid 2 bedoelde controles blijkt dat de toegestane maxima zijn overschreden, wordt de betrokken partij geacht niet aan deze verordening te voldoen. In dat geval kan de slachterij vragen een tegenanalyse in het referentielaboratorium van de lidstaat te verrichten met gebruikmaking van een door de bevoegde autoriteit van die lidstaat te kiezen methode. De kosten van de tegenanalyse zijn voor rekening van de houder van de partij.

6. Wanneer, eventueel na bovenbedoelde tegenanalyse, blijkt dat de betrokken partij niet aan deze verordening voldoet, neemt de bevoegde autoriteit adequate maatregelen om ervoor te zorgen dat de partij toch in de Gemeenschap in de handel kan worden gebracht, doch alleen op voorwaarde dat zowel de individuele verpakkingen als de bulkverpakkingen van de betrokken karkassen door de slachterij onder toezicht van de bevoegde autoriteit worden gemerkt met een banderol of etiket waarop in rode hoofdletters ten minste een van de in bijlage X genoemde vermeldingen is aangebracht.

De in de eerste alinea bedoelde partij blijft onder toezicht van de bevoegde autoriteit totdat zij is behandeld overeenkomstig het bepaalde in dit lid, of totdat zij een andere bestemming heeft gekregen. Wanneer ten genoegen van de bevoegde autoriteit wordt aangetoond dat de in de eerste alinea bedoelde partij voor uitvoer bestemd is, treft de bevoegde autoriteit de nodige maatregelen om te voorkomen dat de betrokken partij binnen de Gemeenschap in de handel wordt gebracht.

De in de eerste alinea bedoelde vermeldingen worden aangebracht op een in het oog springende plaats, op zodanige wijze dat zij gemakkelijk zichtbaar en duidelijk leesbaar zijn en niet kunnen worden uitgewist. Zij mogen niet verborgen, minder duidelijk of onderbroken worden door andere vermeldingen of illustraties. Op individuele verpakkingen moeten de letters ten minste 1 cm hoog zijn, op bulkverpakkingen ten minste 2 cm.

*Artikel 17*

1. Wanneer er ernstige redenen zijn om te vermoeden dat er onregelmatigheden zijn gebeurd, mag de lidstaat van bestemming niet-discriminerende, op aselechte steekproeven gebaseerde controles van bevroren of diepgevroren kuikens of kippen verrichten om na te gaan of een partij aan de artikelen 15 en 16 voldoet.

2. De in lid 1 bedoelde controles worden verricht op de plaats van bestemming van de goederen of op een andere daarvoor geschikte plaats, voor zover in dit laatste geval de gekozen plaats niet aan de grens is gelegen, de keuze zo weinig mogelijk invloed heeft op het transport van de goederen en de goederen normaal naar hun bestemming kunnen worden gebracht zodra het vereiste monster is genomen. De betrokken producten mogen evenwel niet aan de eindgebruiker worden verkocht voordat het resultaat van de controle bekend is.

Dergelijke controles worden zo snel mogelijk verricht teneinde het op de markt brengen van de goederen niet onnodig te vertragen, noch vertragingen te veroorzaken waardoor de kwaliteit zou kunnen worden aangetast.

De resultaten van deze controles en alle op grond daarvan genomen beslissingen worden, met opgave van redenen, uiterlijk twee werkdagen na de bemonstering meegedeeld aan de verzender, de geadresseerde of hun vertegenwoordiger. De door de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming genomen beslissingen worden, met opgave van redenen, meegedeeld aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat van verzending.

Indien de geadresseerde of diens vertegenwoordiger daarom verzoekt, worden de met redenen omklede beslissingen hem schriftelijk meegedeeld met opgave van de rechtsmiddelen waarover hij krachtens de in de lidstaat van bestemming geldende wetgeving beschikt, alsmede van de vorm waarin en de termijn waarbinnen deze rechtsmiddelen moeten worden ingesteld.

3. Wanneer uit de in lid 1 bedoelde controles blijkt dat de toegestane maxima zijn overschreden, kan de houder van de betrokken partij vragen een tegenanalyse in een van de in bijlage XI genoemde referentielaboratoria te verrichten volgens dezelfde methode als voor de oorspronkelijke controle. De kosten van deze tegenanalyse zijn voor rekening van de houder van de partij. De taken en de bevoegdheden van de referentielaboratoria zijn vastgesteld in bijlage XII.

4. Indien, na een controle uitgevoerd overeenkomstig de leden 1 en 2 en eventueel na een tegenanalyse, wordt geconstateerd dat de bevroren of diepgevroren kuikens of kippen niet aan de artikelen 15 en 16 voldoen, past de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming artikel 16, lid 6, toe.

5. In de in de leden 3 en 4 bedoelde gevallen treedt de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming onverwijld in contact met de bevoegde autoriteiten van de lidstaat van verzending. Deze laatste nemen de nodige maatregelen en delen aan de bevoegde autoriteit van de eerste lidstaat de aard van de verrichte controles, de genomen beslissingen en de redenen daarvoor mee.

Wanneer op grond van de in de leden 1 en 3 bedoelde controles herhaalde onregelmatigheden worden geconstateerd, of wanneer de lidstaat van verzending van mening is dat deze controles niet voldoende grond zijn, stellen de bevoegde autoriteiten van de betrokken lidstaten de Commissie daarvan in kennis.

**▼B**

De Commissie kan, voor zover dat nodig is voor de uniforme toepassing van deze verordening of op verzoek van de bevoegde autoriteit van de lidstaat van bestemming, en met inachtneming van de aard van de geconstateerde overtreding:

- deskundigen naar de betrokken inrichting zenden om, samen met de bevoegde autoriteiten van de betrokken lidstaat, controles ter plaatse te verrichten, of
- de bevoegde autoriteit van de lidstaat van verzending verzoeken de producten van de betrokken inrichting intensiever te bemonsteren en indien nodig sancties toe te passen op grond van artikel 194 van Verordening (EG) nr. 1234/2007.

De Commissie deelt de lidstaten haar conclusies mee. De lidstaten op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, verlenen de deskundigen de nodige hulp voor het vervullen van hun taken.

In afwachting van de conclusies van de Commissie moet de lidstaat van verzending, op verzoek van de lidstaat van bestemming, de controle op de uit de betrokken inrichting afkomstige producten verscherpen.

Wanneer deze maatregelen worden genomen op grond van herhaalde onregelmatigheden die door een inrichting zijn begaan, verhaalt de Commissie de uit de toepassing van het bepaalde onder de gedachte-streepjes in de derde alinea, voortvloeiende kosten op de betrokken inrichting.

*Artikel 18*

1. De bevoegde autoriteit van de lidstaat stelt het nationaal referentielaboratorium onverwijld in kennis van de uitkomsten van de door haar of onder haar verantwoordelijkheid uitgevoerde in de artikelen 15, 16 en 17 bedoelde controles.

**▼M3**

Uiterlijk op 30 juni van elk jaar stellen de nationale referentielaboratoria de Commissie in kennis van de in de eerste alinea bedoelde uitkomsten van de controles. De bevindingen worden voor bestudering voorgelegd aan het in artikel 195, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1234/2007 bedoelde Beheerscomité.

**▼B**

2. De lidstaten stellen de praktische regelingen voor het verrichten van de in de artikelen 15, 16 en 17 bedoelde controles in alle afzetstadia vast, met inbegrip van de bij de inklaring overeenkomstig de bijlagen VI en VII uitgevoerde controles op de invoer uit derde landen. Zij stellen de andere lidstaten en de Commissie in kennis van deze regelingen. Relevante wijzigingen daarin worden onverwijld aan de andere lidstaten en aan de Commissie meegedeeld.

*Artikel 19*

Een raad van deskundigen op het gebied van de controle op het watergehalte in vlees van pluimvee fungeert als coördinerende instantie voor de testactiviteiten van de nationale referentielaboratoria. Deze raad bestaat uit vertegenwoordigers van de Commissie en van de nationale referentielaboratoria. De taken van de raad en van de nationale referentielaboratoria en de organisatiestructuur van de raad zijn vastgesteld in bijlage XII.

Aan het communautaire referentielaboratorium wordt financiële steun betaald overeenkomstig de desbetreffende bepalingen van een contract dat door de Commissie, namens de Europese Gemeenschap, wordt gesloten met dat laboratorium.

**▼B**

De directeur-generaal van het directoraat-generaal Landbouw wordt gemachtigd het contract namens de Commissie te ondertekenen.

*Artikel 20*

1. De onderstaande verse, bevroren en diepgevroren delen van pluimvee mogen in het kader van beroep of bedrijf binnen de Gemeenschap alleen in de handel worden gebracht indien hun gehalte aan water het technologisch onvermijdbare gehalte, geconstateerd volgens de in bijlage VIII (chemische test) beschreven analysemethode, niet overschrijdt:

- a) borstfilet van kuikens en kippen, met of zonder vorkbeen en zonder huid;
- b) borst van kuikens en kippen, met huid;
- c) bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, poten/dijen met rugdeel (bouten), achterkwarten, van kuikens en kippen, met huid;
- d) borstfilet van kalkoenen, zonder huid;
- e) borst van kalkoenen, met huid;
- f) bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijnen, van kalkoenen, met huid;
- g) vlees van hele poten/hele dijnen van kalkoenen, zonder been en zonder huid.

2. De door de lidstaten aangewezen bevoegde autoriteiten zien erop toe dat de slachterijen en de al dan niet aan een slachterij verbonden uitsnijderijen de nodige maatregelen nemen om aan lid 1 te voldoen en dat met name:

- a) ook bij karkassen van kuikens, kippen en kalkoenen voor de productie van de in lid 1 genoemde verse, bevroren en diepgevroren delen regelmatig overeenkomstig artikel 16, lid 1, gecontroleerd wordt hoeveel water geabsorbeerd is. Deze controles moeten minstens eenmaal per arbeidsperiode van acht uur worden uitgevoerd. Bij luchtgekoelde kalkoenkarkassen hoeft de geabsorbeerde hoeveelheid water echter niet regelmatig te worden gecontroleerd. De in punt 10 van bijlage IX aangegeven grenswaarden gelden ook voor kalkoenkarkassen;
- b) de resultaten van de controles worden geregistreerd en gedurende één jaar worden bewaard;
- c) elke partij op zodanige wijze wordt gemerkt dat kan worden nagegaan op welke datum de partij is geproduceerd; in de productieboekhouding moet worden opgetekend welk merk voor elke partij is gebruikt.

Wanneer bij luchtgekoelde kuikens en kippen de uitkomsten van de onder a) en in lid 3 bedoelde controles zes maanden lang in overeenstemming zijn met de in de bijlagen VI tot en met IX vastgestelde normen, mag de frequentie van de onder a) bedoelde controles tot eenmaal per maand worden verminderd. Wordt niet langer voldaan aan de normen van de bijlagen VI tot en met IX, dan worden de controles opnieuw overeenkomstig de onder a) vastgestelde frequentie verricht.

3. Ten minste eens per drie maanden wordt in elke uitsnijderij die bevroren en diepgevroren delen van pluimvee produceert, steekproefsgewijs het in lid 1 bedoelde watergehalte van die delen overeenkomstig bijlage VIII gecontroleerd. Deze controles hoeven niet te worden verricht wanneer het gaat om delen van pluimvee waarvoor ten genoegen van de bevoegde autoriteit is aangetoond dat zij uitsluitend voor uitvoer zijn bestemd.

**▼B**

Wanneer in een bepaalde uitsnijderij gedurende een jaar wordt voldaan aan de normen van bijlage VIII, hoeven de controles nog slechts eenmaal om de zes maanden te worden verricht. Indien niet langer aan deze normen wordt voldaan, worden de controles opnieuw overeenkomstig de eerste alinea verricht.

4. Artikel 16, leden 3 tot en met 6, en de artikelen 17 en 18 zijn van overeenkomstige toepassing op de in lid 1 van dit artikel bedoelde delen van pluimvee.

**▼M3***Artikel 20 bis*

De in artikel 11, leden 4 en 5, artikel 17, lid 5, en artikel 18, leden 1 en 2, bedoelde mededelingen worden gedaan overeenkomstig Verordening (EG) nr. 792/2009 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

**▼B***Artikel 21*

Verordening (EEG) nr. 1538/91 wordt met ingang van 1 juli 2008 ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordening en naar Verordening (EEG) nr. 1906/90 gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening en worden gelezen volgens de in bijlage XIII opgenomen concordantietabel.

*Artikel 22*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 juli 2008.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

<sup>(1)</sup> PB L 228 van 1.9.2009, blz. 3.

## BIJLAGE I

## Artikel 1, onder 1 — Benamingen voor karkassen

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pollo, „Broiler”	Cālis, broilers
2.	Петел, ко-кошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cāļītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian and (Ung) mular-dand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mular-dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskupart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard”	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (Jauna) Mulard pīle



## ▼B

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian d Avlsmulardand	Ente, Barba-rieente Mulardente	Part, musku-spart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Mus-covy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra „mulard”	Pīle, musku-spīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jo-ven)	Mladá perlička	(Ung) perle-høne	(Junges) Perl-huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγ-κόκοτες	(Young) gui-nea fowl	(Jeune) pin-tade Pinta-deau	(Giovane) fa-raona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyec-sirke	Fellus, brojler	Kuiken, braad-kuiken	Kurczę, broi-ler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni pišča-nec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznilaló baromfi)	Serduk, tiģieģa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoof-kip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliiepka	Petelin, ko-koš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, hōna, eller kokhōna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt-tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Ghattuqa, <i>co-quelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad pišča-nec, mlad pe-telin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Co-quelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

## ▼B

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, nõvendék pulyka	Dundjan (zghir fl-eta)	(Jonge) kal-koen	(Młody) in-dyk	Peru	Curcan (tânără)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalk-kuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinēs anties ančiukai, mulardinēs anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsma-kacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (zghira fl-eta), papra zghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (zghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „ <i>Mulard</i> ”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinē antis, mulardinē antis	Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> ”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žasiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wižza (zghira fl-eta), fellus ta' wižza	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žasis	Liba	Wižza	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farghuna (zghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhõna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhõna

## Artikel 1, punt 2 — Benamingen voor delen van pluimvee

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos trase-ros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lærstykke	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut cuisse de	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja

## ▼B

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
l)	Филе от гърдите с „ядеца”	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu
m)	Нетлъсто филе	Magret, magret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret” või „maigret”)	Maigret, magret	Magret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa
n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krūtích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	Carne di coscia di tacchino dissata	Atkaulotai tītara kāju gaļai

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusé	Fél baromfi	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

## ▼B

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti koju ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarta ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteriore neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljannes	Bakdelspart
d)	Krūtínėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbtna	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Šlaunėlė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioră	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárny	Ġewnah	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienah mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtínėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtínėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadęș	Hydínový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee so-lisluneen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtínėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamell-filé, (magret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼B

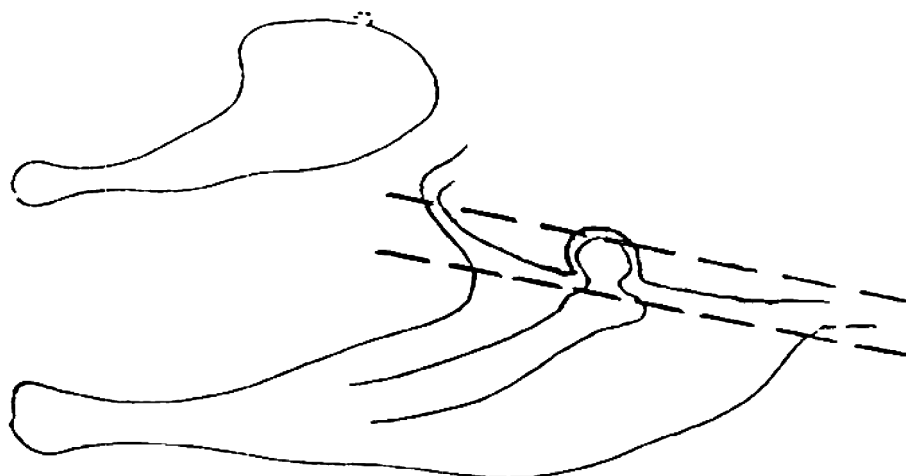
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
n)	Kalakuto koju mésa be kaulu	Kicsontozott pulykacomb	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kal- koenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desos- sada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kal- konkött av klubba

▼ B

BIJLAGE II

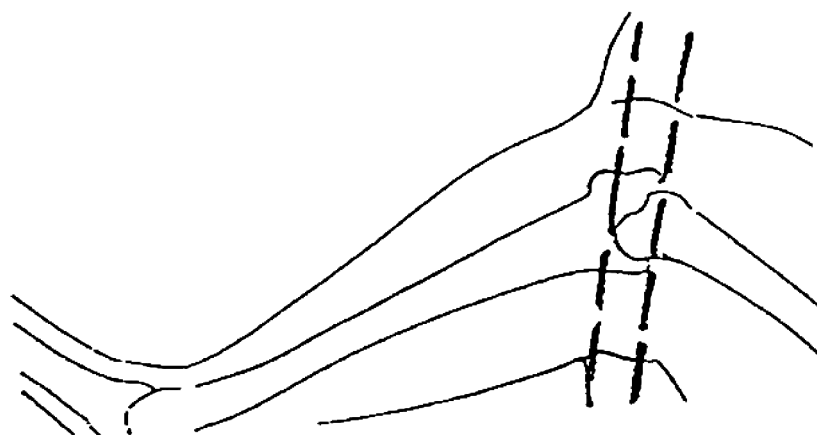
Snede om de poot/dij te scheiden van de rug

— afbakening van het heupgewricht



Snede om de bovenpoot/bovendij te scheiden van de onderpoot/onderdij (drumstick)

— afbakening van het kniegewricht



## BIJLAGE III

## Artikel 10 — Koelmethoden

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzdu- chem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersion ventilada	Vychlazeným proudem vzdu- chu s postřikem	Luftspraykø- ling	Luft- Sprühkühlung	Õhkpiserdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par as- persion venti- lée	Raffredda- mento per as- persione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por immer- sión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnings- køling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύ- θιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par im- mersion	Raffredda- mento per im- mersione	Dzesēšana ie- gremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas ore	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hla- jenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas pu- čiant orą	Permetezéses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené sprejovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspray- jäähditys	Evaporativ kyl- ning
3.	Atšaldymas pa- nardinant	Bemerítéses hűtés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s po- tapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning



## BIJLAGE IV

## Artikel 11, lid 1 — Houderijsystemen

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engor- dada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermast- gans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toide- tud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαιίνεται με βρόμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingras- sata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām baro- tas zosis
b)	Екстензивно закрыто (отгледан на закрыто)	Sistema ex- tensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bo- denhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pida- mine)	Εκτατικής εκ- τροφής	Extensive in- door (barnreared)	Élevé à l'inté- rieur: système ex- tensif	Estensivo al coperto	Turēšana gal- venokārt telpās („Audzēti kūti”)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhal- tung	Vabapidamine	Ελεύθερης βο- σκής	Free range	Sortant à l'ex- térieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhal- tung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βο- σκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... op- drættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhal- tung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liiku- misvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βο- σκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in li- bertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brī- vībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avizomis penē- tos žąsys	... %-ban ...- val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizza mit- mugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vet- gemeste gans	Zywiome z udziałem ... % ... tucz owsiany (geși)	Alimentado com ... % de ... Ganso engor- dado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kfmené ... % ... husi kfmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu re- hulla, joka si- sältää ... % Kauralla ruo- kittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås

## ▼ C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creșcute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-berah ( <i>free range</i> )	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-berah tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované na vol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-berah – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

**▼B***BIJLAGE V*

De in artikel 11 bedoelde voorwaarden zijn:

a) „Gevoerd met ... % ...”

De onderstaande voedingrediënten mogen uitsluitend worden vermeld als:

- wat betreft granen, het aandeel ervan in het voedermengsel dat tijdens het grootste deel van de mestperiode wordt toegediend, ten minste 65 gewichtsprocenten bedraagt; het aandeel daarin van bijproducten van granen mag niet meer bedragen dan 15 %. Wanneer evenwel slechts één specifieke graansoort wordt vermeld, moet die ten minste 35 % van het gebruikte voedermengsel uitmaken (voor mais ten minste 50 %);
- wat betreft leguminosen of bladgroenten, het aandeel ervan in het voedermengsel dat tijdens het grootste deel van de mestperiode wordt toegediend, ten minste 5 gewichtsprocenten bedraagt;
- wat betreft zuivelproducten, het aandeel ervan in het voedermengsel dat in de periode van het afmesten wordt toegediend, ten minste 5 gewichtsprocenten bedraagt.

De term „met haver vetgemeste gans” mag evenwel worden gebruikt wanneer de ganzen in de drie weken durende periode van het afmesten per dag ten minste 500 gram haver krijgen toegediend.

b) „Scharrel ... binnengehouden”

Deze vermelding mag alleen worden gebruikt als:

- i) de bezettingsdichtheid per vierkante meter vloeroppervlakte niet meer bedraagt dan:
  - voor kuikens en kippen, jonge hanen en kapoenen: 15 dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 25 kg,
  - voor eenden, parelhoenders en kalkoenen: 25 kg levend gewicht,
  - voor ganzen: 15 kg levend gewicht;
- ii) de dieren worden geslacht wanneer zij:
  - ten minste 56 dagen oud zijn wanneer het gaat om kuikens of kippen,
  - ten minste 70 dagen oud zijn wanneer het gaat om kalkoenen,
  - ten minste 112 dagen oud zijn wanneer het gaat om ganzen,
  - ten minste 49 dagen oud zijn wanneer het gaat om pekingeenden,
  - ten minste 70 dagen oud zijn wanneer het gaat om vrouwelijke Barbarijse eenden en ten minste 84 dagen oud zijn wanneer het gaat om mannelijke Barbarijse eenden,
  - ten minste 65 dagen oud zijn wanneer het gaat om vrouwelijke „Mullard”-eenden,
  - ten minste 82 dagen oud zijn wanneer het gaat om parelhoenders,
  - ten minste 60 dagen oud zijn wanneer het gaat om jonge ganzen,
  - ten minste 90 dagen oud zijn wanneer het gaat om jonge hanen,
  - ten minste 140 dagen oud zijn wanneer het gaat om kapoenen.

**▼B**

## c) „Scharrel ... met uitloop”

Deze vermelding mag alleen worden gebruikt als:

- i) de bezettingsdichtheid in de stal en de leeftijd bij het slachten in overeenstemming zijn met het bepaalde onder b), behalve voor kuikens en kippen, waarvoor een bezettingsdichtheid geldt van ten hoogste 13 dieren per m<sup>2</sup>, met een levend gewicht van ten hoogste 27,5 kg per m<sup>2</sup>, en voor kapoenen, waarvoor een bezettingsdichtheid geldt van ten hoogste 7,5 dieren per m<sup>2</sup>, met een levend gewicht van ten hoogste 27,5 kg per m<sup>2</sup>;
- ii) de dieren ten minste gedurende de helft van hun leven overdag voortdurend toegang hebben gehad tot een uitloopruimte in de vrije lucht, namelijk een hoofdzakelijk begroeide ruimte waar elk dier beschikt over ten minste:
  - 1 m<sup>2</sup> grondoppervlak wanneer het gaat om kuikens, kippen of parelhoenders,
  - 2 m<sup>2</sup> grondoppervlak wanneer het gaat om eenden of kapoenen,
  - 4 m<sup>2</sup> grondoppervlak wanneer het gaat om kalkoenen of ganzen.

Voor parelhoenders mag de uitloopruimte in de open lucht worden vervangen door een voliëre waarvan de vloeroppervlakte ten minste gelijk is aan die van de stal en de hoogte ten minste 2 m bedraagt. Per dier is ten minste 10 cm zitstok beschikbaar (stal en voliëre samen);

- iii) het in de mestperiode toegediende voedermengsel ten minste voor 70 % uit graan bestaat;
- iv) de pluimveestal voorzien is van luiken met een totale lengte van ten minste 4 m per 100 m<sup>2</sup> vloeroppervlakte van de stal.

## d) „Boerenscharrel ... met uitloop”/„Hoeve ... met uitloop”

Deze vermelding mag alleen worden gebruikt als:

- i) de bezettingsdichtheid in de stal per m<sup>2</sup> niet meer bedraagt dan:
  - voor kuikens en kippen: 12 dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 25 kg. Wanneer evenwel mobiele stallen worden gebruikt met ten hoogste 150 m<sup>2</sup> vloeroppervlakte die 's nachts open blijven, mag de bezettingsdichtheid worden verhoogd tot 20 dieren, met dien verstande dat het levend gewicht ten hoogste 40 kg per m<sup>2</sup> mag bedragen,
  - voor kapoenen: 6,25 dieren (12 dieren tot 91 dagen oud) met een totaal levend gewicht van niet meer dan 35 kg,
  - voor Barbarijse eenden en pekingeenden: 8 mannelijke dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 35 kg, dan wel 10 vrouwelijke dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 25 kg,
  - voor „Mulard”-eenden: 8 dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 35 kg,
  - voor parelhoenders: 13 dieren met een totaal levend gewicht van niet meer dan 25 kg,
  - voor kalkoenen: 6,25 dieren (10 dieren tot 7 weken oud) met een totaal levend gewicht van niet meer dan 35 kg,
  - voor ganzen: 5 dieren (10 dieren tot 6 weken oud) dan wel 3 dieren, indien zij gedurende de laatste drie weken van de mestperiode worden opgesloten, met een totaal levend gewicht van 30 kg;
- ii) de totale nuttige oppervlakte van de pluimveestallen op een bepaalde productieplaats niet meer bedraagt dan 1 600 m<sup>2</sup>;

**▼B**

- iii) per pluimveestal niet meer dieren zijn gehuisvest dan:
- 4 800 kuikens of kippen,
  - 5 200 parelhoenders,
  - 4 000 vrouwelijke Barbarijse eenden of pekingeenden, dan wel 3 200 mannelijke Barbarijse eenden of pekingeenden, dan wel 3 200 „Mulard”-eenden,
  - 2 500 kapoenen, ganzen of kalkoenen;
- iv) de pluimveestal voorzien is van luiken met een totale lengte van ten minste 4 m per 100 m<sup>2</sup> vloeroppervlakte van de stal;
- v) de dieren overdag zonder onderbreking vrije toegang hebben tot een uitloopruijnte in de open lucht, ten minste vanaf de leeftijd van:
- 6 weken voor kuikens, kippen en kapoenen,
  - 8 weken voor eenden, ganzen, parelhoenders en kalkoenen;
- vi) de uitloopruijnte in de open lucht hoofdzakelijk begroeid is en elk dier kan beschikken over ten minste:
- 2 m<sup>2</sup> voor kuikens, kippen, Barbarijse eenden, pekingeenden of parelhoenders,
  - 3 m<sup>2</sup> voor „Mulard”-eenden,
  - 4 m<sup>2</sup> voor kapoenen die ten minste 92 dagen oud zijn (2 m<sup>2</sup> zolang zij nog geen 92 dagen oud zijn),
  - 6 m<sup>2</sup> voor kalkoenen,
  - 10 m<sup>2</sup> voor ganzen.
- Voor parelhoenders mag de uitloopruijnte in de open lucht worden vervangen door een volièrre waarvan de vloeroppervlakte minstens dubbel zo groot is als die van de stal en de hoogte ten minste 2 m bedraagt. Per dier is ten minste 10 cm zitstok beschikbaar (stal en volièrre samen);
- vii) de mestdieren van een ras zijn dat is erkend als zijnde langzaam groeiend;
- viii) het in de mestperiode toegediende voedermengsel ten minste voor 70 % uit graan bestaat;
- ix) de minimumleeftijd bij het slachten ten minste gelijk is aan:
- 81 dagen voor kuikens en kippen,
  - 150 dagen voor kapoenen,
  - 49 dagen voor pekingeenden,
  - 70 dagen voor vrouwelijke Barbarijse eenden,
  - 84 dagen voor mannelijke Barbarijse eenden,
  - 92 dagen voor „Mulard”-eenden,
  - 94 dagen voor parelhoenders,
  - 140 dagen voor als karkassen op de markt gebrachte braadkalkoenen en -ganzen,
  - 98 dagen voor kalkoenhennen, bestemd om te worden versneden,
  - 126 dagen voor kalkoehanen, bestemd om te worden versneden,
  - 95 dagen voor ganzen bestemd voor de productie van foie gras en „magret”,
  - 60 dagen voor jonge ganzen;

**▼B**

x) het afmesten in gevangenschap niet langer duurt dan:

- 15 dagen voor kuikens en kippen van meer dan 90 dagen oud,
- 4 weken voor kapoenen,
- 4 weken voor ganzen en „Mulard”-eenden van meer dan 70 dagen oud die bestemd zijn voor de productie van „foie gras” en „magret”.

e) „Boerenscharrel ... met vrije uitloop”/„Hoeve ... met vrije uitloop”

Deze vermelding mag alleen worden gebruikt als aan alle onder d) vastgestelde voorwaarden wordt voldaan, met dien verstande dat de dieren overdag voortdurend toegang moeten hebben tot een onbeperkte vrije uitloopruimte in de open lucht.

Indien op grond van het Gemeenschapsrecht, ter bescherming van de diergezondheid en de volksgezondheid, beperkingen, met inbegrip van veterinaire beperkingen, worden vastgesteld waardoor de toegang van pluimvee tot vrije uitloop in de open lucht aan banden wordt gelegd, mag vlees van pluimvee dat is gehouden met toepassing van een van de in de eerste alinea, onder c), d) en e), omschreven houderijsystemen, met uitzondering van in volières gehouden parelhoenders, zolang de beperkingen van toepassing zijn maar maximaal gedurende twaalf weken verder in de handel worden gebracht met vermelding van het houderijsysteem.



## BIJLAGE VI

## BEPALING VAN HET DRIPVERLIES

## (Dripmethode)

1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode wordt gebruikt voor de bepaling van de hoeveelheid water die bevroren of diepgevroren kuikens of kippen bij ontdooiing verliezen. Als het dripverlies, uitgedrukt in gewichtspercentage van het karkas, met inbegrip van alle in de verpakking bijgevoegde eetbare slachtafvallen, groter is dan de in punt 7 vastgestelde maximumwaarde, wordt aangenomen dat tijdens de bewerking te veel water is opgenomen.

2. *Definitie*

De met behulp van deze methode vastgestelde waterhoeveelheid wordt uitgedrukt in gewichtspercentage dripwater, berekend op het totale gewicht van het bevroren of diepgevroren karkas, eetbare slachtafvallen inbegrepen.

3. *Principe*

Het bevroren of diepgevroren karkas, eventueel aanwezige eetbare slachtafvallen inbegrepen, wordt onder gecontroleerde omstandigheden ontdooid zodat het dripverlies kan worden berekend.

4. *Apparatuur*

- 4.1. Weegschaal met een weegcapaciteit tot 5 kg die ten minste tot op 1 g nauwkeurig is.
- 4.2. Plastic zakken die groot genoeg zijn om het karkas te bevatten, met een deugdelijk hechtingssysteem.
- 4.3. Een thermostatisch geregeld bassin met de nodige voorzieningen om de karkassen te behandelen als beschreven in de punten 5.5 en 5.6; dit bassin moet een hoeveelheid water bevatten die gelijk is aan ten minste achtmaal het volume van het te controleren pluimvee en het water moet op een temperatuur van  $42 \pm 2$  °C kunnen worden gehouden.
- 4.4. Filtrepapier of andere absorberende papieren doeken.

5. *Werkwijze*

- 5.1. Uit de hoeveelheid te controleren pluimvee worden willekeurig 20 karkassen genomen. Totdat de dieren kunnen worden onderzocht zoals beschreven in de punten 5.2 tot en met 5.11, worden zij op een temperatuur van maximaal  $-18$  °C gehouden.
- 5.2. De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. De verpakking met inhoud wordt gewogen waarbij het gewicht wordt afgerond tot op het naaste hele gram; aldus verkrijgt men  $M_0$ .
- 5.3. Het karkas wordt samen met de eventueel meeverkochte eetbare slachtafvallen uit de buitenverpakking genomen. Deze verpakking wordt afgedroogd en gewogen, waarbij het gewicht wordt afgerond tot op het naaste hele gram; aldus verkrijgt men  $M_1$ .
- 5.4. Het gewicht van het bevroren karkas plus slachtafvallen wordt berekend door  $M_1$  af te trekken van  $M_0$ .
- 5.5. Het karkas en de eetbare slachtafvallen worden in een sterke waterdichte plastic zak gestoken met de open buikholte naar de dichte onderkant van de zak gekeerd. De zak moet lang genoeg zijn opdat hij stevig kan worden vastgemaakt wanneer hij in het bassin hangt, maar niet te ruim want het karkas moet in verticale positie blijven.

**▼B**

- 5.6. Het gedeelte van de zak dat het karkas en de eetbare slachtafvallen bevat, wordt volledig in het bassin gedompeld en blijft open, zodat zo veel mogelijk lucht kan ontsnappen. De zak moet verticaal worden gehouden, eventueel door gebruik te maken van een rek of een extra gewicht, op een zodanige wijze dat er geen water uit het bassin in de zak kan lopen. De zakken mogen elkaar niet raken.
- 5.7. De zak blijft in het bassin, waarvan het water op een temperatuur van  $42 \pm 2$  °C wordt gehouden; de zak wordt voortdurend bewogen of het water wordt voortdurend in beweging gehouden, totdat het thermisch centrum van het karkas (het diepst gelegen gedeelte van de borstspier bij kuikens of kippen waarvan de ingewanden zijn verwijderd, of het midden van de slachtafvallen bij kuikens of kippen waarvan de ingewanden niet zijn verwijderd) een temperatuur van ten minste 4 °C heeft bereikt, gemeten bij twee willekeurig gekozen dieren. De karkassen blijven niet langer in het water dan nodig is om een temperatuur van 4 °C te bereiken. Voor karkassen die zijn opgeslagen bij – 18 °C bedraagt de vereiste onderdompelingstijd ongeveer:

Gewichtsklasse (g)	Gewicht karkas + slachtafvallen (g)	Indicatieve onderdompelingstijd in minuten	
		Kuikens of kippen zonder slachtafvallen	Kuikens of kippen met slachtafvallen
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Boven 1 400 g wordt de onderdompelingstijd verhoogd met zeven minuten per 100 g bijkomend gewicht. Als de aangegeven onderdompelingstijd verstreken is zonder dat, bij de twee gecontroleerde karkassen, een temperatuur van 4 °C is bereikt, moet het ontdooiingsproces worden voortgezet totdat in het thermisch centrum wel een temperatuur van 4 °C is bereikt.

- 5.8. De zak met inhoud wordt uit het bassin genomen; er wordt een gat gemaakt in de onderkant van de zak zodat het dripwater kan weglopen. De zak met inhoud moet nu een uur lang kunnen uitlekken bij een omgevingstemperatuur tussen + 18 °C en + 25 °C.
- 5.9. Het ontdooide karkas wordt uit de zak genomen en het pakje met de slachtafvallen wordt (indien aanwezig) uit de buikholte genomen. Het karkas wordt van binnen en van buiten afgedroogd met filtreerpapier of met papieren doeken. In het zakje met de slachtafvallen wordt een gat gemaakt en wanneer het aanwezige water is weggelopen, worden de zak en de ontdooide afvallen zo goed mogelijk afgedroogd.
- 5.10. Het totale gewicht van het ontdooide karkas, de afvallen en de verpakking wordt bepaald en afgerond tot op het naaste hele gram; dit is M<sub>2</sub>.
- 5.11. Het gewicht van het zakje dat de slachtafvallen bevatte, wordt bepaald en afgerond tot op het naaste hele gram; dit is M<sub>3</sub>.



**▼B**6. *Berekening van het resultaat*

De hoeveelheid bij ontdooiing vrijgekomen water, d.i. het dripverlies, uitgedrukt als gewichtspercentage van het bevroren of diepgevroren karkas (inclusief slachtafvallen) wordt berekend met behulp van de volgende formule:

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

7. *Beoordeling van het resultaat*

Als het gemiddelde dripverlies bij het monster van 20 karkassen meer bedraagt dan de hierna vermelde percentages, wordt aangenomen dat de hoeveelheid water die tijdens de bewerking is opgenomen, groter is dan de grenswaarde.

De betrokken percentages zijn:

- bij luchtkoeling: 1,5 %,
- bij lucht-sproeikoeling: 3,3 %,
- bij dompelkoeling: 5,1 %.



## BIJLAGE VII

## BEPALING VAN HET TOTALE WATERGEHALTE VAN KUIKENS EN KIPPEN

## (Chemische test)

1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode wordt gebruikt om het totale watergehalte van bevroren en diepgevroren kuikens en kippen te bepalen. Hierbij worden het water- en het eiwitgehalte bepaald van monsters gehomogeniseerde karkassen van die soorten pluimvee. Het aldus bepaalde totale watergehalte wordt vergeleken met de grenswaarde die wordt berekend volgens de in punt 6.4 vastgestelde formules, teneinde na te gaan of tijdens de bewerking te veel water is opgenomen of niet. Als de analist de aanwezigheid van een stof vermoedt die de berekening kan beïnvloeden, moet hij de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

2. *Definities*

„Karkas”: het pluimveekarkas met been en kraakbeen en de eventueel bijgevoegde eetbare slachtafvallen.

„Slachtafvallen”: lever, hart, spiermaag en nek.

3. *Principe*

Het water- en het eiwitgehalte worden gemeten volgens de in de ISO-normen (International Organization for Standardization) beschreven methoden of volgens andere door de Raad erkende analysemethoden.

Het maximaal toegestane totale watergehalte van het karkas wordt berekend op basis van het eiwitgehalte van het karkas, dat kan worden gerefereerd aan het gehalte aan fysiologisch water.

4. *Apparatuur en reageermiddelen*

- 4.1. Een weegschaal om het karkas en de verpakking ervan te wegen, die ten minste tot op 1 gram nauwkeurig is.
- 4.2. Een vleesbijl of een vleeszaag om het karkas te versnijden tot stukken die in de vleesmolen kunnen.
- 4.3. Een krachtige vleesmolen en mixer, waarmee hele delen van bevroren of diepgevroren pluimvee kunnen worden gehomogeniseerd.

*Opmerking:*

Er wordt geen bepaalde vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om bevroren en diepgevroren vlees en beenderen zodanig te vermalen dat homogene monsters worden verkregen die overeenkomen met de monsters welke kunnen worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

- 4.4. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442: de voor deze methode vereiste apparatuur.
- 4.5. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937: de voor deze methode vereiste apparatuur.

**▼B**5. *Werkwijze*

- 5.1. Zeven karkassen worden willekeurig uit de te controleren hoeveelheid pluimvee genomen en in bevroren toestand gehouden totdat met de in de punten 5.2 tot en met 5.6 beschreven analyse wordt begonnen.

De analyse wordt uitgevoerd op elk van de zeven karkassen afzonderlijk of op een mengmonster van de zeven karkassen.

- 5.2. Met de bewerking wordt begonnen binnen een uur nadat de karkassen uit de vriesinstallatie zijn gehaald.
- 5.3. a) De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. Elk karkas wordt gewogen en van de verpakking ontdaan. Nadat het karkas in kleine stukken is gesneden, wordt het materiaal waarin de slachtafvallen zijn verpakt, zoveel mogelijk verwijderd. Het totale gewicht van het karkas, inclusief slachtafvallen en het op het karkas aanwezige ijs, wordt berekend door aftrek van het gewicht van het verwijderde verpakkingsmateriaal, waarbij wordt afgerond tot op het naaste hele gram; het berekende gewicht is de waarde  $P_1$ .
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het totale gewicht van de zeven overeenkomstig punt 5.3, onder a), bewerkte karkassen bepaald, hetgeen de waarde  $P_7$  oplevert.
- 5.4. a) Het hele karkas, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde  $P_1$ , wordt fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit een monster kan worden genomen dat representatief is voor elk karkas.
- b) Bij analyse van een mengmonster worden de zeven karkassen, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde  $P_7$ , samen in hun geheel fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit twee monsters kunnen worden genomen die representatief zijn voor de zeven karkassen. Beide monsters worden geanalyseerd zoals beschreven in de punten 5.5 en 5.6.
- 5.5. Van het homogenaat wordt een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het watergehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 1442, hetgeen leidt tot een watergehalte „a %”.
- 5.6. Van het homogenaat wordt nog een monster genomen, dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 937. Dit stikstofgehalte wordt door vermenigvuldiging met de coëfficiënt 6,25 omgerekend in het gehalte aan ruw eiwit „b %”.

6. *Berekening van de resultaten*

- 6.1. a) Het gewicht van het water ( $W$ ) in elk karkas wordt verkregen met behulp van de formule  $aP_1/100$ , en het eiwitgewicht ( $RP$ ) met behulp van de formule  $bP_1/100$ ; beide worden uitgedrukt in gram. Berekend wordt het totale gewicht aan water ( $W_7$ ) en aan eiwit ( $RP_7$ ) van de zeven geanalyseerde karkassen.
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht ( $W_7$ ) in de zeven karkassen wordt verkregen met behulp van de formule  $aP_7/100$  en het eiwitgewicht ( $RP_7$ ) met behulp van de formule  $bP_7/100$ ; beide worden uitgedrukt in gram.
- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water ( $W_A$ ) en dat van het eiwit ( $RP_A$ ) worden berekend door  $W_7$  en  $RP_7$  te delen door zeven.
- 6.3. Volgens deze methode kan het theoretisch gehalte aan fysiologisch water (uitgedrukt in gram) worden berekend met behulp van de volgende formule:

— voor kuikens en kippen:  $3,53 \times RP_A + 23$ .

**▼ B**

## 6.4. a) Luchtkoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 2 % <sup>(1)</sup> bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte ( $W_G$ ) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

— voor kuikens en kippen:  $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$ .

## b) Lucht-sproeikoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 4,5 % <sup>(1)</sup> bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte ( $W_G$ ) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

— voor kuikens en kippen:  $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$ .

## c) Dompelkoeling

In de veronderstelling dat bij de bewerking van de karkassen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie 7 % <sup>(1)</sup> bedraagt, wordt volgens deze methode de hoogste toegestane grenswaarde voor het totale watergehalte ( $W_G$ ) in gram (inclusief betrouwbaarheidsinterval) berekend met behulp van de onderstaande formule:

— voor kuikens en kippen:  $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$ .

- 6.5. Als het volgens punt 6.2 berekende gemiddelde watergehalte ( $W_A$ ) van de zeven karkassen het volgens punt 6.4 vastgestelde maximum ( $W_G$ ) niet overschrijdt, wordt de gecontroleerde partij geacht aan de norm te voldoen.

<sup>(1)</sup> Van het gewicht van het karkas, exclusief geabsorbeerd vreemd water.

**▼B***BIJLAGE VIII***BEPALING VAN HET TOTALE WATERGEHALTE VAN DELEN VAN  
PLUIMVEE****(Chemische test)**1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode wordt gebruikt om het totale watergehalte van bepaalde delen van pluimvee te bepalen. Hierbij worden het water- en het eiwitgehalte van monsters van gehomogeniseerde delen van pluimvee bepaald. Het aldus bepaalde totale watergehalte wordt vergeleken met de grenswaarde die wordt berekend volgens de in punt 6.4 vastgestelde formules, teneinde na te gaan of tijdens de bewerking te veel water is opgenomen of niet. Als de analist de aanwezigheid van een stof vermoedt die de berekening kan beïnvloeden, moet hij de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.

2. *Definities en monsternemingsvoorschriften*

De in artikel 1, onder 2), vastgestelde definities zijn van toepassing op de in artikel 20 bedoelde delen van pluimvee. De monsters hebben ten minste de volgende omvang:

— borst van kuikens en kippen: de helft van de borst,

— borstfilet van kuikens en kippen: de helft van de borst zonder been en zonder huid,

— kalkoenborst, kalkoenborstfilet en vlees van kalkoenpoten zonder been: porties van ongeveer 100 g,

— andere delen: als omschreven in artikel 1, onder 2).

Wanneer bevroren of diepgevroren delen niet afzonderlijk verpakt zijn, mogen de grootverpakkingen waaruit monsters genomen worden, bij een temperatuur van 0 °C worden opgeslagen, totdat afzonderlijke delen losgemaakt kunnen worden.

3. *Principe*

Het water- en het eiwitgehalte worden gemeten volgens de in de ISO-normen (International Organization for Standardization) beschreven methoden of volgens andere door de Raad erkende analysemethoden.

Het maximaal toegestane totale watergehalte van de pluimveedelen wordt berekend op basis van het eiwitgehalte van de delen, dat kan worden gerelateerd aan het gehalte aan fysiologisch water.

4. *Apparatuur en reageermiddelen*

4.1. Een weegschaal om de delen en de verpakking ervan te wegen, die ten minste tot op 1 g nauwkeurig is.

4.2. Een vleesbijl of een vleeszaag om de delen te versnijden tot stukken die in de vleesmolen kunnen.

**▼B**

- 4.3. Een krachtige vleesmolen en mixer, waarmee de delen van pluimvee of stukken daarvan kunnen worden gehomogeniseerd.

*Opmerking:*

Er wordt geen bepaalde vleesmolen aanbevolen. De molen moet echter krachtig genoeg zijn om ook bevroren en diepgevroren vlees en beenderen zodanig te vermalen dat homogene monsters worden verkregen die overeenkomen met de monsters welke kunnen worden verkregen met een vleesmolen die is uitgerust met een schijf met perforaties van 4 mm.

- 4.4. Voor de bepaling van het watergehalte volgens ISO-norm 1442: de voor deze methode vereiste apparatuur.
- 4.5. Voor de bepaling van het eiwitgehalte volgens ISO-norm 937: de voor deze methode vereiste apparatuur.

5. *Werkwijze*

- 5.1. Vijf delen worden willekeurig uit de te controleren hoeveelheid delen van pluimvee genomen en in bevroren toestand gehouden totdat met de in de punten 5.2 tot en met 5.6 beschreven analyse wordt begonnen.

Monsters van de in punt 2 bedoelde bevroren of diepgevroren, niet afzonderlijk verpakte producten mogen bij een temperatuur van 0 °C opgeslagen worden, totdat met de analyse wordt begonnen.

De analyse wordt uitgevoerd op elk van de vijf delen afzonderlijk of op een mengmonster van de vijf delen.

- 5.2. Met de bewerking wordt begonnen binnen één uur nadat de delen uit de vriesinstallatie zijn gehaald.
- 5.3. a) De buitenkant van de verpakking wordt afgeveegd om hierop aanwezig ijs en water te verwijderen. Elk deel wordt gewogen en van de verpakking ontdaan. Nadat de delen in kleine stukken zijn gesneden, wordt het gewicht van de delen berekend door aftrek van het gewicht van het verwijderde verpakkingsmateriaal, waarbij wordt afgerond tot op het naaste hele gram; het berekende gewicht is de waarde  $P_1$ .
- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het totale gewicht van de vijf overeenkomstig punt 5.3, onder a), bewerkte delen bepaald, hetgeen de waarde  $P_5$  oplevert.
- 5.4. a) Het hele deel, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde  $P_1$ , wordt fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit een monster kan worden genomen dat representatief is voor elk deel.
- b) Bij analyse van een mengmonster worden de vijf delen, waarvan het gewicht overeenkomt met de waarde  $P_5$ , samen fijngemalen in een vleesmolen als omschreven in punt 4.3 (en zo nodig verder gemengd met een mixer) om een homogeen product te verkrijgen waaruit twee monsters kunnen worden genomen die representatief zijn voor de vijf delen.
- Beide monsters worden geanalyseerd zoals beschreven in de punten 5.5 en 5.6.
- 5.5. Van het homogenaat wordt een monster genomen dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het watergehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 1442, hetgeen leidt tot een watergehalte „a %”.
- 5.6. Van het homogenaat wordt nog een monster genomen, dat onmiddellijk wordt gebruikt voor de bepaling van het stikstofgehalte volgens de methode die is beschreven in ISO-norm 937. Dit stikstofgehalte wordt door vermenigvuldiging met de coëfficiënt 6,25 omgerekend in het gehalte aan ruw eiwit „b %”.

**▼B**6. *Berekening van de resultaten*

- 6.1. a) Het gewicht van het water (W) in elk deel wordt verkregen met behulp van de formule  $aP_1/100$ , en het eiwitgehalte (RP) met behulp van de formule  $bP_1/100$ ; beide worden uitgedrukt in gram.

Berekend wordt het totale gewicht aan water ( $W_5$ ) en aan eiwit ( $RP_5$ ) van de vijf geanalyseerde delen.

- b) Bij analyse van een mengmonster wordt het gemiddelde gehalte aan water (a %) en aan eiwit (b %) van beide geanalyseerde monsters bepaald. Het watergewicht ( $W_5$ ) in de vijf delen wordt verkregen met behulp van de formule  $aP_5/100$  en het eiwitgewicht ( $RP_5$ ) met behulp van de formule  $bP_5/100$ ; beide worden uitgedrukt in gram.

- 6.2. Het gemiddelde gewicht van het water ( $W_A$ ) en dat van het eiwit ( $RP_A$ ) worden berekend door  $W_5$  en  $RP_5$  te delen door vijf.

- 6.3. Volgens deze methode kan de gemiddelde theoretische verhouding W/RP worden berekend als volgt:

- borstfilet en borst van kuikens en kippen:  $3,19 \pm 0,12$ ,
- hele poten/hele dijen, en achterkwarten daarvan, van kuikens en kippen:  $3,78 \pm 0,19$ ,
- borstfilet en borst van kalkoenen:  $3,05 \pm 0,15$ ,
- hele poten/hele dijen van kalkoenen:  $3,58 \pm 0,15$ ,
- vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4. In de veronderstelling dat bij de bewerking van de delen de technologisch onvermijdbare waterabsorptie naargelang van het product en de toegepaste koelmethode 2 %, 4 % of 6 % <sup>(1)</sup> bedraagt, is de volgens deze methode bepaalde maximaal toegestane verhouding W/RP als volgt:

	Luchtkoeling	Lucht-sproei-koeling	Dompelkoeling
Borstfilet van kuikens en kippen, zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kuikens en kippen, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, poten/dijen met rugdeel (bouten), achterkwarten, van kuikens en kippen, met huid	4,05	4,15	4,30
Borstfilet van kalkoenen, zonder huid	3,40	3,40	3,40
Borst van kalkoenen, met huid	3,40	3,50	3,60
Bovenpoten/bovendijen, onderpoten/onderdijen (drumsticks), hele poten/hele dijen, van kalkoenen, met huid	3,80	3,90	4,05
Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been en zonder huid	3,95	3,95	3,95

Als de gemiddelde verhouding  $W_A/RP_A$  van de vijf delen, berekend op basis van de volgens punt 6.2 berekende waarden, de in 6.4 vastgestelde verhoudingen niet overschrijdt, wordt aangenomen dat de gecontroleerde delen aan de norm voldoen.

<sup>(1)</sup> Berekend op basis van het deel, exclusief geabsorbeerd vreemd water. Voor filets (zonder huid) en vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been, geldt een waarde van 2 % voor alle koelmethode.



## BIJLAGE IX

CONTROLE VAN DE ABSORPTIE VAN WATER IN DE  
PRODUCTIE-INRICHTING

## (Slachthuïstest)

1. Ten minste eenmaal per arbeidsperiode van acht uur:  
uit de ontdarmketen naar willekeur 25 karkassen nemen onmiddellijk nadat de ingewanden en het vet verwijderd zijn en voordat de dieren daarop voor de eerste maal worden gewassen.
2. Zo nodig de hals afsnijden waarbij de huid van de hals aan het karkas bevestigd blijft.
3. Elk karkas individueel identificeren. Elk karkas wegen en het gewicht ervan registreren, afgerond tot op het naaste hele gram.
4. De te controleren karkassen weer aan de ontdarmketen bevestigen, om ze verder de normale behandeling van wassen, koelen, uitlekken enz., te laten ondergaan.
5. De geëtiketteerde karkassen weer afnemen aan het einde van de uitleklijn zonder ze langer te laten uitlekken dan normaliter gebruikelijk is voor pluimvee van de partij waaruit het monster komt.
6. De eerste 20 teruggenomen karkassen vormen het monster. Ze worden opnieuw gewogen. Het op het naaste hele gram afgeronde gewicht hiervan wordt genoteerd naast het gewicht dat bij de eerste weging is geconstateerd. De test is nietig indien minder dan 20 geïdentificeerde karkassen worden teruggenomen.
7. De merktekens van de karkassen van het monster verwijderen en de karkassen op de gebruikelijke wijze verpakken.
8. Het waterabsorptiepercentage bepalen door het totale gewicht van de 20 karkassen vóór het wassen af te trekken van het totale gewicht van dezelfde karkassen na wassen, koelen en uitlekken, en het verschil vervolgens te delen door het aanvankelijke gewicht en te vermenigvuldigen met 100.
9. In plaats van de karkassen handmatig te wegen zoals beschreven in de punten 1 tot en met 8, mag voor de bepaling, volgens dezelfde regels, van het waterabsorptiepercentage bij een gelijk aantal karkassen, ook gebruik worden gemaakt van een automatische weeginrichting, voor zover deze daartoe vooraf door de bevoegde autoriteit is goedgekeurd.
10. De uitkomst van die berekening mag niet hoger zijn dan de onderstaande percentages van het aanvankelijke gewicht van het karkas of dan een andere waarde waaruit blijkt dat aan de eisen inzake totaal gehalte aan vreemd water is voldaan:  

— <i>luchtkoeling</i> :	0 %,
— <i>lucht-sproeikoeling</i> :	2 %,
— <i>dompelkoeling</i> :	4,5 %.





BIJLAGE X

**IN ARTIKEL 16, LID 6, BEDOELDE VERMELDINGEN**

— <i>in het Bulgaars:</i>	Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
— <i>in het Spaans:</i>	Contenido en agua superior al límite CE
— <i>in het Tsjechisch:</i>	Obsah vody překračuje limit ES
— <i>in het Deens:</i>	Vandindhold overstiger EF-Normen
— <i>in het Duits:</i>	Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
— <i>in het Ests:</i>	Veesisaldus ületab EÜ normi
— <i>in het Grieks:</i>	Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
— <i>in het Engels:</i>	Water content exceeds EC limit
— <i>in het Frans:</i>	Teneur en eau supérieure à la limite CE
— <i>in het Italiaans:</i>	Tenore d'acqua superiore al limite CE
— <i>in het Lets:</i>	Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
— <i>in het Litouws:</i>	Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
— <i>in het Hongaars:</i>	Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
— <i>in het Maltees:</i>	Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
— <i>in het Nederlands:</i>	Watergehalte hoger dan het EG-maximum
— <i>in het Pools:</i>	Zawartość wody przekracza normę WE
— <i>in het Portugees:</i>	Teor de água superior ao limite CE
— <i>in het Roemeens:</i>	Conținutul de apă depășește limita CE
— <i>in het Slowaaks:</i>	Obsah vody presahuje limit ES
— <i>in het Sloveens:</i>	Vsebnost vode presega ES omejitvev
— <i>in het Fins:</i>	Vesipitoisuus ylittää EY-normin
— <i>in het Zweeds:</i>	Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***BIJLAGE XI***LIJST VAN DE NATIONALE REFERENTIELABORATORIA****België**

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)  
Eenheid Technologie en Voeding  
Productkwaliteit en voedselveiligheid  
Brusselsesteenweg 370  
9090 Melle  
BELGIË

**Bulgarije**

Национален диагностичен научно-изследователски ветеринарно-медицински институт  
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)  
бул. „Пенчо Славейков“ 15  
(15, Pencho Slaveikov str.)  
София-1606  
(Sofia-1606)  
BULGARIJE

**Tsjechië**

Státní veterinární ústav Jihlava  
Národní referenční laboratoř pro mikrobiologické,  
chemické a senzorické analýzy masa a masných výrobků  
Rantířovská 93  
586 05 Jihlava  
TSJECHISCHE REPUBLIEK

**Denemarken**

Fødevarestyrelsen  
Fødevareregion Øst  
Afdeling for Fødevarekemi  
Søndervang 4  
4100 Ringsted  
DENEMARKEN

**Duitsland**

Max Rubner-Institut  
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel  
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)  
— Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch —  
(Department of Safety and Quality of Meat)  
E.-C.-Baumann-Str. 20  
95326 Kulmbach  
DUITSLAND

**Estland**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
Kreutzwaldi 30  
51006 Tartu  
ESTLAND

**Ierland**

National Food Centre  
Teagasc  
Dunsinea  
Castleknock  
Dublin 15  
IERLAND

**▼M4****Griekenland**

Ministry of Rural Development & Food  
Veterinary Laboratory of Larisa  
7th km Larisa-Trikalon st.  
411 10 Larisa  
GRIEKENLAND

**Spanje**

Laboratorio Arbitral Agroalimentario  
Carretera de La Coruña, km 10,700  
28023 Madrid  
SPANJE

**Frankrijk**

SCL Laboratoire de Montpellier  
Parc Euromédecine  
205, rue de la Croix-Verte  
34196 Montpellier Cedex 5  
FRANKRIJK

**Italië**

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari  
Laboratorio di Modena  
Via Jacopo Cavедone N. 29  
41100 Modena  
ITALIË

**Cyprus**

Analytical Laboratories Section  
Department of Agriculture  
Ministry of agriculture, Natural Resources and Environment  
Loukis Akritas Ave  
1412 Nicosia  
CYPRUS

**Letland**

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts  
Lejupes iela 3,  
Rīga, LV-1076

**Litouwen**

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas  
J. Kairiūkščio g. 10  
LT-08409 Vilnius

**Luxemburg**

Laboratoire National de Santé  
Rue du Laboratoire, 42  
1911 Luxembourg  
LUXEMBURG

**Hongarije**

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)  
Budapest 94. Pf. 1740  
Mester u. 81  
1465  
HONGARIJE

**▼ M4****Malta**

Malta National Laboratory  
UB14, San Gwann Industrial Estate  
San Gwann,  
SGN 09  
MALTA

**Nederland**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid  
Wageningen University and Research Centre  
Akkermaalsbos 2, gebouw 123  
6708 WB Wageningen  
NEDERLAND

**Oostenrijk**

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191  
1226 Wien  
OOSTENRIJK

**Polen**

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości  
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
ul. Reymonta 11/13  
60-791 Poznań  
POLEN

**Portugal**

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE  
Laboratório Central da Qualidade Alimentar - LCQA  
Av. Conde Valbom, 98  
1050-070 Lisboa  
PORTUGAL

**Roemenië**

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară  
Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2  
București  
ROEMENIË

**Slovenië**

Univerza v Ljubljani  
Veterinarska fakulteta  
Nacionalni veterinarski inštitut  
Gerbičeva 60  
SI-1115 Ljubljana

**Slowakije**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
842 52 Bratislava  
SLOWAKIJE

**Finland**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki

▼ **M4**

**Zweden**

Livsmedelsverket  
Box 622  
SE-75126 Uppsala

**Verenigd Koninkrijk**

Laboratory of the Government Chemist  
Queens Road  
Teddington  
TW11 0LY  
UNITED KINGDOM

**▼B***BIJLAGE XII***Taken en organisatiestructuur van de raad van deskundigen op het gebied van de controle op het watergehalte in vlees van pluimvee**

De in artikel 19 bedoelde raad van deskundigen is belast met de volgende taken:

- a) aan de nationale referentielaboratoria informatie verstrekken over analysemethoden en vergelijkende proeven op het gebied van het watergehalte in vlees van pluimvee;
- b) de toepassing door de nationale referentielaboratoria van de onder a) bedoelde methoden coördineren door het organiseren van vergelijkende proeven, en met name van bekwaamheidsproeven;
- c) de nationale referentielaboratoria bij bekwaamheidsproeven ondersteunen door het bieden van wetenschappelijke steun inzake de evaluatie en de rapportage van statistische gegevens;
- d) het onderzoek naar nieuwe analysemethoden coördineren en de nationale referentielaboratoria informeren over de op dit gebied geboekte vooruitgang;
- e) wetenschappelijke en technische bijstand verlenen aan de Commissie, vooral wanneer lidstaten het niet eens zijn over analyseresultaten.

De in artikel 19 bedoelde raad van deskundigen wordt als volgt georganiseerd:

De raad van deskundigen op het gebied van de controle op het watergehalte in vlees van pluimvee bestaat uit vertegenwoordigers van het Instituut voor referentiematerialen en -metingen (IRMM) van het Gemeenschappelijk Centrum voor Onderzoek (GCO), van het directoraat-generaal Landbouw en plattelandsontwikkeling en van drie nationale referentielaboratoria. De vertegenwoordiger van het IRMM treedt op als voorzitter van de raad en wijst de nationale referentielaboratoria aan op basis van roulatie. De autoriteit die belast is met het toezicht op een gekozen nationaal referentielaboratorium, wijst vervolgens de individuele deskundigen op het gebied van de controle op het watergehalte in levensmiddelen aan die zitting nemen in de raad. Elk jaar wordt door roulatie slechts één van de deelnemende nationale referentielaboratoria tegelijk vervangen om een bepaalde mate van continuïteit in de raad te waarborgen. De kosten die de deskundigen van de lidstaten en/of de nationale referentielaboratoria bij de vervulling van hun functies in het kader van dit deel van deze bijlage maken, worden gedragen door de respectieve lidstaten.

**Taken van de nationale referentielaboratoria**

De in bijlage XI genoemde nationale referentielaboratoria zijn belast met de volgende taken:

- a) de werkzaamheden van de nationale laboratoria die zijn belast met de analyses op het watergehalte in vlees van pluimvee, coördineren;
- b) de bevoegde autoriteit van de lidstaat bijstaan bij het opzetten van het systeem voor de controle op het watergehalte in vlees van pluimvee;
- c) meewerken aan vergelijkende proeven (bekwaamheidsproeven) waaraan de verschillende onder a) bedoelde nationale laboratoria worden onderworpen;
- d) ervoor zorgen dat de door de raad van deskundigen verstrekte informatie wordt doorgegeven aan de bevoegde autoriteit in de betrokken lidstaat en aan de onder a) bedoelde nationale laboratoria;
- e) samenwerken met de raad van deskundigen en, wanneer het nationale referentielaboratorium na aanwijzing is toegetreden tot de raad van deskundigen, de nodige monsters gereedmaken voor de proeven, inclusief homogeniteits-testen, en een adequate verzending regelen.

**▼M3**



## BIJLAGE XIII

## Concordantietabel

Verordening (EEG) nr. 1906/90	Verordening (EEG) nr. 1538/91	De onderhavige verordening
	Artikel 1	Artikel 1
	Artikel 1 bis, aanhef	Artikel 2, aanhef
Artikel 2, punten 2, 3 en 4		Artikel 2, onder a), b) en c)
Artikel 2, punt 8		Artikel 2, onder d)
	Artikel 1 bis, eerste en tweede alinea	Artikel 2, onder e) en f)
	Artikel 2	Artikel 3, leden 1 t/m 4
Artikel 4		Artikel 3, lid 5
	Artikel 3	Artikel 4
	Artikel 4	Artikel 5, lid 1
Artikel 5, leden 1 t/m 4		Artikel 5, leden 2 t/m 5
Artikel 6		Artikel 5, lid 6
	Artikel 5	Artikel 6
	Artikel 6, lid 1, aanhef	Artikel 7, lid 1, aanhef
	Artikel 6, lid 1, eerste t/m zesde streepje	Artikel 7, lid 1, onder a) t/m f)
	Artikel 6, lid 2, aanhef	Artikel 7, lid 2, aanhef
	Artikel 6, lid 2, eerste t/m vierde streepje	Artikel 7, lid 2, onder a) t/m d)
	Artikel 7, lid 1	Artikel 8, lid 1
	Artikel 7, lid 3	Artikel 8, lid 2
	Artikel 7, lid 4	Artikel 8, lid 3
	Artikel 7, lid 5	Artikel 8, lid 4
	Artikel 7, lid 6	Artikel 8, lid 5
	Artikel 8, lid 1	Artikel 9, lid 1
	Artikel 8, lid 2	Artikel 9, lid 2
	Artikel 8, lid 3, aanhef	Artikel 9, lid 3, aanhef
	Artikel 8, lid 3, eerste streepje	Artikel 9, lid 3, onder a)
	Artikel 8, lid 3, tweede streepje	Artikel 9, lid 3, onder b)
	Artikel 8, lid 4, eerste alinea, aanhef	Artikel 9, lid 4, eerste alinea, aanhef
	Artikel 8, lid 4, eerste alinea, eerste t/m derde streepje	Artikel 9, lid 4, eerste alinea, onder a) t/m c)

▼B

Verordening (EEG) nr. 1906/90	Verordening (EEG) nr. 1538/91	De onderhavige verordening
	Artikel 8, lid 4, tweede alinea	Artikel 9, lid 4, tweede alinea
	Artikel 8, leden 5 t/m 12	Artikel 9, leden 5 t/m 12
	Artikel 8, lid 13, eerste alinea	—
	Artikel 8, lid 13, tweede alinea	Artikel 9, lid 13
	Artikel 9	Artikel 10
	Artikel 10	Artikel 11
	Artikel 11, lid 1, aanhef	Artikel 12, lid 1, aanhef
	Artikel 11, lid 1, eerste t/m vierde streepje	Artikel 12, lid 1, onder a) t/m d)
	Artikel 11, lid 2	Artikel 12, lid 2
	Artikel 11, lid 2 bis	Artikel 12, lid 3
	Artikel 11, lid 2 ter	Artikel 12, lid 4
	Artikel 11, lid 3, aanhef	Artikel 12, lid 5, aanhef
	Artikel 11, lid 3, eerste t/m vierde streepje	Artikel 12, lid 5, onder a) t/m d)
	Artikel 11, lid 4	Artikel 12, lid 6
	Artikel 12	Artikel 13
	Artikel 13	Artikel 14
	Artikel 14 bis, leden 1 en 2	Artikel 15
	Artikel 14 bis, leden 3 t/m 5	Artikel 16, leden 1 t/m 3
	Artikel 14 bis, lid 5 bis	Artikel 16, lid 4
	Artikel 14 bis, lid 6	Artikel 16, lid 5
	Artikel 14 bis, lid 7, eerste alinea, aanhef	Artikel 16, lid 6, eerste alinea
	Artikel 14 bis, lid 7, eerste alinea, streepjes	Bijlage X
	Artikel 14 bis, lid 7, tweede en derde alinea	Artikel 16, lid 6, tweede en derde alinea
	Artikel 14 bis, leden 8 tot en met 12	Artikel 17, leden 1 t/m 5
	Artikel 14 bis, lid 12 bis	Artikel 18, lid 1
	Artikel 14 bis, lid 13	Artikel 18, lid 2
	Artikel 14 bis, lid 14	Artikel 19
	Artikel 14 ter, lid 1	Artikel 20, lid 1



▼B

Verordening (EEG) nr. 1906/90	Verordening (EEG) nr. 1538/91	De onderhavige verordening
	Artikel 14 ter, lid 2, eerste alinea, aanhef	Artikel 20, lid 2, eerste alinea, aanhef
	Artikel 14 ter, lid 2, eerste alinea, eerste t/m derde streepje	Artikel 20, lid 2, eerste alinea, onder a) t/m c)
	Artikel 14 ter, lid 2, tweede alinea	Artikel 20, lid 2, tweede alinea
	Artikel 14 ter, leden 3 en 4	Artikel 20, leden 3 en 4
	Artikel 15	—
	—	Artikel 21
	—	Artikel 22
	Bijlage I	Bijlage I
	Bijlage I bis	Bijlage II
	Bijlage II	Bijlage III
	Bijlage III	Bijlage IV
	Bijlage IV	Bijlage V
	Bijlage V	Bijlage VI
	Bijlage VI	Bijlage VII
	Bijlage VI bis	Bijlage VIII
	Bijlage VII	Bijlage IX
	Bijlage VIII	Bijlage XI
	Bijlage IX	Bijlage XII
	—	Bijlage XIII