

Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ

► **V** РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 543/2008 НА КОМИСИЯТА

от 16 юни 2008 година

относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици

(ОВ L 157, 17.6.2008 г., стр. 46)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
► <u>M1</u>	Регламент (ЕО) № 936/2008 на Комисията от 24 септември 2008 година	L 257	7	25.9.2008 г.
► <u>M2</u>	Регламент (ЕО) № 508/2009 на Комисията от 15 юни 2009 година	L 151	28	16.6.2009 г.
► <u>M3</u>	Регламент (ЕС) № 557/2010 на Комисията от 24 юни 2010 година	L 159	13	25.6.2010 г.
► <u>M4</u>	Регламент за изпълнение (ЕС) № 576/2011 на Комисията от 16 юни 2011 година	L 159	66	17.6.2011 г.
► <u>M5</u>	Регламент за изпълнение (ЕС) № 652/2012 на Комисията от 13 юли 2012 година	L 190	1	19.7.2012 г.
► <u>M6</u>	Регламент за изпълнение (ЕС) № 1239/2012 на Комисията от 19 декември 2012 година	L 350	63	20.12.2012 г.
► <u>M7</u>	Регламент (ЕС) № 519/2013 на Комисията от 21 февруари 2013 година	L 158	74	10.6.2013 г.

Поправен със:

- **C1** Поправка, ОВ L 8, 13.1.2009 г., стр. 33 (543/2008)
- **C2** Поправка, ОВ L 102, 23.4.2018 г., стр. 95 (652/2012)

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 543/2008 НА КОМИСИЯТА**

от 16 юни 2008 година

относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици

Член 1

Продуктите, посочени в член 121, буква д), подточка ii) от Регламент (ЕО) № 1234/2007, имат следните определения:

1. Трупове на домашни птици**а) ПЕТЛИ И КОКОШКИ (*Gallus domesticus*)**

- пилета, бройлери: птици, при които върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- петли, кокошки: птици, при които върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен),
- скопени (угоени) петли: мъжки кокошови птици, кастрирани по хирургически път преди достигане на полова зрялост и заклани на възраст най-малко 140 дни; след кастрацията скопените петли трябва да бъдат угоявани поне 77 дни,
- ярки, петлета: пилета с тегло на трупа (представено без вътрешностите, главата и краката) под 650 грама; пилетата с тегло между 650 g и 750 g могат да бъдат наречени „ярки“, ако възрастта при клане не превишава двадесет и осем дни. Държавите-членки могат да прилагат разпоредбите на член 12 за проверка на възрастта при клане,
- млади петли: мъжки пилета от вида на носачките, при които върхът на гръдната кост е неогъваем, без да е напълно вкостен, и чиято възраст при клане е най-малко 90 дни;

б) ПУЙКИ (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (млади) пуйки: птици, при които върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- пуйки: птици, при които върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);

в) ПАТИЦИ (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), мюлари (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)

- (млади) патици или патета, (млади) мускусни патици, (млади) мюлари: птици, при които върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- патици, мускусни патици, мюлари: птици, при които върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);

▼Bг) ГЪСКИ (*Anser anser dom.*)

— (млади) гъски или гъсета: птици, при които върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен). Масният слой по цялото тяло е тънък или умерен; маста на младата гъска може да има характерен цвят, свидетелстващ за специален хранителен режим,

— гъски: птици, при които върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен); по цялото тяло има умерен до дебел масен слой;

д) ТОКАЧКИ (*Numida meleagris domesticus*)

— (млади) токачки: птици, при които върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),

— токачки: птици, при които върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

За целите на настоящия регламент вариантите на използваните от буква а) до буква д) термини, отнасящи се до пола, се считат за еквивалентни.

2. Разфасовки от домашни птици

- а) половинка: половин труп, получен чрез надлъжен разрез по плоскостта на гръдната кост и гръбнака;
- б) четвъртинка: половина, разделена чрез напречен разрез, при което са получени четвъртини бутче и гърди;
- в) неразделени четвъртинки с бутчетата: двете четвъртинки с бутчетата, обединени с част от гърба, със или без трътката;
- г) гърди, бяло месо или филе с кост: гръдната кост и ребрата или част от тях, разпределени от двете страни на костта, заедно с обграждащата ги мускулатура. Гърдите могат да бъдат цели или половинки;
- д) бутче: бедрената кост, пищялът и фибулата (малкият пищял) заедно с обграждащата ги мускулатура. Двете парчета трябва да бъдат отрязани при ставите;
- е) пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него: теглото на гърба не трябва да превишава 25 % от теглото на разфасовката;
- ж) бедро: бедрената кост заедно с обграждащата я мускулатура. Двете парчета са отрязани при ставите;
- з) подбедрица: пищялът и малкият пищял заедно с обграждащата ги мускулатура. Двете парчета са отрязани при ставите;
- и) крило: раменната кост, лъчевата кост и лакътната кост заедно с обграждащата ги мускулатура. При крила на пуйка раменната, лъчевата или лакътната кост заедно с обграждащата ги мускулатура могат да бъдат представени поотделно. Върхът, включително крайните костици на крилото, могат да бъдат отстранени или не. Парчетата са отрязани при ставите;

▼B

- й) неразделени крила: двете крила, обединени с част от гърба, като теглото на тази част не превишава 45 % от теглото на цялата разфасовка;
- к) филе от гърдите, бяло месо: цялата част или половината от обезкостените гърди, т.е. без гърдната кост и ребрата. При филе от гърдите на пуйка филето може да съдържа само дълбокия гърден мускул;
- л) филе от гърдите с „ядеца“: филе от гърдите без кожа с ключицата и само с хрущялната точка на гърдната кост, като теглото на ключицата и хрущяла не надхвърля 3 % от теглото на разфасовката;
- м) нетлъсто филе: филе от гърдите на патици и гъски, посочени в точка 3, обхващащо кожата и подкожната тлъстина, покриваща гърдния мускул, без дълбокия пекторален мускул;
- н) обезкостен пуешки бут: пуешки бедра и/или подбедрици, обезкостени, т.е. без бедрената кост, пищяла и малкия пищял, цели, на кубчета или нарязани на ивици.

За продуктите, изброени в букви д), ж) и з), изразът „парчетата са отрязани при ставите“ означава, че срезове са направени между двете линии, отграничаващи ставите, както е показано в графичното представяне в приложение II.

Продуктите, посочени в букви г)—к), могат да бъдат представени със или без кожата. Липсата на кожа при продуктите, посочени в букви г)—й), или наличието на кожа при продукта, посочен в буква к), се обозначава върху етикета по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

3. Черен дроб

Черният дроб от гъски или патици от вида *Cairina moschata* или *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*, които са били хранени по такъв начин, че да произведат мастна клетъчна хипертрофия на черния дроб.

Птиците, от които се взема такъв черен дроб, трябва да бъдат напълно обезкървени. Черният дроб трябва да има еднакъв цвят.

Черният дроб е със следното тегло:

— черният дроб от патица е с тегло най-малко 300 грама нето,

— черният дроб от гъска е с тегло най-малко 400 грама нето.

⁽¹⁾ ОВ L 109, 6.5.2000 г., стр. 29.



Член 2

За целите на настоящия регламент:

- а) „труп“ означава цялото тяло на домашна птица от видовете, посочени в член 1, точка 1), след обезкръвяване, отстраняване на перата и изкормване; отстраняването на бъбреците обаче е незадължително; изкормен труп може да бъде предложен за продажба със или без вътрешностите, т.е. сърцето, черният дроб, воденичката и шията, поставени в коремната кухина;
- б) „разфасовки“ означава месо от домашни птици, което в зависимост от размера и характеристиките на мускулната тъкан може да бъде определено като получено от съответните части на трупа;
- в) „предварително опаковано месо от домашни птици“ означава месо от домашни птици, представено съгласно предвидените в член 1, параграф 3, буква б) от Директива 2000/13/ЕО условия;
- г) „неопаковано месо от домашни птици“ означава месо от домашни птици, което се предлага за продажба на крайния потребител неопаковано или се опакова на мястото на продажбата по искане на купувача;
- д) „предлагане на пазара“ означава съхраняването или излагането с цел продажба, предлагането за продажба, продажбата и доставката или всяка друга форма на предлагане на пазара;
- е) „партида“ означава месо от домашни птици от един и същ биологичен вид и тип, от един и същ клас, от един и същ производствен цикъл, от една и съща кланица или транжорна, разположени на едно и също място и подлежащи на задължителни проверки. За целите на член 9 и приложения V и VI една партида обхваща само предварително опакованото месо от една и съща категория номинално тегло.

Член 3

1. За да бъдат предлагани на пазара в съответствие с настоящия регламент, трупове на домашни птици се предлагат за продажба в една от следните форми:

- частично изкормени,
- с вътрешности,
- без вътрешности.

Може да се добави думата „изкормени“.

2. Частично изкормените трупове са трупове, от които не са отстранени сърцето, черният дроб, белите дробове, воденицата, гушата и бъбреците.

3. За всички форми на предлагане на птичи трупове, ако главата не е отстранена, трахеята, хранопроводът и гушата могат да останат към трупа.

▼B

4. Вътрешностите включват само следните органи:

Сърцето, шията, воденицата и черният дроб, както и всички други части от трупа, които се смятат за годни за ядене от потребителите на пазара, на който продуктът е предназначен за крайна консумация. При черния дроб се отстранява жлъчният мехур, при воденицата се отстраняват кутикулата и съдържанието ѝ. Сърцето може да бъде със или без перикардиалната торбичка. Ако шията остане прикачена към трупа, тя не се счита за част от вътрешностите.

Ако някой от тези четири органа традиционно не се включва в трупа при предлагането му за продажба, неговата липса се обозначава върху етикета.

5. Освен обозначенията съгласно изискванията на националното законодателство, прието в съответствие с Директива 2000/13/ЕИО, придружаващите търговски документи съдържат следните допълнителни обозначения по смисъла на член 13, параграф 1, буква б) от посочената директива:

- а) категорията, посочена в част Б, точка III 1) от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007;
- б) състоянието, в което се предлага на пазара месото от домашни птици в съответствие с част Б, точка III 2) от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и препоръчителната температура на съхранение.

Член 4

1. Наименованията, под които се продават продуктите, предмет на настоящия регламент, по смисъла на член 3, параграф 1, точка 1 от Директива 2000/13/ЕО, са наименованията, изброени в член 1 от настоящия регламент, и съответните термини на другите езици на Общността, изброени в приложение I към настоящия регламент и определени, както следва:

- за цели трупове — чрез посочване на една от формите на предлагане, предвидени в член 3, параграф 1 от настоящия регламент,
- за разфасовки — чрез посочване на биологичния вид.

2. Наименованията по точки 1 и 2 от член 1 могат да бъдат допълвани с други термини, при условие че тези термини не въвеждат потребителя в голямо заблуждение и, по-специално, не водят до объркване с други продукти, посочени в точки 1 и 2 от член 1, или с обозначенията, предвидени в член 11.

Член 5

1. Продукти, различни от дефинираните в член 1, могат да бъдат предлагани на пазара в Общността само под такива наименования, които не въвеждат потребителя в голямо заблуждение, като водят до объркване с продуктите, посочени в член 1, или с обозначенията, предвидени в член 11.

2. Освен на изискванията на националното законодателство, прието съгласно Директива 2000/13/ЕО, етиктирането и представянето на месото от домашни птици, предназначено за крайния потребител, отговарят и на допълнителните изисквания, посочени в параграфи 3 и 4 от настоящия член.

▼B

3. При прясното месо от домашни птици датата на минимална годност се заменя с обозначението „използвай преди“ в съответствие с член 10 от Директива 2000/13/ЕО.

4. При предварително опакованото птиче месо върху опаковката или върху етикета, прикрепен към нея, фигурират също така следните данни:

а) категорията, посочена в част Б, точка III 1) от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007;

б) при прясното месо от домашни птици — общата цена и цената на единица тегло при продажба на дребно;

в) състоянието, в което се предлага на пазара месото от домашни птици в съответствие с част Б, точка III 2) от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и препоръчителната температура на съхранение;

г) номерът на свидетелството за одобрение на кланицата или транжорната, издадено съгласно член 4 от Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета⁽¹⁾ освен в случаите, когато разфасоването и обезкостяването се извършват на мястото на продажбата в съответствие с член 4, параграф 2, буква г) от посочения регламент;

д) при месото от домашни птици, внесено от трети държави — обозначение на страната на произход.

5. Член 14 от Директива 2000/13/ЕО се прилага по отношение на обозначенията, посочени в параграф 4, когато месото от домашни птици се предлага за продажба, без да е предварително опаковано, освен когато разфасоването и обезкостяването се извършват на мястото на продажбата, както е предвидено в член 4, параграф 2, буква г) от Регламент (ЕО) № 853/2004, при условие че разфасоването и обезкостяването се извършват по искане и в присъствието на потребителя.

6. Чрез дерогация от член 3, параграф 5 и от параграфи 2—5 от настоящия член не е необходимо да се класира месото от домашни птици или да се поставят допълнителните обозначения, посочени в споменатите членове, когато става въпрос за доставки за транжорни или цехове за преработка.

Член 6

Следните допълнителни разпоредби се прилагат за замразеното месо от домашни птици, както е дефинирано в част Б, точка II 3) от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007.

Температурата на замразеното месо от домашни птици, за което се отнася настоящият регламент, трябва да е постоянна и да се поддържа във всички части на продукта на ниво $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ или по-малко, с възможни кратки увеличения на температурата с не повече от $3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Тези отклонения в температурата на продукта са разрешени в съответствие с добрата практика на съхранение и дистрибуция по време на местната дистрибуция и в хладилните витрини за продажба на крайни потребители.

⁽¹⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

▼B*Член 7*

1. Птичите трупове и разфасовки, за които се отнася настоящият регламент, отговарят на следните минимални изисквания, за да могат да бъдат квалифицирани в класовете А и Б — те трябва да бъдат:

- а) цели, като се има предвид формата на представяне;
- б) чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв;
- в) без чужд мирис;
- г) без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна;
- д) без открити счупени кости;
- е) без сериозни натъртвания.

При прясното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване.

2. За да бъдат категоризирани в клас А, труповете и разфасовките от домашни птици удовлетворяват допълнително и следните критерии:

- а) имат добра структура. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. При пилетата, младите патици или патета и пуйките върху гърдите, гръбнака и бутчетата има равномерен тънък слой от мастна тъкан. При петлите, кокошките, патиците и младите гъски е допустимо да има по-дебел слой мастна тъкан. При гъските по целия труп има умерен до дебел слой мастна тъкан;
- б) върху гърдите, бутчетата, гърба, ставите на краката и връхчетата на крилата може да има единични перца, крайчета от пера и перушина. При петлите и кокошките, патиците, пуйките и гъските отделни пера може да има и по други части на трупа;
- в) допустимо е да има травми, натъртвания или оцветявания при условие, че те са малко на брой и с малки размери, че са трудно забележими и не се намират върху гърдите и бутчетата. Връхчето на крилцето може да липсва. Допуска се лека червенина при връхчетата на крилата и фоликулите;
- г) при замразените или бързо замразените домашни птици не може да има следи от хладилни изгаряния ⁽¹⁾, освен ако са малко на брой и с малки размери, трудно забележими и ако не се намират върху гърдите и бутчетата.

⁽¹⁾ Хладилно изгаряне: (в смисъл влошаване на качеството) локално необратимо изсъхване на кожата или месото, което може да се изразява във:

- изменение на естествения цвят (който обикновено става по-блед), или
- изменение на вкуса или мириса (липса на вкус или гранясване), или
- изменение на консистенцията (суха, шуплеста).



Член 8

1. Всякакви решения, които са резултат от неспазването на членове 1, 3 и 7, могат да бъдат вземани само по отношение на цялата партида, която е била проверена в съответствие с разпоредбите на настоящия член.

2. От всяка партида, подлежаща на проверка в кланиците, транжорните, складовете за търговия на едро или на дребно или на всеки друг етап от предлагането на пазара, включително по време на превоза или, при внос от трети държави — при митническата обработка, от всеки от продуктите по член 1 се прави случайна извадка, съдържаща следните количества:

Размер на партидата	Размер на извадката	Допустим брой единици, несъответстващи на изискванията	
		Общо	За член 1, точки 1 ⁽¹⁾ и 3, и член 7, параграф 1
1	2	3	4
100—500	30	5	2
501—3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Допустим брой несъответстващи на изискванията единици за един биологичен вид, а не между различни биологични видове.

3. При проверката на партида месо от домашни птици от клас „А“ се прилага общият допустим брой несъответстващи ни изискванията единици, посочен в колона 3 от таблицата в параграф 2. При филето от гърди тези несъответстващи единици може също така да включват филета с максимум до 2 % хрущял (огъваемият връх на гръдната кост).

Все пак броят на единиците, които не отговарят на разпоредбите на член 1, точки 1 и 3, и член 7, параграф 1, не може да превишава цифрите, посочени в колона 4 от таблицата в параграф 2.

По отношение на член 1, точка 3 нито една несъответстваща единица не се счита за допустима, освен ако не е с тегло поне 240 грама за патешкия черен дроб и поне 385 грама за гъшия черен дроб.

4. При проверката на партида месо от домашни птици от клас „Б“ допустимият брой несъответстващи единици се удвоява.

5. Когато проверяваната партида не съответства на изискванията, надзорният орган забранява нейната продажба или внос, ако пратката идва от трета държава, докато не се установи, че е постигнато съответствие на партидата с разпоредбите на членове 1 и 7.

▼B

Член 9

1. Предварително опакованото замразено или бързо замразено месо от домашни птици по смисъла на член 2 от Директива 76/211/ЕИО може да бъде класифицирано по категория „тегло“ в съответствие с част Б, точка III 3) от Регламент (ЕО) № 1234/2007. Опаковките могат да бъдат:

— готови опаковки, съдържащи един труп на домашна птица, или

— готови опаковки, съдържащи една или няколко разфасовки от домашни птици от един тип и биологичен вид съгласно член 1.

2. Всички готови опаковки имат указание относно теглото на продукта, наричано „номинално тегло“, което те трябва да съдържат съгласно параграфи 3 и 4.

3. Готовите опаковки замразено или бързо замразено месо от домашни птици могат да бъдат класифицирани по категории по номиналното им тегло, както следва:

а) трупове:

— < 1 100 грама: на класове през 50 грама (1 050, 1 000, 950 и т.н.),

— 1 100— < 2 400 грама: на класове през 100 грама (1 100, 1 200, 1 300 и т.н.),

— ≥ 2 400 грама: на класове през 200 грама (2 400, 2 600, 2 800 и т.н.);

б) разфасовки:

— < 1 100 грама: на класове през 50 грама (1 050, 1 000, 950 и т.н.),

— ≥ 1 100 грама: на класове през 100 грама (1 100, 1 200, 1 300 и т.н.).

4. Готовите опаковки, посочени в параграф 1, се правят по такъв начин, че да отговарят на следните изисквания:

а) осредненото действително съдържание не трябва да бъде по-малко от номиналното тегло;

б) делът на готовите опаковки с отрицателна грешка, по-голяма от максимално допустимата съгласно параграф 9, трябва да бъде достатъчно малък, за да могат партидите готови опаковки да отговорят на изискванията при проверките, определени в параграф 10;

в) готова опаковка с отрицателна грешка, два пъти по-голяма от допустимата отрицателна грешка съгласно параграф 9, не може да бъде предлагана на пазара.

За целите на настоящия регламент се прилагат дефинициите за номинално тегло, действително съдържание и отрицателна грешка, които са установени в приложение I към Директива 76/211/ЕИО.

5. По отношение на отговорността на опаковачното предприятие или вносителя на замразено или бързо замразено месо от домашни птици, както и по отношение на проверките, осъществявани от компетентните органи, се прилагат *mutatis mutandis* точки 4, 5 и 6 от приложение I към Директива 76/211/ЕИО.

▼ В

6. Проверките на готовите опаковки се провеждат чрез извадки и включват два етапа:

- проверка по отношение на действителното съдържание на всяка опаковка от извадката,
- проверка относно средното действително съдържание на опаковките от извадките.

Дадена партида готови опаковки се счита за допустима, ако резултатите от двете проверки отговарят на критериите за допустимост, посочени в параграфи 10 и 11.

7. Една партида включва всички готови опаковки с еднакво номинално тегло, от един и същ модел и от един и същ производствен цикъл, приготвени на едно и също място и представени за проверка.

Размерът на партидата се ограничава до следните количества:

- когато опаковките се проверяват в края на опаковъчната линия, броят им във всяка партида е равен на максималния производствен капацитет на опаковъчната линия за 1 час и няма ограничения за размера на партидата,
- в другите случаи размерът на партидата се ограничава до 10 000 броя готови опаковки.

8. От всяка партида, подлежаща на проверка, се прави случайна извадка, състояща се от следния брой готови опаковки:

Размер на партидата	Размер на извадката
100—500	30
501—3 200	50
> 3 200	80

За партиди с по-малко от 100 готови опаковки, при които се прилага проверка без разрушаване по смисъла на приложение II към Директива 76/211/ЕИО, тя обхваща 100 % от опаковките.

9. При предварително пакетираното месо от домашни птици се допускат следните максимални отрицателни грешки:

▼ М1

Номинално тегло	<i>(В грамове)</i> Допустима максимална отрицателна грешка	
	групове	разфасовки
под 1 100	25	25
от 1 100 до < 2 400	50	50
2 400 и повече	100	50

▼ В

10. При проверка на действителното съдържание за всяка готова опаковка от извадката минималното допустимо съдържание се изчислява чрез изваждане на допустимата максимална отрицателна грешка, съответстваща на това тегло, от номиналното тегло на опаковката.

▼B

Готовите опаковки от извадката, чието действително съдържание е по-малко от минималното допустимо съдържание, се считат за дефектни.

Проверената партида готови опаковки се счита за допустима, ако броят на откритите в извадката единици, които не съответстват на изискванията, е по-малък или равен на показателя на критерия за допускане съгласно таблицата по-долу; тя се отхвърля, ако броят на несъответстващите на изискванията единици е равен или по-голям от показателя на критерия за отхвърляне.

Размер на извадката	Брой опаковки, несъответстващи на изискванията	
	Критерий за допускане	Критерий за отхвърляне
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. При проверка на средното действително съдържание дадена партида готови опаковки може да се счита за допустима, ако осредненото действително съдържание на готовите опаковки в извадката е по-голямо от показателя за допускане, посочен по-долу:

Размер на извадката	Критерий за допускане по отношение на средното действително съдържание
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} = средно действително съдържание на готовите опаковки,

Qn = номинално тегло на готовата опаковка,

s = стандартно отклонение на действителното съдържание на готовите опаковки в партидата.

Стандартното отклонение се изчислява в съответствие с точка 2.3.2.2 от приложение II към Директива 76/211/ЕИО.

12. Означението на номиналното тегло на готовите опаковки, посочени в настоящия член, може да бъде придружено с допълнително означение, докато Директива 80/181/ЕИО на Съвета ⁽¹⁾ позволява използването на допълнителни указания.

13. При месото от домашни птици, внесено в Обединеното кралство от други държави-членки, проверките се осъществяват на произволен принцип и не се извършват на границата.

Член 10

Обозначение за използването на някой от методите на охлаждане, дефинирани по-долу, и съответните термини на другите езици от Общността, посочени в приложение III, могат да фигурират върху етикета по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 2000/13/ЕО:

— въздушно охлаждане: охлаждане на птичите трупове със студен въздух,

— въздушно-душово охлаждане: охлаждане на птичите трупове със студен въздух и оросяване с повече или по-малко фини капчици студена вода,

⁽¹⁾ ОВ L 39, 15.2.1980 г., стр. 40.

▼ **B**

— охлаждане чрез потапяне: охлаждане на птичите трупове в резервоари с вода или в резервоари с лед и вода по метода на противопотока.

Член 11

1. За означаване на начините на отглеждане, с изключение на органичното или биологичното отглеждане, по смисъла на член 1, параграф 3, буква а) от Директива 2000/13/ЕО върху етикетите не могат да бъдат използвани обозначения, различни от посочените по-долу, и от съответните обозначения на останалите езици на Общността, включени в приложение IV (във всички случаи те могат да бъдат използвани само ако са изпълнени условията, предвидени в приложение V към настоящия регламент:

- а) „хранен с ... % ...“;
- б) „екстензивно закрито“ („отгледан на закрито“);
- в) „свободен начин на отглеждане“;
- г) „традиционен свободен начин на отглеждане“;
- д) „свободен начин на отглеждане — пълна свобода“.

Тези термини могат да бъдат допълнени с информация за специфичните характеристики на съответните начини на отглеждане.

Когато свободният начин на отглеждане (букви в), г) и д) е посочен върху етикета на месото от патици и от гъски, предназначени за производството на черен дроб, следва да се посочи също „добито от гъски и патици, отглеждани за производство на черен дроб“.

2. Посочване на възрастта при клане или продължителността на периода на угодяване се допуска само тогава, когато се използва някой от термините, посочени в параграф 1, и за възраст, не по-малка от посочената в приложение V, букви б), в) или г). Тази разпоредба обаче не се прилага по отношение на животни, които попадат в обхвата на член 1, точка 1), буква а), четвърто тире.

3. Параграфи 1 и 2 се прилагат, без да се засягат националните технически мерки, които въвеждат по-високи изисквания от минималните, посочени в приложение V, и които могат да бъдат прилагани само спрямо производители от съответните държави-членки при условие, че са съвместими с общностното право и че са в съответствие с общите стандарти за предлагане на пазара на месо от домашни птици.

4. Националните мерки, предвидени в параграф 3, се съобщават на Комисията.

5. По всяко време и при поискване от Комисията държавите-членки предоставят цялата информация, необходима за оценка на съвместимостта на мерките, посочени в настоящия член, с общностното право и съответствието им с общите стандарти за предлагане на пазара на месо от домашни птици.

Член 12

1. Кланиците, оправомощени да използват посочените в член 11 термини, подлежат на специално одобрение. Те регистрират отделно и според начина на отглеждане следните данни:

- а) наименованията и адресите на производителите на тези домашни птици, които трябва да бъдат регистрирани след провеждането на проверка от компетентния орган на държавата-членка;

▼B

- б) при поискване от страна на този компетентен орган — броя на птиците, които се отглеждат от всеки производител за всеки цикъл;
- в) броя и общото живо или трупно тегло на доставените и преработени птици;
- г) подробни данни за продажбите, включително името и адреса на купувачите, в продължение на срок от най-малко шест месеца след доставката.

2. Посочените в параграф 1 производители подлежат на редовни последващи проверки. В продължение на срок от най-малко шест месеца след доставката те трябва да водят регистър за броя на птиците според начина на отглеждане, като посочват също броя на продадените птици, името и адреса на купувачите, както и количествата и името на доставчика на храните за животни.

Освен това производителите, които се занимават с отглеждане на птици на открито, са длъжни също да водят регистър, като отбелязват в него датите, на които птиците са имали достъп на открито за първи път.

3. Производителите и доставчиците на храни водят в продължение на срок от най-малко шест месеца след доставката регистър, който показва, че съставът на храните, доставяни на производителите според начина на отглеждане, посочен в член 11, параграф 1, буква а), отговаря на указанията за хранене.

4. Люпилните и инкубаторите водят регистър на птиците от общопризнатите бавнорастящи хибриди, доставяни на производителите според начините на отглеждане, посочени в член 11, параграф 1, букви г) и д), в продължение на срок от най-малко шест месеца след доставката.

5. Провеждат се редовни проверки за спазването на разпоредбите на член 11 и параграфи 1—4 от настоящия член, както следва:

- а) в земеделското стопанство: най-малко веднъж на цикъл на отглеждане;
- б) при производителя и доставчика на храни: най-малко веднъж годишно;
- в) в кланицата: най-малко четири пъти годишно;
- г) в инкубатора: най-малко веднъж годишно за начините на отглеждане, посочени в член 11, параграф 1, букви г) и д).

▼M3

6. Всяка държава-членка предоставя на другите държави-членки и на Комисията с всички подходящи средства, включително публикуване в интернет, обновения списък на одобрените кланици, регистрирани в съответствие с параграф 1, като посочва наименованието и адреса, както и номерата, които са им били дадени.

▼B*Член 13*

При извършване на проверка на обозначението на начина на отглеждане съгласно член 121, буква д), подточка v) от Регламент (ЕО) № 1234/2007, определените от държавите-членки организации трябва да отговарят на критериите, установени в Европейския стандарт № EN/45011 от 26 юни 1989 г., и като такива трябва да бъдат одобрени и контролирани от компетентните власти на съответните държави-членки.



Член 14

Месото от домашни птици, внесено от трети държави, може да има едно или няколко от незадължителните обозначения, предвидени в членове 10 и 11, ако пратката е придружена от сертификат, издаден от компетентния орган на страната на произход, удостоверяващ съответствието на въпросните продукти с приложимите разпоредби на настоящия регламент.

При поискване, отправено към Комисията от трета държава, Комисията изготвя списък на гореспоменатите органи.

Член 15

1. Без да се засягат разпоредбите на член 16, параграф 5 и член 17, параграф 3, когато замразените и бързо замразените пилета са предмет на практикуване на професия или на извършване на търговия, те могат да бъдат предлагани на пазара в рамките на Общността само ако съдържанието на вода не превишава технически неизбежните стойности, определени по аналитичния метод, описан в приложение VI (капков тест) или в приложение VII (химически тест).

2. Компетентните органи, определени от всяка от държавите-членки, гарантират, че кланиците приемат всички мерки, необходими за спазването на разпоредбите на параграф 1, и по-специално:

- вземат се проби за наблюдение на абсорбцията на вода по време на охлаждането и на водното съдържание на замразените и бързо замразените домашни птици,
- резултатите от проверките се записват и се съхраняват за срок от една година,
- всяка партида се маркира по такъв начин, че датата на производство да може да бъде идентифицирана, като тази партидна марка трябва да фигурира в производствения дневник.

Член 16

1. В кланиците поне веднъж през всеки работен период от осем часа се извършват редовни проверки по отношение на абсорбираната вода в съответствие с приложение IX или в съответствие с приложение VI.

Когато при тези проверки бъде установено, че количеството абсорбирана вода е по-голямо от допустимото общо количество вода съгласно настоящия регламент, като се вземе предвид водата, абсорбирана от птичите трупове по време на етапите на обработка, които не са предмет на проверката, и, при всички случаи, когато количеството абсорбирана вода е по-голямо от стойностите, посочени в точка 10 от приложение IX или в точка 7 от приложение VI, кланиците незабавно правят необходимите технически изменения в процеса на обработката.

2. Във всички случаи, посочени в параграф 1, втора алинея, и във всички случаи поне веднъж на всеки два месеца чрез вземане на проби се извършват проверките, посочени в член 15, параграф 1, относно съдържанието на вода на замразените и бързо замразените пилета от всяка кланица, съгласно приложения VI или VII, по избор на компетентния орган на държавата-членка. Тези проверки не се извършват върху птичи трупове, по отношение на които е предоставено доказателство, което удовлетворява компетентния орган, че труповете са предназначени изключително за износ.

▼B

3. Проверките, посочени в параграфи 1 и 2, се извършват от компетентните органи или под тяхна отговорност. Компетентните органи могат в определени случаи да прилагат по-строго разпоредбите на параграф 1, и по-специално указанията в точки 1 и 10 от приложение IX, както и на параграф 2 от настоящия член, по отношение на дадена кланица, ако това се окаже необходимо за осигуряване на спазването на общото водно съдържание, разрешено съгласно настоящия регламент.

Във всички случаи, когато дадена партида от замразени или бързо замразени пилета е счетена за несъответстваща на изискванията на настоящия регламент, те възобновяват изпитването с минималната честота на проверките, посочена в параграф 2 само ако три поредни проверки, извършени съгласно приложения VI или VII чрез вземане на проби от продукцията от три различни производствени дни в рамките на най-много четири седмици, са показали отрицателни резултати. Разходите за тези проверки се заплащат от съответната кланица.

4. При въздушно охлаждане на пилетата, когато резултатите от посочените в параграфи 1 и 2 проверки показват съответствие с критериите, предвидени в приложения VI до IX, в продължение на период от шест месеца, честотата на посочените в параграф 1 проверки може да бъде намалена до един път месечно. Неспазването на критериите, установени в споменатите приложения, има за последица възобновяване на проверките съгласно предвидената в параграф 1 честота.

5. Ако резултатите от проверките, предвидени в параграф 2, превишава допустимите граници, съответната партида се приема за несъответстваща на изискванията на настоящия регламент. В този случай съответната кланица може все пак да поиска да се извърши насрещен анализ в референтната лаборатория на държавата-членка по метод, избран от компетентния орган на същата държава-членка. Разходите за този насрещен анализ се поемат от притежателя на партидата.

6. Когато след такъв насрещен анализ въпросната партида се счита за несъответстваща на изискванията на настоящия регламент, компетентният орган взема необходимите мерки, които да позволят такава партида да бъде реализирана като такава в рамките на Общността само при условие, че както индивидуалните, така и общите опаковки на въпросните птичи трупове бъдат маркирани от кланицата, под контрола на компетентния орган, с лента или етикет с поне едно от означенията с главни букви в червено, посочени в приложение X.

Партидата, посочена в първа алинея, остава под контрола на компетентния орган, докато не бъде обработена в съответствие с разпоредбите на настоящия параграф или докато не бъде реализирана по друг начин. Ако пред компетентния орган е удостоверено, че партидата, посочена в първа алинея, е за износ, компетентният орган взема всички необходими мерки да предотврати продажбата на въпросната партида в рамките на Общността.

Обозначенията, предвидени в първа алинея, се поставят на видно място по такъв начин, че да бъдат добре видими, четливи и незаличими. Те не могат по никакъв начин да бъдат скривани, закривани или нарушавани от други писмени или картинни обозначения. Буквите върху индивидуалните опаковки трябва да бъдат високи най-малко 1 сантиметър, а върху общите опаковки — най-малко 2 сантиметра.



Член 17

1. Държавата-членка по местоназначение може, когато има сериозни основания да подозира наличието на нередности, да извърши недискриминационни проверки чрез случайни проби на замразените и бързо замразените пилета, за да провери дали дадена пратка отговаря на изискванията на членове 15 и 16.

2. Проверките, посочени в параграф 1, се извършват в местоназначението на стоките или на друго подходящо място при условие, че във втория случай това място не е на границата и пречи възможно най-малко на движението на стоките, както и при условие, че стоките могат да достигнат нормално до своето местоназначение, след като е била взета подходящата проба. Въпросните продукти обаче не се продават на крайния потребител, докато не излезе резултатът от проверката.

Такива проверки се извършват възможно най-бързо, така че да не се отлага неоснователно пускането на продуктите на пазара и да не се предизвиква забавяне, което може да увреди качеството им.

Резултатите от тези проверки и всички последващи решения, както и основанията за тяхното вземане, се съобщават на изпращача, получателя или упълномощено от тях лице най-късно до два работни дни след вземането на пробата. Решенията, взети от компетентния орган на държавата-членка по местоназначение, и основанията за тези решения се съобщават на компетентния орган на държавата-членка на изпращане.

Ако изпращачът или упълномощено от него лице поискат, тези решения и основания се препращат до него в писмен вид с информация относно правото на обжалване, с което разполага по действащото законодателство в държавата-членка по местоназначение, и относно приложимите процедура и срокове.

3. Ако резултатът от проверките, посочени в параграф 1, превишава допустимите граници, притежателят на съответната партида може да поиска да се извърши насрещен анализ в една от референтните лаборатории, изброени в приложение XI, по същия метод, който е бил използван за първоначалния анализ. Разходите за този насрещен анализ се поемат от притежателя на партидата. Задачите и компетенциите на референтните лаборатории са уточнени в приложение XII.

4. Ако след извършването на проверка в съответствие с параграфи 1 и 2 и след евентуален насрещен анализ бъде установено, че замразените или бързо замразените пилета не отговарят на изискванията на членове 15 и 16, компетентният орган на държавата-членка по местоназначение прилага процедурите, предвидени в член 16, параграф 6.

5. В случаите, предвидени в параграфи 3 и 4, компетентният орган на държавата-членка по местоназначение незабавно влиза във връзка с компетентните органи на държавата-членка на изпращане. Последните предприемат всички необходими мерки и уведомяват компетентния орган на първата държава-членка за естеството на извършените проверки, за взетите решения и за основанията за такива решения.

Когато проверките, предвидени в параграфи 1 и 3, установят повторни нередности или когато, според държавата-членка на изпращане, такива проверки са извършени без достатъчно основание, компетентните органи на съответната държава-членка уведомяват Комисията.

▼B

До степента, необходима за осигуряване на единното прилагане на настоящия регламент, или по молба на компетентния орган на държавата-членка по местоназначение и като вземе предвид естеството на нарушенията, Комисията може:

- да изпрати мисия от експерти в съответното предприятие и заедно с компетентните национални органи да извърши проверки на място, или
- да поиска от компетентния орган на държавата-членка на изпращане да увеличи честотата на вземане на проби от продукцията на въпросното предприятие и при необходимост да наложи санкции в съответствие с член 194 от Регламент (ЕИО) № 1234/2007.

Комисията уведомява държавите-членки за направените заключения. Държавите-членки, на чиято територия се извършва дадена проверка, оказват на експертите необходимото съдействие за изпълнение на техните задачи.

Докато се очакват заключенията на Комисията, държавата-членка на изпращане трябва, при искане от страна на държавата-членка по местоназначение, да засили проверките на продуктите, произхождащи от въпросното предприятие.

Когато тези мерки се предприемат за отстраняване на повторни нередности, допуснати от дадено предприятие, Комисията отнася всички разходи, възникнали в резултат на прилагането на разпоредбите на тиретата от трета алинея, за сметка на съответното предприятие.

Член 18

1. Компетентните органи на държавите-членки информират незабавно съответната национална референтна лаборатория относно резултатите от проверките, посочени в членове 15, 16 и 17, проведени от тях или на тяхна отговорност.

▼M3

До 30 юни всяка година националните референтни лаборатории уведомяват Комисията за резултатите от проверките, посочени в първата алинея. Резултатите се представят за разглеждане на управителния комитет в съответствие с процедурата по член 195, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1234/2007.

▼B

2. Държавите-членки приемат подробните практически правила за проверките, предвидени в членове 15, 16 и 17, на всички етапи от предлагането на пазара, включително проверките на вноса от трети държави към момента на освобождаване от митницата в съответствие с приложения VI и VII. Те информират за тези правила останалите държави-членки и Комисията. За всички промени на тези правила незабавно се уведомяват останалите държави-членки и Комисията.

Член 19

Експертен съвет за контрол на съдържанието на вода в месото от домашни птици действа като координационен орган за изпитателните дейности на националните референтни лаборатории. Той се състои от представители на Комисията и на националните референтни лаборатории. Задачите на комитета и на националните референтни лаборатории, както и организационната структура на комитета, са установени в приложение XII.

На референтната лаборатория се изплаща финансова помощ съгласно условията по договор, сключен между Комисията, действаща от името на Общността, и тази лаборатория.

▼B

Генералният директор на генералната дирекция, отговаряща за земеделието, е упълномощен да подпише договора от името на Комисията.

Член 20

1. Когато са предмет на търговска дейност или упражняване на професия, долупосочените пресни, замразени и бързо замразени разфасовки могат да бъдат предлагани на пазара на Общността само ако съдържанието на вода не превишава технически неизбежните стойности, които са определени по метода за анализ, описан в приложение VIII (химически тест):

- а) пилешко филе от гърди, със или без ключица, без кожа;
- б) пилешки гърди, с кожа;
- в) пилешки бедра, подбедрици, бутчета, бутчета с част от гърба, четвъртини с бутче, с кожа;
- г) пуешко филе от гърди, без кожа;
- д) пуешки гърди, с кожа;
- е) пуешки бедра, подбедрици, бутчета, с кожа;
- ж) обезкостено месо от пуешки бут, без кожа.

2. Компетентните органи, определени от всяка държава-членка, гарантират, че кланиците и транжорните, свързани или не с кланиците, вземат всички мерки, необходими за спазване на разпоредбите на параграф 1, и по-специално:

- а) извършване на редовни проверки на абсорбцията на вода в кланиците в съответствие с член 16, параграф 1, които обхващат кланичните трупове от пилета и пуйки, предназначени за производството на пресните, замразените и бързо замразените разфасовки, посочени в параграф 1 от настоящия член. Тези проверки се извършват най-малко веднъж на всеки работен цикъл от осем часа. Въпреки това при въздушно охладените трупове на пуйки не е необходимо да се извършват редовни проверки на съдържанието на вода. Максимално допустимите стойности, посочени в точка 10 от приложение IX, се прилагат и за труповете от пуйки;
- б) записване и съхранение на резултатите от проверките за срок от една година;
- в) маркиране на всяка партида по такъв начин, че датата на производство да може да бъде идентифицирана, като тази партидна марка трябва да фигурира в производствения дневник.

При въздушно охладеното пилешко месо, когато резултатите от проверките, посочени в буква а) и в параграф 3, в продължение на период от шест месеца показват съответствие с критериите, предвидени в приложения VI—IX, честотата на посочените в буква а) проверки може да бъде намалена до един път месечно. Неспазването на критериите, установени в приложения VI—IX, води до възобновяване на проверките с честотата, предвидена в буква а).

3. Поне веднъж на всеки три месеца чрез вземане на проби се провеждат проверките на съдържанието на вода, посочено в параграф 1, на замразените и бързо замразените разфасовки от всяка транжорна, произвеждаща такива разфасовки, в съответствие с указанията в приложение VIII. Тези проверки не се провеждат за разфасовки, по отношение на които е предоставено доказателство, което по задоволителен за компетентния орган начин удостоверява, че те са предназначени изключително за износ.

▼ B

Когато определена транжорна спазва критериите, посочени в приложение VIII, в продължение на период от една година, честотата на проверките се намалява на една проверка на всеки шест месеца. Неспазването на тези критерии води до възобновяване на проверките, посочени в първа алинея.

4. Член 16, параграфи 3—6, и членове 17 и 18 се прилагат *mutatis mutandis* за разфасовки месо от домашни птици, посочени в параграф 1 от настоящия член.

▼ M3*Член 20a*

Нотификациите до Комисията, посочени в член 11, параграфи 4 и 5, член 17, параграф 5 и член 18, параграфи 1 и 2, се извършват в съответствие с Регламент (ЕО) № 792/2009 на Комисията ⁽¹⁾.

▼ B*Член 21*

Регламент (ЕИО) № 1538/91 се отменя от 1 юли 2008 година.

Позоваването на отменения регламент и на Регламент (ЕИО) № 1906/90 се счита за позоваване на настоящия регламент и се чете съобразно таблицата на съответствието в приложение XIII.

Член 22

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 юли 2008 година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

⁽¹⁾ ОВ L 228, 1.9.2009 г., стр. 3.

ΠΡΟΛΟΓΗ 1

Член 1, точка 1 — Наименования на цели трупове на домашни птици

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slag- tekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κόττες (κρε- ατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodu- linnud	Πετεινοί και κόττες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārtšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukerojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cāļitis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλιοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλιοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	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 (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mular- dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (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	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsber- beriant Avlsmul- lardand	Ente, Barba- rieente Mulardente	Part, muskuspart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gás	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgás	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	► C2 Csirke, brojlersirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braad- kuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slakt- kyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutmina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, hõna, gryt-, eller kokhõna
3.	Kaplūnas	► C2 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöt- tökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin</i> (<i>coquelet</i>) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialat kakas ◀	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsá, (fiatal) pészmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard”-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) mys kiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) mys kand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	► C2 Kacsá, pészmakacsá, Mulard-kacsá ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „Mulard”-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, mys kiankka	Anka, mulardand, mys kand
1.	Žąsiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizža (žghira fl-eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	► C2 Liba ◀	Wizža	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis viščiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

▼ M5

Член 1, точка 2 — Наименования на разфасовки от домашни птици

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► <u>M7</u> hr ◀	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► <u>M7</u> Polovica ◀	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► <u>M7</u> Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► <u>M7</u> Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(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	► <u>M7</u> Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► <u>M7</u> Batak sa zabatkom ◀	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	► <u>M7</u> Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	► <u>M7</u> Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
(h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► <u>M7</u> Batak ◀	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► <u>M7</u> Krilo ◀	Ala	Spārns
(j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► <u>M7</u> Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(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	► M7 File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(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 clavicule	► M7 File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	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» vōi «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► M7 Magret ◀	Magret, maigret	Magret, maigret
(n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích 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	► M7 Meso purečih bataka i zabataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota ūtara kāju gaļa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusé	► C2 Fél ◀	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	► C2 Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Össze-függő combnegyedek ◀	Il-kwarti 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	Takaneljännes	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkcomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tigieġa 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 hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
(g)	Šlaunelė	► C2 Felső-comb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioră	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsó-comb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioră	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Össze-függő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ **M5**

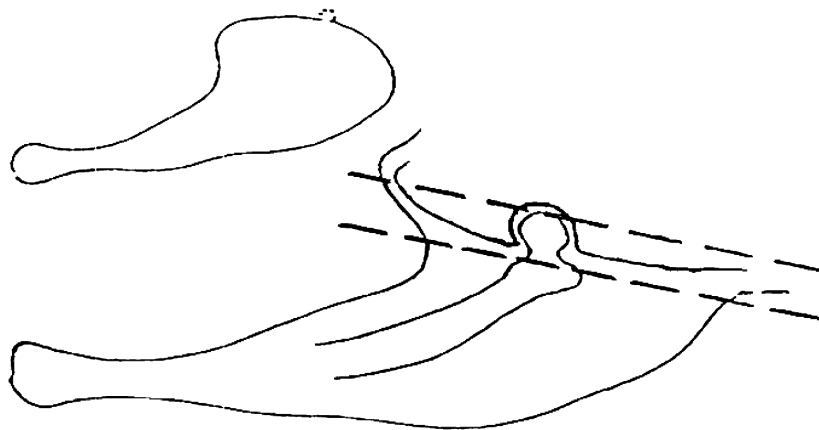
	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► C2 Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkonkött av klubba

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ II

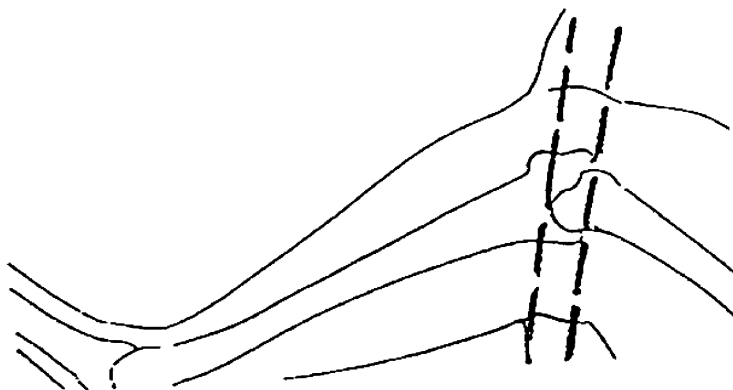
Разрез, разделящ бедрото/бутчето от гърба

— отграничаване на тазобедрената става



Разрез, разделящ бедрото и подбедрицата

— отграничаване на колянната става



ПРИЛОЖЕНИЕ III

Член 10 – Методи на охлаждане

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidis- sément à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffred- damento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspra- ykøling	Luft- Sprühkühlung	Õhkpiiserdus- jahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidis- sément par aspersion ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffred- damento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnin- gskøling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidis- sément par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffred- damento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerare în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähditys	Luftkylning
2.	Atšaldymas drėgnu oru	Permetezés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht-sproei- koeling	Owiewowo- natryskowa	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigerare prin dușare cu aer	Chladené spre- jovaním	Hlajenje s pršenjem	Ilmasprayj- äähditys	Evaporativ kylning
3.	Atšaldymas panardinant	Bemerítés hűtés	Tkessih b'im- mersjoni	Dompelkoeling	Zanurzeniowa	Refrigeração por imersão	Refrigerare prin imersiune	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljanjem	Vesijäähditys	Vattenkylning

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Член 11, параграф 1 — Начини на отглеждане

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	►M7 hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovšem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινετα με βρόμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	►M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrasata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespிடամine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	►M7 Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti“)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	►M7 Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	►M7 Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	►M7 Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsų	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugħa bi ... % ta' ... Wizza mitmugħa bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... husi krmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu 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	Crescute 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-beraħ (free range)	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-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – 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



ПРИЛОЖЕНИЕ V

Условията, посочени в член 11, са следните:

а) *Хранено с ... % ...*

Указване на посочените по-долу специални хранителни съставки е разрешено само в следните случаи:

- за зърнените храни — ако представляват най-малко 65 % от теглото на фуражната смеска, давана през по-голямата част на периода на угояване, която не може да включва повече от 15 % вторични зърнени продукти; Въпреки това, когато обозначението е направено за конкретна зърнена култура, то трябва да представлява най-малко 35 % от използваната хранителна формула, а за царевичата — най-малко 50 %,
- за бобовите култури и зеленчуците — ако представляват най-малко 5 % от теглото на фуражната смеска, използвана през по-голямата част от периода на угояване,
- за млечните продукти — ако представляват най-малко 5 % от теглото на фуражната смеска, използвана през последния етап.

Обозначението „гъска, хранена с овес“ може все пак да бъде използвано в случаите, когато гъските са хранени през последния етап от три седмици с не по-малко от 500 грама овес на ден.

б) *„Екстензивно закрито (отгледан на закрито)“*

Това обозначение може да се използва само в следните случаи:

- i) ако гъстотата на животните на един квадратен метър площ не превишава, както следва:
 - за пилетата, младите петли, скопените петли: 15 птици, но не повече от 25 kg живо тегло,
 - за патиците, токачките и пуйките: 25 kg живо тегло,
 - за гъските: 15 kg живо тегло.
- ii) ако птиците се колят на възраст, както следва:
 - пилета: 56 дни или повече,
 - пуйки: 70 дни или повече,
 - гъски: 112 дни или повече,
 - лекински патици: 49 дни или повече,
 - мускусни патици: 70 дни или повече за женските, 84 дни или повече за мъжките,
 - женски мюлари: 65 дни или повече,
 - токачки: 82 дни или повече,
 - млади гъски (или гъсета): 60 дни или повече,
 - млади петли: 90 дни или повече,
 - скопени петли: 140 дни или повече.

▼B

в) „Свободен начин на отглеждане“

Това обозначение може да се използва само в следните случаи:

- i) ако гъстотата на птиците в птичарниците и възрастта при клане са в границите, определени в буква б), освен за пилетата, за които гъстотата може да достигне 13 птици, но не повече от 27,5 kg живо тегло за един квадратен метър, и за скопените петли, при които гъстотата не трябва да превишава 7,5 птици и не повече от 27,5 kg живо тегло за един квадратен метър;
- ii) ако птиците са имали през най-малко половината от живота си постоянен достъп до чист въздух върху пространство, покрито с растителност в по-голямата си част и със следната минимална площ:
 - 1 m² на едно пиле или една токачка,
 - 2 m² на една патица или един скопен петел,
 - 4 m² на една пуйка или една гъска.

при токачките откритите птичарници могат да бъдат заменени с помещение, чиято площ на подовата повърхност е най-малко равна на площта на птичарника, а височината му е най-малко 2 m. Птичарникът и помещението трябва да разполагат с кацалки с обща дължина най-малко 10 cm за всяка птица;

- iii) ако фуражната смеска, използвана през периода на угодяване, съдържа поне 70 % зърнени съставки;
- iv) ако птичарникът е снабден с изходни отвори за пилетата с обща дължина най-малко 4 m на 100 m² площ на птичарника.

г) „Традиционен свободен начин на отглеждане“

Това обозначение може да се използва само в следните случаи:

- i) гъстотата на птиците на един квадратен метър подова площ в птичарника не надвишава, както следва:
 - за пилетата: 12 птици, но не повече от 25 kg живо тегло. При подвижни птичарници обаче, при които подовата площ не надхвърля 150 m² и които остават открити през нощта, гъстотата на птиците може да бъде увеличена до 20 броя, но не повече от 40 kg живо тегло на един квадратен метър,
 - за скопените петли: 6,25 птици (12 птици до 91-дневна възраст), но не повече от 35 kg общо живо тегло,
 - за мускусните и пекинските патици: 8 мъжки, но не повече от 35 kg живо тегло, 10 женски, но не повече от 25 kg общо живо тегло,
 - за мюларите: 8 птици, но не повече от 35 kg общо живо тегло,
 - за токачките: 13 птици, но не повече от 25 kg общо живо тегло,
 - за пуйките: 6,25 птици (10 птици до възраст 7 седмици), но не повече от 35 kg общо живо тегло,
 - за гъските: 5 птици (10 птици до шестседмична възраст), 3 птици през последните три седмици от угодяването, ако са държани в изолация, но не повече от 30 kg общо живо тегло.
- ii) общата използваема площ на птичарниците на всеки отделен производствен обект не надхвърля 1 600 m²;

▼B

- iii) във всеки птичарник не се отглеждат повече от:
- 4 800 пилета,
 - 5 200 токачки,
 - 4 000 женски мускусни или пекински патици, 3 200 мъжки мускусни или пекински патици, или 3 200 мюлари,
 - 2 500 скопени петли, гъски и пуйки.
- iv) ако птичарникът е снабден с изходни отвори за пилетата с обща дължина най-малко 4 m на 100 m² площ на птичарника;
- v) птиците имат през деня непрекъснат достъп за излизане на чист въздух най-малко от следната възраст:
- шест седмици — при пилетата и скопените петли,
 - осем седмици — при патиците, гъските, токачките и пуйките.
- vi) пространството за излизане на чист въздух е в по-голямата си част покрито с растителност със следната минимална площ:
- 2 m² на едно пиле, мускусна или пекинска патица или токачка,
 - 3 m² на един мюлар,
 - 4 m² на един скопен петел от 92-ия ден (2 m² до 91-ия ден),
 - 6 m² на една пуйка,
 - 10 m² на една гъска.
- При токачките откритите пространства могат да бъдат заменени с помещение, чиято площ на подовата повърхност е най-малко два пъти по-голяма от площта на птичарника, а височината му е най-малко 2 m. Сградата на птичарника и помещението трябва да разполагат с кацалки с обща дължина най-малко 10 cm за всяка птица;
- vii) угоените птици са порода, считана за бавно отглеждана;
- viii) фуражната смеска, използвана на етапа на угояване, съдържа най-малко 70 % зърнени храни;
- ix) минималната възраст за клане е:
- 81 дни за пилетата,
 - 150 дни за скопените петли,
 - 49 дни за пекинските патици,
 - 70 дни за женските мускусни патици,
 - 84 дни за мъжките мускусни патици,
 - 92 дни за мюларите,
 - 94 дни за токачките,
 - 140 дни за пуйките и пуяците и гъските, предлагани на пазара цели за печене,
 - 98 дни за пуйките, предназначени за разфасовка,
 - 126 дни за пуяците, предназначени за разфасовка,
 - 95 дни за гъските, предназначени за производството на черен дроб и нетлъсто филе,
 - 60 дни за младите гъски и гъсетата.

▼B

- х) заключителният период в затворено пространство не превишава:
- за пилетата на възраст над 90 дни: 15 дни,
 - за скопените петли — 4 седмици,
 - за гъските и мюларите на възраст над 70 дни, предназначени за производството на черен дроб и нетлъсто филе: 4 седмици.

д) *„Свободен начин на отглеждане — пълна свобода“*

Използването на това обозначение изисква спазване на критериите, изложени в буква г), с допълнителното изискване птиците да имат през деня постоянен достъп за излизане на чист въздух на неограничена площ.

В случай на въвеждането на ограничения, включително на ветеринарно-санитарни ограничения, приети въз основа на законодателните актове на Общността за защита на общественото здраве и на здравето на животните, имащи за цел ограничаването на достъпа на домашните птици до открити пространства, птиците, отглеждани в съответствие с описаните в букви в), г) и д) от първа алинея производствени методи, с изключение на отглежданите в затворени помещения токачки, могат да продължат да бъдат предлагани на пазара със специално обозначение за метода на отглеждане през периода на ограничението, но в никакъв случай за повече от дванадесет седмици.



ПРИЛОЖЕНИЕ VI

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЗАГУБАТА НА ВОДА ПРИ РАЗМРАЗЯВАНЕ

(Капков тест)

1. *Цел и приложно поле*

Този метод се използва за определяне на количеството вода, което се получава от замразените и бързо замразените пилета по време на размразяването. Ако количеството отцедена при размразяването вода, изразено в процент от теглото на трупа, включително всички годни за консумация вътрешности, съдържащи се в опаковката, надхвърля границата, установена в точка 7, се счита, че по време на обработката трупа е абсорбирал повече вода от допустимото.

2. *Определение*

Количеството отцедена вода, определено с този метод, се изразява като процент от общото тегло на замразения или бързо замразения труп, включително годните за консумация вътрешности.

3. *Принцип*

Замразеният или бързо замразеният труп, включително годните за консумация вътрешности, ако има такива, се размразяват при контролирани условия, които позволяват да бъде изчислено теглото на отцедената вода.

4. *Оборудване*

- 4.1. Везни, които могат да мерят до 5 kg с точност най-малко до 1 грам.
- 4.2. Найлонови пликосе, достатъчно големи да поберат трупа и със сигурен начин за затваряне.
- 4.3. Термостатично контролирана вана с оборудване, което позволява полагането на труповете съгласно точки 5.5 и 5.6; ваната трябва да може да съдържа вода с обем най-малко осем пъти по-голям от обема на птиците за проверка, и да може да поддържа температура на водата $42^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$.
- 4.4. Филтърна хартия или други абсорбиращи хартиени кърпи.

5. *Процедура*

- 5.1. От общото количество птици, подлежащи на проверка, се вземат на случаен принцип двадесет трупа. Докато всеки от тях може да бъде тестван съгласно точки 5.2—5.11, те се съхраняват при температура, не по-висока от минус 18°C .
- 5.2. Външната страна на опаковката се избърсва, за да се отстрани повърхностният лед и вода. Опаковката и нейното съдържание се претеглят с точност до един грам; така се получава M_0 .
- 5.3. Отстранява се външната опаковка на трупа и на годните за консумация вътрешности, когато те се продават заедно с трупа. Опаковката се изсушава и претегля с точност до един грам.; така се получава M_1 .
- 5.4. Теглото на замразения труп и вътрешностите се изчислява, като от M_0 се извади M_1 .
- 5.5. Трупа, включително годните за консумация вътрешности, се поставя в здрав, водонепропусклив найлонов плик, като коремната кухина е насочена към долния, затворен край на плика. Пликът следва да е достатъчно дълбок, така че да позволява да бъде затворен надеждно, докато е във водната баня, но не бива да е прекалено широк, за да не позволява трупа да се измества от вертикалното си положение.

▼B

- 5.6. Частта от плика, която съдържа трупа и годните за консумация вътрешности, се потапя напълно във ваната с вода, като остава отворена, което позволява да излезе възможно най-голямо количество въздух. Пликът се поддържа във вертикално положение, при необходимост чрез направляващи лостове или с допълнителни тежести, така че водата от ваната да не може да навлезе в него. Отделните пликосе не трябва да се допират.
- 5.7. Пликът се оставя във ваната с вода при постоянна температура $42^{\circ} \pm 2^{\circ} \text{C}$, при непрекъснато движение на плика или непрекъснато разбъркване на водата, докато термичният център на трупа (при изкормени пилетата — най-дълбоката част от гръдния мускул, близо до гръдната кост, или при неизкормени пилета — средата на вътрешностите) достигне температура поне $+ 4^{\circ} \text{C}$, измерена в поне два произволно избрани трупа. Труповете не бива да остават във водата по-дълго, отколкото е необходимо да достигнат температура $+ 4^{\circ} \text{C}$. Необходимата продължителност на потапяне за труповете, съхранявани при температура $- 18^{\circ} \text{C}$, е посочена по-долу с приблизителни стойности:

Клас според теглото (g)	Тегло на трупа с вътрешностите (g)	Приблизителна продължителност на потапяне в минути	
		Пилета без вътрешности	Пилета с вътрешности
< 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

При тегло над 1 400 g се изисква увеличение със седем минути за всеки допълнителни пълни или непълни 100 g. Ако посоченият период на потапяне е изминал, без да се достигне температура от $+ 4^{\circ} \text{C}$ в двата трупа, процесът на размразяване се продължава, докато те не достигнат посочената температура в термичния си център.

- 5.8. Пликът и неговото съдържание се изваждат от ваната с водата; дъното на плика се пробива, за да се позволи на образуваната при размразяването вода да изтече. Пликът и неговото съдържание се отцеждат в продължение на един час при стайна температура между $+ 18^{\circ} \text{C}$ и $+ 25^{\circ} \text{C}$.
- 5.9. Размразеният труп се изважда от плика и пакетът, съдържащ вътрешностите (ако има такива), се изважда от коремната кухина. Трупа се подсушава отвътре и отвън с помощта на филтърна хартия или хартиени кърпи. Пликът с вътрешностите се пробива и след като водата е била отцедена, пликът и размразените вътрешности също се подсушават възможно най-старателно.
- 5.10. Общото тегло на размразения труп, вътрешностите и опаковката им се определя с точност до един грам; така се получава M_2 .
- 5.11. Теглото на плика, в който са били поставени вътрешностите, се определя с точност до един грам; така се получава M_3 .

▼ B6. *Изчисляване на резултата*

Количеството на получената при размразяването вода, изразено в процент от теглото на замразения или бързо замразения труп (включително вътрешностите), се изчислява по следната формула:

$$((M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)) \times 100$$

▼ M67. *Оценка на резултата*

Ако средната загуба на вода при размразяването на 20-те трупа от пробата превишава дадените по-долу проценти, се счита, че количеството на водата, абсорбирана по време на обработката, превишава допустимата граница.

При различните методи на охлаждане процентите са, както следва:

въздушно охлаждане: 1,5 %,

въздушно-душово охлаждане: 3,3 %,

охлаждане чрез потапяне: 5,1 %.

Други методи на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 10: 1,5 %.



ПРИЛОЖЕНИЕ VII

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ОБЩОТО СЪДЪРЖАНИЕ НА ВОДА НА ПИЛЕТАТА

(Химически тест)

1. *Цел и приложно поле*

Този метод се използва за определяне на общото съдържание на вода в замразени и бързо замразени пилета. Методът включва определяне на съдържанието на вода и белтъчини в пробите от хомогенизирани трупове на домашни птици. Определеното по този метод общо водно съдържание се сравнява с пределната стойност, установена по формулите, посочени в точка 6.4, за да се определи дали по време на обработката абсорбцията на вода е била в рамките на разрешените граници или не. Ако анализаторът подозира наличието на каквото и да било вещество, което може да попречи на оценката, негово или нейно задължение е да вземе необходимите подходящи предохранителни мерки.

2. *Определения*

„Труп“: трупът на домашната птица с костите и ставните хрущяли и с годните за консумация вътрешности, ако има такива.

„Вътрешности“: сърце, черен дроб, воденичка и шийка.

3. *Принцип*

Съдържанието на вода и белтъчини се определя в съответствие с описаните в стандартите на ISO (Международна организация по стандартизация) методи или съгласно други методи за анализ, одобрени от Съвета.

Най-високото допустимо общо съдържание на вода се оценява въз основа на съдържанието на белтъчини в трупа, което може да бъде свързано с естественото съдържание на вода.

4. *Оборудване и реактиви*

4.1. Везни за претегляне на трупа и опаковката, с възможност за измерване с точност най-малко до 1 грам.

4.2. Сатър или трион за разрязване на труповете на парчета с размер, подходящ за месомелачката.

4.3. Месомелачка и миксер с голям капацитет, с възможност за хомогенизиране на цели парчета от замразено и бързо замразено месо от домашни птици.

Забележка:

Не е необходима специална месомелачка. Тя трябва да има достатъчна мощност за смилане на бързо замразени месо и кости, с оглед получаване на хомогенна смес, съответстваща на сместа, която би се получила при употребата на месомелачка, снабдена с диск с размер на отворите 4 милиметра.

4.4. Апаратура за определяне на съдържанието на вода съгласно стандарт ISO 1442.

4.5. Апаратура за определяне на съдържанието на белтъчини съгласно стандарт ISO 937.

▼ B

5. ПРОЦЕДУРА

- 5.1. От количеството птици, които трябва да се проверяват, на случаен принцип се вземат седем трупа, които се съхраняват замразени до започването на анализа по точки 5.2—5.6.

Анализът може да се проведе отделно за всеки един от 7-те трупа или като анализ на извадка от 7 трупа.

- 5.2. Подготовката започва в рамките на един час от изваждането на трупове от фризера.
- 5.3. а) Външната страна на опаковката се избърсва, за да се отстрани повърхностният лед и вода. Всеки труп се претегля и изважда от опаковката му. След нарязването на трупа на малки парчета опаковката на вътрешностите се отстранява възможно най-старателно. Определя се общото тегло на трупа, включително вътрешностите и леда по трупа, чрез изваждане на теглото на опаковката и с точност до един грам; така се получава P_1 .
- б) При анализ на съставна извадка се определя общото тегло на седемте трупа, подготвени в съответствие с точка 5.3, буква а; така се получава P_7 .
- 5.4. а) Целият труп, чието тегло е P_1 , се смилат в месомелачка в съответствие с точка 4.3 (и при необходимост се размесва с помощта на миксер), за да се получи хомогенен материал, от който може да се вземе проба, представителна за всеки труп.
- б) При анализ на съставна извадка седемте трупа, чието тегло е P_7 , се смилат в месомелачка в съответствие с точка 4.3 (и при необходимост се размесват с миксер), за да се получи хомогенен материал, от който могат да се вземат две проби, представителни за седемте трупа. Двете проби се анализират съгласно описаното в точки 5.5 и 5.6.
- 5.5. Взема се проба от хомогенизирания материал и се използва незабавно за определяне на водното съдържание в съответствие с метода, определен в стандарт ISO 1442; така се получава съдържанието на вода (а %).
- 5.6. Взема се още една проба от хомогенизирания материал и се използва незабавно за определяне на съдържанието на азот в съответствие с метода, определен в стандарт ISO 937. Това азотно съдържание се превръща в съдържание на сурови белтъчини (b %) чрез умножаване с коефициент 6,25.

▼ M6

6. Изчисляване на резултатите

- 6.1. а) Теглото на водата (W) във всеки труп се изчислява по формулата $aP_1/100$, а теглото на белтъчините (RP) — по формулата $bP_1/100$, като и двете се изразяват в грамове. Определя се сумата от теглата на водата (W_7) и теглата на белтъчините (RP_7) за седемте анализирани трупа.
- б) При анализ на съставна проба се определя средното съдържание на вода (а %) и белтъчини (b %) на двете анализирани проби. Теглото на водата (W_7) в седемте трупа се изчислява по формулата $aP_7/100$, а теглото на белтъчини (RP_7) — по формулата $bP_7/100$, като и двете се изразяват в грамове.
- 6.2. Средното тегло на водата (W_A) и на белтъчините (RP_A) се изчислява като съответно W_7 и RP_7 се разделят на седем.
- 6.3. Теоретичното естествено съдържание на вода в грамове, определено по този метод, може да се изчисли с помощта на следната формула:

за пилетата: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ M6

6.4. а) Въздушно охлаждане

Като се има предвид, че минималното технически неизбежно количество вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 2 % ⁽¹⁾, пределната стойност за допустимото общо съдържание на вода (W_G) в грамове, определено по този метод, се изчислява по следната формула (включително доверителния интервал):

$$\text{за пилетата: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

б) Въздушно-душово охлаждане

Като се има предвид, че минималното технически неизбежно количество вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 4,5 % ⁽¹⁾, пределната стойност за допустимото общо съдържание на вода (W_G) в грамове, определено по този метод, се изчислява по следната формула (включително доверителния интервал):

$$\text{за пилетата: } W_G = 3,79 \times RP_A + 42.$$

в) Охлаждане чрез потапяне

Като се има предвид, че минималното технически неизбежно количество вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 7 % ⁽¹⁾, пределната стойност за допустимото общо съдържание на вода (W_G) в грамове, определено по този метод (включително доверителния интервал), се изчислява по следната формула:

$$\text{за пилетата: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

г) Други методи на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 10

Като се има предвид, че минималното технически неизбежно количество вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 2 % ⁽¹⁾, пределната стойност за допустимото общо съдържание на вода (W_G) в грамове, определено по този метод, се изчислява по следната формула (включително доверителния интервал):

$$\text{за пилетата: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

6.5. Ако средното съдържание на вода (W_A) в седемте трупа, изчислено съгласно точка 6.2, не превишава стойностите, предвидени в точка 6.4 (W_G), съответното количество домашни птици, подложени на проверката, се считат за съответстващи на изискванията.

⁽¹⁾ Изчислено спрямо теглото на трупа, без абсорбираната несвързана вода.



ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ОБЩОТО СЪДЪРЖАНИЕ НА ВОДА В
РАЗФАСОВКИТЕ ОТ ДОМАШНИ ПТИЦИ

(Химически тест)

1. *Цел и приложно поле*

Този метод се използва за определяне на общото съдържание на вода в някои разфасовки от домашни птици. Методът включва определянето на съдържанието на вода и на белтъчини на извадки от хомогенизирани разфасовки от домашни птици. Определеното по този метод общо водно съдържание се сравнява с пределната стойност, изчислена по формулите по точка 6.4, за да се определи дали по време на обработката абсорбцията на вода е била в рамките на разрешените граници или не. Ако анализаторът подозира наличието на каквото и да било вещество, което може да попречи на оценката, негово или нейно задължение е да вземе необходимите подходящи предохранителни мерки.

2. *Определения и процедури по вземането на проби*

Определенията, дадени в член 1, точка 2, се прилагат за посочените в член 20 разфасовки от домашни птици. Трупове, от които ще бъдат вземани проби, трябва да имат следния минимален размер:

— пилешки гърди: половинка гърди,

— филе от пилешки гърди: половинка обезкостени гърди, без кожата,

— пуешки гърди, филе от пуешки гърди и обезкостени пуешки бутчета: части от около 100 g,

— други разфасовки: както са определени в точка 2 от член 1.

При замразените или бързо замразените продукти на едро (разфасовки, които не са индивидуално опаковани) големите опаковки, от които ще се прави извадката, могат да бъдат съхранявани при 0 °C, докато не стане възможно вземането на отделни разфасовки.

3. *Принцип*

Съдържанието на вода и белтъчини се определя в съответствие с описаните в стандартите на ISO (Международна организация по стандартизация) методи или съгласно други методи за анализ, одобрени от Съвета.

Най-високото допустимо водно съдържание на разфасовките от домашни птици се определя въз основа на съдържанието на белтъчини на разфасовките, което може да бъде свързано с естественото съдържание на вода.

4. *Оборудване и реактиви*

4.1. Везни за претегляне на разфасовките и опаковките, с възможност за измерване с точност най-малко 1 грам.

4.2. Сатър или трион за нарязване на разфасовките на парчета с размер, подходящ за месомелачката.

▼ B

- 4.3. Месомелачка и миксер с голям капацитет, с възможност за хомогенизиране на разфасовките от домашни птици или на части от тях.

Забележка:

Не е необходима специална месомелачка. Тя трябва да има достатъчна мощност, за да смела замразено или бързо замразено месо и кости с оглед получаване на хомогенна смес, съответстваща на сместа, която би се получила при употреба на месомелачка, оборудвана с диск с размер на отворите 4 милиметра.

- 4.4. Апаратура за определяне на съдържанието на вода съгласно стандарт ISO 1442.
- 4.5. Апаратура за определяне на съдържанието на белтъчини съгласно стандарт ISO 937.

5. *Процедура*

- 5.1. На случаен принцип се вземат пет разфасовки от количеството разфасовки от домашни птици, което ще се изследва, и се съхраняват охладени или замразени до началото на анализа в съответствие с точки 5.2—5.6.

Разфасовките от извадката от замразени и бързо замразени продукти на едро, посочени в точка 2, могат да бъдат съхранявани при 0 °C до започването на анализа.

Той може да бъде проведен или като анализ поотделно на всяка от петте разфасовки, или като анализ на съставна проба от петте разфасовки.

- 5.2. Подготовката започва в рамките на един час след изваждането на разфасовките от фризера или хладилника.
- 5.3. а) Външната страна на опаковката се избърсва, за да се отстрани повърхностният лед и вода. Всяка разфасовка се претегля и се изважда от опаковката ѝ. След нарязването на разфасовката на малки парчета, теглото ѝ се определя с точност до един грам чрез изваждане на теглото на отстранения опаковъчен материал; така се получава P_1 .
- б) При анализ на съставна проба се определя общото тегло на петте разфасовки, подготвени в съответствие с точка 5.3, буква а); така се получава P_5 .
- 5.4. а) Цялата разфасовка, чието тегло е P_1 , се смела в месомелачка съгласно точка 4.3 (и при необходимост се разбърква с помощта на миксер), за да се получи хомогенен материал, от който може да се вземе проба, представителна за всяка разфасовка.
- б) При анализ на съставна проба всичките пет разфасовки, чието тегло е P_5 , се смелат в месомелачка съгласно точка 4.3 (и при необходимост се разбъркват с миксер), за да се получи хомогенен материал, от който могат да се вземат две проби, представителни за петте разфасовки.

Двете проби се анализират съгласно описаното в точки 5.5 и 5.6.

- 5.5. Взема се проба от хомогенизирания материал и се използва незабавно за определяне на водното съдържание по метода, описан в стандарт ISO 1442; така се получава съдържанието на вода (a %).
- 5.6. Взема се още една проба от хомогенизирания материал и се използва незабавно за определяне на съдържанието на азот по метода, описан в стандарт ISO 937. Това азотно съдържание се превръща в съдържание на сурови белтъчини (b %) чрез умножаване с коефициент 6,25.

▼ M6

6. *Изчисляване на резултатите*
- 6.1. а) Теглото на водата (W) във всяка разфасовка се изчислява по формулата $aP_1/100$, а теглото на белтъчините (RP) — по формулата $bP_1/100$, като и двете се изразяват в грамове.
- Определят се сумите от теглата на водата (W_5) и от теглата на белтъчините (RP_5) за петте анализирани разфасовки.
- б) При анализ на съставна проба се определя средното съдържание на вода (a %) и белтъчини (b %) на двете анализирани проби. Теглото на водата (W_5) за петте разфасовки се изчислява по формулата $aP_5/100$, а теглото на белтъчините (RP_5) — по формулата $bP_5/100$, като и двете се изразяват в грамове.
- 6.2. Средното тегло на водата (W_A) и белтъчините (RP_A) се изчислява като съответно W_5 и RP_5 се разделят на пет.
- 6.3. Теоретичното средно съотношение W/RP , определено по този метод, е, както следва:
- филе от пилешки гърди и пилешки гърди: $3,19 \pm 0,12$,
пилешки бутчета и четвъртини с бутчето: $3,78 \pm 0,19$,
филе от пуешки гърди и пуешки гърди: $3,05 \pm 0,15$,
пуешки бутчета: $3,58 \pm 0,15$,
обезкостено пуешко бутче: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. Ако се приеме, че минималното технически неизбежно съдържание на вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 2 %, 4 % или 6 % ⁽¹⁾ в зависимост от типа на продуктите и приложения метод на охлаждане, най-високото допустимо съотношение W/RP , определено по настоящия метод, е, както следва:

	Въздушно охлаждане	Въздушно-душово охлаждане	Охлаждане чрез потапяне
Филе от пилешки гърди, без кожа	3,40	3,40	3,40
Пилешки гърди, с кожа	3,40	3,50	3,60
Пилешки бедра, подбедрици, бутчета, бутчета с част от гърба, четвъртини с бутчета, с кожа	4,05	4,15	4,30
Филе от пуешки гърди, без кожа	3,40	3,40	3,40
Пуешки гърди, с кожа	3,40	3,50	3,60
Пуешки бедра, подбедрици, бутчета, с кожа	3,80	3,90	4,05
Обезкостено пуешко бутче, без кожа	3,95	3,95	3,95

В случай на други методи на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 10, се приема, че неизбежното количество вода възлиза на 2 %, а най-високото допустимо съотношение W/PR е това, което е определено за въздушното охлаждане в таблицата по-горе.

Ако средното съотношение W_A/RP_A на петте разфасовки, изчислено въз основа на стойностите по точка 6.2, не превишава съотношението, предвидено в точка 6.4, количеството разфасовки от домашни птици, подложено на проверка, се счита за съответстващо на изискванията.

⁽¹⁾ Изчислено въз основа на разфасовката, без абсорбираната несвързана вода. За филе (без кожа) и обезкостено пуешко месо от бут, процентът е 2 % за всеки от методите на охлаждане.

▼ B

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

ПРОВЕРКА НА АБСОРБЦИЯТА НА ВОДА В ПРОИЗВОДСТВЕНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ

(Тест в кланицата)

1. Поне веднъж на всяка работна смяна от осем часа се извършват следните действия:
на случаен принцип се избират 25 трупа от линията за изкормване непосредствено след изкормването и отстраняването на вътрешностите и мазнината и преди първото измиване.
2. При необходимост се отстранява шийката, като кожата на шията се оставя прикрепена към трупа.
3. Идентифицира се всеки труп поотделно. Всеки труп се претегля и се записва теглото му с точност до един грам.
4. Проверяваните трупове се окачват отново на линията за изкормване, за да продължат през нормалните процеси на измиване, охлаждане, отцеждане и т.н.
5. На края на линията за отцеждане обозначените трупове се отстраняват, без да се позволява да се отцеждат по-дълго от нормално предвиденото за птиците от партидата, от която е взета пробата.
6. Извадката се състои от първите 20 трупа. Те се претеглят отново. Теглото им с точност до един грам се съпоставя с теглото, установено при първото претегляне. Тестът се обявява за невалиден, ако са взети по-малко от 20 идентифицирани трупа.
7. Обозначението на труповете от извадката се отстранява, а труповете се оставят да преминат през нормалните операции по опаковане.
8. Определя се процентът на абсорбираната вода чрез изваждане на общото тегло на тестваните 20 трупа преди измиването от общото им тегло след измиването, охлаждането и отцеждането, като разликата се разделя на първоначалното тегло и се умножава по 100.
9. Вместо ръчното претегляне, описано в точки 1—8, могат да бъдат използвани линии за автоматично претегляне при определяне на абсорбцията на вода в проценти за същия брой трупове и в съответствие със същите принципи, при условие че линиите за автоматично претегляне са предварително одобрени за тази цел от компетентния орган.
10. Резултатът не бива да превишава следните проценти от първоначалното тегло на трупа или която и да е друга пределна стойност, позволяваща спазването на максималното общо съдържание на несвързана вода:
— въздушно охлаждане: 0 %,
— въздушно-душово охлаждане: 2 %,
— охлаждане чрез потапяне: 4,5 %.

▼ M6

11. В случаите, когато труповете се охлаждат с друг метод на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 10, максималният процент на водното съдържание не надвишава 0 % от първоначалното тегло на трупа.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ X

ОЗНАЧЕНИЯ, ПОСОЧЕНИ В ЧЛЕН 16, ПАРАГРАФ 6

- на български език: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- на испански език: Contenido en agua superior al límite CE
- на чешки език: Obsah vody překračuje limit ES
- на датски език: Vandindhold overstiger EF-Normen
- на немски език: Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- на естонски език: Veesisaldus ületab EÜ normi
- на гръцки език: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- на английски език: Water content exceeds EC limit
- на френски език: Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- на хърватски език: Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- на италиански език: Tenore d'acqua superiore al limite CE
- на латвийски език: Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- на литовски език: Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- на унгарски език: Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- на малтийски език: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- на нидерландски език: Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- на полски език: Zawartość wody przekracza normę WE
- на португалски език: Teor de água superior ao limite CE
- на румънски език: Conținutul de apă depășește limita CE
- на словашки език: Obsah vody presahuje limit ES
- на словенски език: Vsebnost vode presega ES omejitvev
- на фински език: Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- на шведски език: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***ПРИЛОЖЕНИЕ XI***СПИСЪК НА НАЦИОНАЛНИТЕ РЕФЕРЕНТНИ ЛАБОРАТОРИИ****Белгия**

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

България

Национален диагностичен научно-изследователски ветеринарно-медицински институт
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
бул. „Пенчо Славейков“ № 15
(15, Pencho Slaveikov str.)
1606 София
(1606 Sofia)

Чешка република

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

Дания

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
DK-4100 Ringsted

Германия

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
D-95326 Kulmbach

Естония

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Ирландия

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

▼ M4**Гърция**

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

Испания

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

Франция

SCL Laboratoire de Montpellier
parc Euromédecine
205, rue de la Croix-Verte
FR-34196 MONTPELLIER CEDEX 5

Италия

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
IT – 41100 Modena

Кипър

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

Латвия

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

Литва

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

Люксембург

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

Унгария

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

▼ M6**Малта**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta

▼ M4**Нидерландия**

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

Австрия

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Полша

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

Португалия

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

Румъния

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

Словения

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

Словакия

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Финландия

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

▼ **M4**

Швеция

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Обединено кралство

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



ПРИЛОЖЕНИЕ XII

Задачи и организационна структура на Експертния съвет за контрол на съдържанието на вода в месото от домашни птици

Експертният съвет, посочен в член 19, изпълнява следните задачи:

- а) доставя на националните референтни лаборатории информация относно методите за анализ и относно сравнителните тестове за съдържанието на вода в месото от домашни птици;
- б) координира прилагането от националните референтни лаборатории на методите, посочени в буква а), организирайки сравнителни тестове и по-специално тестове за професионални умения;
- в) подкрепя националните референтни лаборатории по отношение на тестовете за професионални умения, предоставяйки им научна подкрепа за статистическа оценка на данните и за изготвяне на отчети;
- г) координира разработването на нови аналитични методи и информира националните референтни лаборатории относно напредъка, постигнат в тази област;
- д) предоставя научна и техническа помощ на Комисията, по-специално когато резултатите от анализите се оспорват между държавите-членки.

Експертният съвет, посочен в член 19, се организира, както следва:

Експертният съвет за контрол на съдържанието на вода в месото от домашни птици се състои от представители на Института за референтни материали и измервания към Съвместния изследователски център, на Генерална дирекция „Земеделие и развитие на селските райони“ и на три национални референтни лаборатории. Представителят на Института за референтни материали и измервания действа като председател на съвета и избира националните референтни лаборатории на ротационен принцип. Органите на държавите-членки, отговарящи за надзора над избраните национални референтни лаборатории, назначават след това отделните експерти, специализирани в контрола на съдържанието на вода в храните, които ще заседават в съвета. Благодарение на ротационния принцип всяка година една участваща национална референтна лаборатория се заменя с нова, което осигурява известна приемственост в съвета. Разходите, направени от експертите на държавите-членки и/или от националните референтни лаборатории при упражняване на техните функции в изпълнение на настоящия раздел от настоящото приложение, се поемат от съответните държави-членки.

Задачи на националните референтни лаборатории

Националните референтни лаборатории, посочени в приложение XI, изпълняват следните задачи:

- а) координират дейностите на националните лаборатории, отговарящи за анализите на водното съдържание в месото от домашни птици;
- б) подпомагат компетентния орган на съответната държава-членка да организира системата за контрол на водното съдържание в месото от домашни птици;
- в) участват в сравнителни тестове (тестове за професионални умения) между различните национални лаборатории, посочени в буква а);
- г) осигуряват предаването на информацията, предоставена от експертния съвет, до компетентния орган в съответната държава-членка и до националните лаборатории, посочени в буква а);
- д) сътрудничат си с експертния съвет и, когато са избрани за участие в експертния съвет, подготвят необходимите извадки за тестване, включително за тестване за хомогенност, и уреждат изпращането им в необходимия вид.





ПРИЛОЖЕНИЕ XIII

Таблица на съответствието

Регламент (ЕИО) № 1906/90	Регламент (ЕИО) № 1538/91	Настоящият регламент
	Член 1	Член 1
	Член 1а, уводен текст	Член 2, уводен текст
Член 2, точки 2, 3 и 4		Член 2, букви а), б) и в)
Член 2, точка 8		Член 2, буква г)
	Член 1а, първо и второ тире	Член 2, букви д) и е)
	Член 2	Член 3, параграфи 1—4
Член 4		Член 3, параграф 5
	Член 3	Член 4
	Член 4	Член 5, параграф 1
Член 5, параграфи 1—4		Член 5, параграфи 2—5
Член 6		Член 5, параграф 6
	Член 5	Член 6
	Член 6, параграф 1, уводен текст	Член 7, параграф 1, уводен текст
	Член 6, параграф 1, от първо до шесто тире	Член 7, параграф 1, букви а)—е)
	Член 6, параграф 2, уводен текст	Член 7, параграф 2, уводен текст
	Член 6, параграф 2, от първо до четвърто тире	Член 7, параграф 2, букви а)—г)
	Член 7, параграф 1	Член 8, параграф 1
	Член 7, параграф 3	Член 8, параграф 2
	Член 7, параграф 4	Член 8, параграф 3
	Член 7, параграф 5	Член 8, параграф 4
	Член 7, параграф 6	Член 8, параграф 5
	Член 8, параграф 1	Член 9, параграф 1
	Член 8, параграф 2	Член 9, параграф 2
	Член 8, параграф 3, уводен текст	Член 9, параграф 3, уводен текст
	Член 8, параграф 3, първо тире	Член 9, параграф 3, буква а)
	Член 8, параграф 3, второ тире	Член 9, параграф 3, буква б)
	Член 8, параграф 4, първа алинея, уводен текст	Член 9, параграф 4, първа алинея, уводен текст
	Член 8, параграф 4, първа алинея, от първо до трето тире	Член 9, параграф 4, първа алинея, букви а)—в)

▼ B

Регламент (ЕИО) № 1906/90	Регламент (ЕИО) № 1538/91	Настоящият регламент
	Член 8, параграф 4, втора алинея	Член 9, параграф 4, втора алинея
	Член 8, параграфи 5—12	Член 9, параграфи 5—12
	Член 8, параграф 13, първа алинея	—
	Член 8, параграф 13, втора алинея	Член 9, параграф 13
	Член 9	Член 10
	Член 10	Член 11
	Член 11, параграф 1, уведен текст	Член 12, параграф 1, уведен текст
	Член 11, параграф 1, от първо до четвърто тире	Член 12, параграф 1, букви а)—г)
	Член 11, параграф 2	Член 12, параграф 2
	Член 11, параграф 2а	Член 12, параграф 3
	Член 11, параграф 2б	Член 12, параграф 4
	Член 11, параграф 3, уведен текст	Член 12, параграф 5, уведен текст
	Член 11, параграф 3, от първо до четвърто тире	Член 12, параграф 5, букви а)—г)
	Член 11, параграф 4	Член 12, параграф 6
	Член 12	Член 13
	Член 13	Член 14
	Член 14а, параграфи 1 и 2	Член 15
	Член 14а, параграфи 3—5	Член 16, параграфи 1—3
	Член 14а, параграф 5а	Член 16, параграф 4
	Член 14а, параграф 6	Член 16, параграф 5
	Член 14а, параграф 7, първа алинея, уведен текст	Член 16, параграф 6, първа алинея
	Член 14а, параграф 7, първа алинея, тирета	Приложение X
	Член 14а, параграф 7, втора и трета алинея	Член 16, параграф 6, втора и трета алинея
	Член 14а, параграфи 8—12	Член 17, параграфи 1—5
	Член 14а, параграф 12а	Член 18, параграф 1
	Член 14а, параграф 13	Член 18, параграф 2
	Член 14а, параграф 14	Член 19
	Член 14б, параграф 1	Член 20, параграф 1

▼ B

Регламент (ЕИО) № 1906/90	Регламент (ЕИО) № 1538/91	Настоящият регламент
	Член 146, параграф 2, първа алинея, уведен текст	Член 20, параграф 2, първа алинея, уведен текст
	Член 146, параграф 2, първа алинея, от първо до трето тире	Член 20, параграф 2, първа алинея, букви а)—в)
	Член 146, параграф 2, втора алинея	Член 20, параграф 2, втора алинея
	Член 146, параграфи 3 и 4	Член 20, параграфи 3 и 4
	Член 15	—
	—	Член 21
	—	Член 22
	Приложение I	Приложение I
	Приложение Ia	Приложение II
	Приложение II	Приложение III
	Приложение III	Приложение IV
	Приложение IV	Приложение V
	Приложение V	Приложение VI
	Приложение VI	Приложение VII
	Приложение VIa	Приложение VIII
	Приложение VII	Приложение IX
	Приложение VIII	Приложение XI
	Приложение IX	Приложение XII
	—	Приложение XIII