

## A BIZOTTSÁG 543/2008/EK RENDELETE

(2008. június 16.)

**a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírások tekintetében az 1234/2007/EK tanácsi rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> („az egységes közös piac-szervezésről szóló rendelet”) és különösen annak 121. cikke e) pontjára, összefüggésben 4. cikkével,

mivel:

- (1) Az 1234/2007/EK rendelet 2008. július 1-jén hatályon kívül helyezi a baromfira vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló, 1990. június 26-i 1906/90/EGK tanácsi rendeletet <sup>(2)</sup>.
- (2) Az 1234/2007/EK rendelet nem vett át az 1906/90/EGK rendeletben meghatározott egyes rendelkezéseket és kötelezettségeket.
- (3) Ezért a piac és különösen a forgalmazási előírások szervezésének folyamatossága és megfelelő működése érdekében egy, az 1234/2007/EK rendelet végrehajtási szabályainak meghatározásáról szóló rendelet keretében bizonyos megfelelő rendelkezéseket és kötelezettségeket kell elfogadni.
- (4) Az 1234/2007/EK rendelet a baromfihúsra vonatkozóan meghatározott forgalmazási előírásokat rendelt el, amelyek alkalmazásához olyan intézkedések elfogadására van szükség, amelyek részletesen felsorolják a baromfi hasított testeket, azok részeit és belsőégeit, amelyekre az említett rendelet vonatkozik, foglalkoznak továbbá az összetétel, a megjelenés és a tömeg szerinti kategorizálással, a kisereléssel, annak a névnek a meghatározásával, amely alatt az adott terméket forgalomba hozzák, olyan megjegyzések szabadon választható használatával, amelyek bizonyos baromfihús-féleségek hűtési és a tartási módjára, tárolására és szállítására vonatkoznak, valamint az ilyen rendelkezések felülvizsgálatával annak érdekében, hogy biztosítva legyen a Közösségen belüli egységes alkalmazásuk. Helyénvaló tehát az 1906/90/EGK rendelet végrehajtása részletes szabályainak bevezetéséről szóló 1538/91/EGK bizottsági rendeletet <sup>(3)</sup> hatályon kívül helyezni, és helyébe másik rendeletet léptetni.

- (5) Annak érdekében, hogy rendelkezni lehessen a baromfi különféle kategóriákban történő forgalmazásáról az összetételnek és a megjelenésnek megfelelően, szükséges a hasított testek esetében a faj, a kor és a kiserelés meghatározása, valamint a baromfirészek esetében az anatómiai és az összetétel meghatározása. A libamájpástétom néven ismert termék esetében a nagy érték és az abból fakadó csalási kísérletek állandó kockázata miatt különösen pontosan kell meghatározni a minimális forgalmazási előírásokat.
- (6) Ezen előírások alkalmazása nem szükséges meghatározott termékek és kidolgozási formák esetében, amelyek csak helyi vagy nagyon csekély jelentőséggel bírnak; mivel ugyanakkor azok a nevek, amelyek alatt ezeket a termékeket értékesítik, nem vezethetik félre a fogyasztót olyan módon, hogy a név alapján összekeverje ezeket a termékeket azokkal, amelyekre e rendelkezések vonatkoznak; mivel azok a kiegészítő leíró meghatározások, melyek e termékeket minősítik, szintén e rendelkezés részét kell hogy képezzék.
- (7) Az e rendelet egységes végrehajtása céljából a „forgalomba hozatal” és a „tétel” kifejezést a baromfihús-ágazatra vonatkozóan kell meghatározni.
- (8) A szigorú minőségi követelmények betartásában a tárolási és kezelési hőmérséklet igen nagy jelentőséggel bír. Ugyanakkor meg kell határozni azt a minimális hőmérsékletet, amelyen a fagyasztott baromfihús tárolható.
- (9) Ennek a rendeletnek a rendelkezéseit, különösen azokat, amelyek az ellenőrzést és a végrehajtást érintik, a Közösségen belül egységesen kell alkalmazni. Az azokhoz elfogadott részletes szabályozásoknak is egységesnek kell lenniük. Ezért szükséges, hogy a mintavételezési eljárásokra és a tűréshatárra vonatkozóan közös intézkedések keletkezzenek.
- (10) Lehetővé kell tenni, hogy az alkalmazhatóság határain belül a baromfihús forgalmazási előírásainál számításba vegyék az egyes előre csomagolt áruk tömeg vagy térfogat alapján történő elszámolására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1976. január 20-i 76/211/EGK tanácsi irányelv <sup>(4)</sup> rendelkezéseit annak érdekében, hogy a fogyasztókat megfelelően, egyértelműen és tárgyilagosan tájékoztassák azokról a termékekről, amelyeket eladásra kínálnak, és biztosítsák az ilyen termékek közösségen belüli szabad mozgását.

<sup>(1)</sup> HL L 299., 2007.11.16., 1. o. A legutóbb a 470/2008/EK rendelettel (HL L 140., 2008.5.30., 1. o.) módosított rendelet.

<sup>(2)</sup> HL L 173., 1990.7.6., 1. o. A legutóbb az 1029/2006/EK rendelettel (HL L 186., 2006.7.7., 6. o.) módosított rendelet.

<sup>(3)</sup> HL L 143., 1991.6.7., 11. o. A legutóbb az 1474/2007/EK rendelettel (HL L 329., 2007.12.14., 14. o.) módosított rendelet.

<sup>(4)</sup> HL L 46., 1976.2.21., 1. o. A legutóbb a 2007/45/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel (HL L 247., 2007.9.21., 17. o.) módosított irányelv.

- (11) A hűtési mód és az egyes tartási módok azok közé az információk közé tartoznak, amelyek megjelölése a címkén szabadon választható. Az utóbbi használatát a fogyasztóvédelem érdekében alá kell rendelni azoknak a szigorúan meghatározott követelményeknek, amelyek mind a gazdálkodási feltételekre, mind a mennyiségi küszöbökre vonatkoznak, néhány olyan követelmény megadásával, mint a vágási kor vagy a hizlalási idő hossza és bizonyos élelmiszer-összetevők tartalma.
- (12) Amikor szabad tartásos termelést tüntetnek fel a hízott máj („foie gras”) előállítására céljából tartott kacsából és libából származó hús címkéjén, akkor ez utóbbit fel kell tüntetni a címkén a vásárló számára is, azért hogy hiánytalan tájékoztatást kapjon a termék jellemzőiről.
- (13) Helyénvaló, hogy a Bizottság gyakorol állandó felügyeletet a közösségi jogszabályokkal való összeférhetőség fölött, ideértve a forgalmazási előírásokat is, különös tekintettel bármely, e rendelkezések nyomán elfogadott nemzeti intézkedésre. Ugyancsak részletes rendelkezést kell hozni azoknak a vállalkozásoknak a bejegyzésére és rendszeres ellenőrzésére, amelyek jogosultak egyes gazdálkodási típusokra vonatkozó jelölések használatára. Ezeket a vállalkozásokat kötelezni kell, hogy e cél érdekében rendszeres és részletes nyilvántartásokat vezessenek.
- (14) A felügyelet különleges természete miatt a felügyeletért való felelősséget az érintett tagállam illetékes hatósága az ellenőrzés és a megfelelő körütekintés sérelme nélkül megfelelően minősített és megfelelő engedéllyel rendelkező testületekre ruházhatja át.
- (15) A harmadik országok piaci szereplői megkívánhatják az olyan szabadon választható megjelölések használatát, amelyek a hűtési módra és a tartási módra vonatkoznak; mivel ennek érdekében olyan intézkedéseket kell hozni, amelyek az érintett harmadik ország illetékes hatóságának megfelelő igazolásához kötöttek, és amelyek a Bizottság által létrehozott listán szerepelnek.
- (16) Figyelembe véve a baromfifeldolgozásban és ellenőrzésben végbement gazdasági és technológiai fejlődést, és tekintetbe véve, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazása szempontjából különös jelentőséggel bír azok víztartalma, rögzíteni kell a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék maximális víztartalmát, és a vágóhidakra, valamint az egyes forgalmazási szintekre vonatkozóan olyan ellenőrzési rendszert kell kidolgozni, amely nem sérti a termékek szabad mozgását az egységes piacon.
- (17) A feldolgozás helyén ellenőrizni kell az abszorbeált víz mennyiségét, és a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott hasított test feldolgozása során így felszívott vízmennyiség meghatározására megbízható módszereket kell kidolgozni anélkül, hogy különbséget tennének a fiziológiai folyadék és a csirkék feldolgozásából eredő egyéb víz között, mivel az ilyen különbségtétel gyakorlati nehézségeket eredményezhet.
- (18) A csomagoláson feltüntetett megfelelő jelzés nélküli, nem szabványos fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék forgalmazását meg kell tiltani. Ezért gyakorlati szabályokat szükséges elfogadni arról, hogy az ellenőrzések elősegítése érdekében és annak igazolására, hogy a termékeket rendeltetésüknek megfelelő célra használják, az egyedi vagy gyűjtőcsomagoláson az érkezési helytől függően milyen jelzéseket kell használni.
- (19) Szabályozni kell azokat az intézkedéseket, amelyeket azokban az esetekben szükséges fogadtatni, ha az ellenőrzések során valamely szállítmány szabálytalansága kiderül, azaz ha a termékek nem felelnek meg e rendelet követelményeinek. A Közösségen belüli szállítmányokból fakadó viták eldöntésére megfelelő eljárást kell kidolgozni.
- (20) Viták esetén a Bizottság jár el, és az adott ügynek megfelelő intézkedéseket hoz.
- (21) A víztartalomra vonatkozó követelmények összehangolása közösségi és nemzeti referencialaboratóriumok kijelölését feltételezi.
- (22) Közösségi pénzügyi támogatást kell nyújtani.
- (23) A Közösség és a közösségi referencialaboratórium között szerződést kell kötni, amely meghatározza a pénzügyi támogatás kifizetését szabályozó feltételeket.
- (24) A tagállamokat kötelezni kell a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzésére vonatkozó gyakorlati módszerek kialakítására. E rendelet egységes végrehajtása céljából a tagállamokat kötelezni kell arra, hogy a módszerekről a Bizottságot, valamint a többi tagállamot tájékoztassák.
- (25) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

#### 1. cikk

Az 1234/2007/EK rendelet 121. cikke e) pontjának ii. alpontja szerinti termékeket a következők szerint kell meghatározni:

#### 1. Baromfi hasított test

##### a) HÁZITYÚK (*Gallus domesticus*)

— csirke: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),

- kakas, tyúk, süítésre vagy főzésre szánt szárnyas: olyan szárnyas, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott),
- kappan: hím szárnyas, amelyet az ivarérettség előtt sebészetileg kasztrálnak, a levágás alsó korhatára 140 nap; a kasztrálás után a kappanokat legalább 77 napig kell hizlalni,
- csibe: csirke, amelynek 650 grammnál kisebb a hasított teste (belsősegek, fej és lábak nélkül), a 650 g és 750 g közötti csirke csibének nevezhető, ha vágáskor legfeljebb 28 napos. Ezt a vágási kort a tagállamok a 12. cikk alkalmazásával ellenőrizhetik,
- fiatal kakas: a tojástermelő fajtaváltozatok hímivarú baromfija, amelynek mellcsonti taréja merev, de nem teljesen elcsontosodott, és amely esetében a vágási életkor legalább 90 nap;

b) PULYKÁK (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (fiatal) pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),
- pulyka: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott);

c) KACSAK (*Anas platyrhynchos dom.*,  *Cairina moschata*), Mulard kacs (*Cairina moschata x. Anas platyrhynchos*)

- fiatal kacs ( *Cairina moschata*) vagy kiskacs ( *Cairina moschata*), (fiatal) pézsmakacs ( *Cairina moschata*), (fiatal) Mulard kacs: olyan baromfi, amelynek szegycsontja hajlékony (nincs elcsontosodva),
- kacs ( *Cairina moschata*), pézsmakacs ( *Cairina moschata*), Mulard kacs: olyan baromfi, amelynek szegycsontja merev (elcsontosodott);

d) LIBÁK (*Anser anser dom.*)

- (fiatal) liba vagy kisliba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el); a vágott állaton a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja speciális táplálásra utaló színű lehet,
- liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége szilárd (elcsontosodott); a vágott állaton mindenhol mérsékelten vastag vagy vastag zsírréteg található;

e) GYÖNGYTYÚK (*Numida meleagris domesticus*)

- (fiatal) gyöngytyúk: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el),

- gyöngytyúk: olyan madár, amelyben a szegycsont vége merev (elcsontosodott).

E rendelet alkalmazásában az a)–e) pontban használt kifejezések nemek szerinti változatait egyenértékűnek kell tekinteni.

## 2. Baromfíreszek

- a) Fél: a vágott állat fele, amelyet hosszanti egyenes vágással a szegycsont és a farhát mentén vágta ketté;
- b) negyed: combnegyed vagy mellnegyed, amely a fél baromfi harántirányú szétvágásával kapható;
- c) el nem választott combnegyedek: mindkét combnegyed, amelyeket a hát egy része fog össze, a farral vagy anélkül;
- d) mell: a szegycsont és a bordák, vagy azok egy része a szegycsontok két oldalán, a környező izomzattal együtt. A mell lehet egész vagy fél;
- e) comb: a combcsont, a sípcsont, a szárkapocscsont a környező izomzattal együtt. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- f) csirkecomb a hát egy részével: a hátrész tömege a teljes darab 25 %-át nem haladhatja meg;
- g) felsőcomb: a combcsont a környező izomzattal. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- h) alsócomb: a sípcsont és a szárkapocscsont a környező izomzattal. A két vágást az ízületeknél kell megejteni;
- i) szárny: a felkarcsont, az orsócsont és a singcsont a környező izomzattal. Pulykaszárnny esetében a felkarcsont, illetve az orsócsont vagy a singcsont a környező izomzattal külön-külön is állhat. A szárnyvég, amely a kéztőcsontokat tartalmazza, rajta lehet vagy el lehet választva. A vágásokat az ízületeknél kell megejteni;
- j) el nem választott szárnyak: mindkét szárny, amelyeket a hát egy része fog össze, ahol ez utóbbinak a tömege nem éri el a teljes rész tömegének 45 %-át;

- k) mellfilé: a teljes vagy fél mell, kicsontozva, azaz a mellcsont és a bordák nélkül. Pulykamell esetében a filé állhat csak a mély mellizomzatból;
- l) mellfilé villacsonttal: mellfilé bőr nélkül a kulcscsonttal, a mellcsontnak csak a porcogós részével; a kulcscsont és a porcogó tömege nem haladhatja meg a teljes rész tömegének 3 %-át;
- m) Magret, maigret: a 3. pontban szereplő kacsza vagy liba kicsontozott melle, amely tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírt, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével;
- n) Kicsontozott pulykacomb: pulyka felsőcomb és/vagy alsócomb, kicsontozott, azaz combcsont, sípcsont és szárcapocscsont nélkül, egészben, kockázva vagy csíkokra vágva.

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

A d)–k) pontban felsorolt termékek értékesíthetők bőrrel vagy anélkül. A 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv<sup>(1)</sup> 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja szerinti címkén fel kell tüntetni a d)–j) pontban felsorolt termékek esetében a bőr hiányát, a k) pont alatt felsorolt termékek esetében a bőr meglétét.

### 3. Libamájpástétom:

Liba vagy *Cairina muschata* vagy *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* fajú pészsmakacsa mája, amelyet úgy tápláltak, hogy a máj elzsírosodott megnagyobbodása jöjjön létre.

Azokat a madarakat, amelyekből az ilyen májat kiveszik, teljesen ki kell véreztetni, és a májnak mindenhol egyforma színűnek kell lennie.

A máj a következő tömegű lehet:

— a kacsamáj súlya legalább nettó 300 gramm,

— a libamáj legalább nettó 400 g.

#### 2. cikk

E rendelet alkalmazásában:

- a) „vágott baromfi”: az 1. cikk 1. pontjában említett szárnyas egész teste a kivézetetés, kopasztás és belezés utáni állapotban; függetlenül attól, hogy eltávolították-e a vesét; a kibelezett hasított test a hasüregbe visszahelyezett belsősegekkel és aprólékkal együtt, vagyis szívvel, májjal, zúzával és nyakkal vagy azok nélkül is értékesítésre kínálható;
- b) „húsrész”: olyan baromfihús, amelyről mérete és az összefüggő izomszövetek jellemzői alapján megállapítható, hogy a vágott baromfi mely részéből származik;
- c) „előre csomagolt baromfihús”: a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének b) pontjában megállapított feltételekkel összhangban kiszerezelt baromfihús;
- d) „előre csomagolatlan baromfihús”: olyan baromfihús, amelyet csomagolás nélkül kínálnak értékesítésre a végső fogyasztó részére, vagy annak kérésére az értékesítés helyén csomagolnak be.
- e) „forgalomba hozatal”: az értékesítési célú birtoklás vagy bemutatás, eladási ajánlat, értékesítés, szállítás vagy a forgalmazás egyéb formája;
- f) „tétel”: az azonos fajtahoz és típushoz, azonos osztályba tartozó, azonos termelési sorról származó, ugyanazon a helyen található, ellenőrzött vágóhídról vagy vágóüzemből származó baromfihús. A 9. cikk, valamint az V. és a VI. melléklet alkalmazásában egy tétel csak azonos névleges tömegosztályba tartozó, előre csomagolt termékeket tartalmazhat.

#### 3. cikk

(1) E rendeletnek megfelelően a forgalmazásnál a hasított test értékesítéskor a következő formák valamelyikében kell, hogy megjelenjen:

— részben kiszigerelt („effilé”, „roped”),

— aprólékkal,

— aprólék nélkül.

A „kiszigerelt” szót hozzá lehet tenni.

(2) Részben kiszigerelt hasított test, amelyből a szív, a máj, a tüdő, a zúza, a begy és a vesék nem lettek eltávolítva.

(3) Ha a hasított testről a fej nincs eltávolítva, akkor a légcső, a nyelöcső és a begy a hasított testben maradhat.

<sup>(1)</sup> HL L 109., 2000.5.6., 29. o.



(4) Az aprólék csak a következőket tartalmazhatja:

szív, nyak, zúza és máj, valamint minden olyan rész, amelyet azon a piacon, ahol a végső felhasználás céljából a terméket forgalmaznak, ehetőnek tartanak. A májat az epehólyag nélkül kell forgalmazni. A zúzat a hártya nélkül kell forgalmazni, és a tartalmát ki kell üríteni. A szívet szívburokkal vagy anélkül is lehet értékesíteni. Ha a nyak a vágott állaton marad, akkor nem tartozik az aprólékok közé.

Ha e közül a négy szerv közül valamelyik szokás szerint nincs az értékesítésre szánt hasított testen, hiányát a címkén fel kell tüntetni.

(5) A 2000/13/EK irányelvnek megfelelően elfogadott nemzeti jogszabályokban előírtakon túl az alábbiakat kell feltüntetni a fenti irányelv 13. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében az árut kísérő kereskedelmi okmányokon:

a) az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 1. pontjában említett osztályt;

b) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 2. pontjában megfelelően a baromfihúst forgalmazzák, valamint az ajánlott tárolási hőmérséklet.

#### 4. cikk

(1) A 2000/13/EK irányelv 3. cikke (1) bekezdésének 1. pontja szerinti, azon neveknek, amelyek alatt az ebben a rendeletben szereplő termékek értékesítésre kerülnek, meg kell egyezniük az rendelet 1. cikkében felsorolt nevekkal és az rendelet I. mellékletében felsorolt közösségbeli nyelvek megfelelő kifejezéseivel:

— teljes hasított test esetében az rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében meghatározott valamelyik kikészítési formára történő utalással,

— baromfíreszek esetében a megfelelő fajtára történő utalással.

(2) Az 1. cikk 1. és 2. pontjában meghatározott neveket ki lehet egészíteni egyéb kifejezésekkel, amennyiben ez utóbbiak nem vezetnek félre a fogyasztókat, és különösen nem keverhetők össze egyéb, az 1. cikk 1. és 2. pontja szerinti termékekkel vagy a 11. cikk meghatározásaival.

#### 5. cikk

(1) Az 1. cikkben meg nem határozott termékek a Közösségben olyan elnevezésekkel forgalmazhatók, amelyek nem tévesztik meg lényeges mértékben a fogyasztót azáltal, hogy lehetővé teszik más, az 1. cikkben szereplő termékekkel vagy a 11. cikk megjelöléseivel való összetévesztésüket.

(2) A 2000/13/EK irányelvvel összhangban elfogadott nemzeti jogszabályokban előírtakon túl a végső fogyasztók részére értékesítendő baromfihús címkézésének, kiserelésének és reklámozásának meg kell felelnie az e cikk (3) és (4) bekezdésében meghatározott további követelményeknek is.

(3) Friss baromfihús esetében a minimális eltarthatóság idejét a „fogyasztható: [dátum]-ig” jelzéssel kell helyettesíteni a 2000/13/EK irányelv 10. cikkének megfelelően.

(4) Előrecsomagolt baromfihús esetében az alábbi adatokat is fel kell tüntetni a csomagoláson vagy egy azon elhelyezett címkén:

a) az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 1. pontjában említett osztályt;

b) friss baromfihús esetében a teljes árat és a kiskereskedelmi egységárat;

c) az állapotot, amelyben az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 2. pontjában megfelelően a baromfihúst forgalmazzák, valamint az ajánlott tárolási hőmérsékletet;

d) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(1)</sup> 4. cikke szerinti vágóhid vagy darabolóüzem bejegyzési számát, kivéve ha a darabolás és a csontozás az értékesítés helyén történik az említett rendelet 4. cikke (2) bekezdésének d) pontjában előírtak szerint;

e) harmadik országból importált baromfihús esetében a származási ország feltüntetését.

(5) Amennyiben a baromfihús értékesítésére előrecsomagolás nélkül kerül sor – kivéve, ha a darabolás és a csontozás az értékesítés helyén történik a 853/2004/EK irányelv 4. cikke (2) bekezdése d) pontjában előírtak szerint, feltéve hogy a darabolás és csontozás a vevő kérésére és jelenlétében történik – a 2000/13/EK irányelv 14. cikkét kell alkalmazni a (4) bekezdésben említett jelölések tekintetében.

(6) A daraboló és feldolgozó üzem részére történő szállítás esetén a 3. cikk (5) bekezdésétől és az e cikk (2)–(5) bekezdésétől eltérve nem szükséges a baromfihús minőségi osztályba sorolása vagy az e cikkeken említett kiegészítő adatok feltüntetése.

#### 6. cikk

Az 1234/2007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része II. alrészének 3. pontja szerinti fagyasztott baromfihúsra a következő kiegészítő rendelkezések alkalmazandók:

<sup>(1)</sup> HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

Az e rendeletben foglalt fagyasztott baromfihús hőmérsékletének a termék minden részén stabilnak és állandónak kell lennie,  $-12^{\circ}\text{C}$ -osnak vagy alacsonyabbnak, az esetleges rövid idejű hőmérséklet-emelkedés nem haladhatja meg a  $3^{\circ}\text{C}$ -t. A termékek hőmérséklet-eltérései csak akkor engedhetők meg, ha a tárolási körülmények a helyi elosztásban és a kiskereskedelmi pultokban megfelelők.

#### 7. cikk

(1) Az „A” vagy „B” kategóriába való besoroláshoz az e rendeletben foglalt baromfi hasított testeknek és baromfidaraboknak a következő minimumkövetelményeknek kell megfelelniük:

- a) a kiszerelés szempontjából sértetlen;
- b) tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyező-déstől vagy vértől;
- c) mentes bármilyen idegen szagtól;
- d) mentes a látható vérfoltoktól, a kicsi, nem feltűnő vérfoltok kivételével;
- e) mentes a nyílt csonttörésektől;
- f) mentes súlyos zúzódásoktól.

Friss baromfi esetében nem lehetnek előzetes fagyasztásra utaló jelek.

(2) Annak érdekében, hogy a baromfi hasított test és a baromfidarab „A” minősítést kapjon, ezen túlmenően a következő követelményeknek is meg kell felelnie:

- a) jó felépítésű. A hús telt, a mell jól kifejlődött, széles, hosszú és húsos, és a combok is húsosak. Csirkén, fiatal kacsán vagy kiskacsán és pulykán a mellen, a háton és a combon vékony állandó zsírréteg van. Kakason, tyúkon, kacsán és fiatal libán vastagabb zsírréteg is megengedhető. Libán a baromfi egészén mérsékeltől vastagig terjedő zsírréteg lehet;
- b) néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a lábon, a faron, a lábízületeken és a szárnyvégeken. A főzésre szánt szárnyasok, kacsák, pulykák és libák esetében néhány más részen is előfordulhatnak;
- c) némi károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben nincs sok belőle, kicsi és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek;

d) a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfi esetében fagyásnak <sup>(1)</sup> nem lehet nyoma, kivéve azokat, amelyek esetlegesen, kicsik és nem feltűnőek, és nem a mellen vagy a combokon találhatók.

#### 8. cikk

(1) Az 1., 3. és 7. cikkben foglaltak nem teljesítésével kapcsolatban határozatok csak e cikk rendelkezéseinek megfelelően ellenőrzött tétel egészére hozhatók.

(2) Az 1. cikkben meghatározott egyedi áruk az alábbi számban szerepelnek a mintában, amelyet minden egyes tételből véletlenszerűen választanak ki ellenőrzés céljára a vágóhidakon, a vágótelepeken, a nagy- és kiskereskedelmi raktárakban, a forgalomba hozatal bármelyik egyéb fázisában (ideértve a szállítást is), illetve harmadik országból származó import esetében a vámkezeléskor:

| Tétel nagysága | Minta nagysága | Hibás egységek megengedhető száma |                                                                                      |
|----------------|----------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                | Összesen                          | Az 1. cikk 1. és 3. pontjára és a 7. cikk (1) <sup>(1)</sup> bekezdésére vonatkozóan |
| 1              | 2              | 3                                 | 4                                                                                    |
| 100–500        | 30             | 5                                 | 2                                                                                    |
| 501–3 200      | 50             | 7                                 | 3                                                                                    |
| > 3 200        | 80             | 10                                | 4                                                                                    |

<sup>(1)</sup> Egyes fajtákon belüli, nem fajták közötti tűréshatárok.

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

Az 1. cikk 1. és 3. pontjában, valamint a 7. cikk (1) bekezdésében foglalt rendelkezések megszegése esetén a hibás egységek száma a (2) bekezdésben foglalt táblázat 4. oszlopában előírt értékeket nem haladhatja meg.

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

<sup>(1)</sup> Fagyás: (a minőséget csökkentő értelemben) helyi vagy területi típusú vissza nem fordítható bőr- és/vagy húskiszáradás, amely a következő elváltozásokat mutatja:

- az eredeti színben (általában halványabbá válik), vagy
- ízben és szagban (íztelen vagy avas), vagy
- állagában (száraz, szivacsos) bekövetkezett elváltozás.

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

(5) Ha az ellenőrzött tétel nem tekinthető megfelelőnek, az ellenőrző szerv megtiltja annak forgalmazását vagy behozatalát, ha a tétel harmadik országból származik, amíg be nem bizonyítják, hogy az mégis megfelelt az 1. és a 7. cikkben foglaltaknak.

#### 9. cikk

(1) Az előrecsomagolt fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihúst tömegkategória szerint lehet osztályozni az 1234/92007/EK rendelet XIV. mellékletének B. része III. alrésze 3. pontjának megfelelően, a 76/211/EGK irányelv 2. cikke szerinti előrecsomagolt egységekben. Ilyen előrecsomagolt egységek a következők lehetnek:

- egy baromfi hasított testet tartalmazó előrecsomagolt egységek, vagy
- egy vagy több, ugyanolyan típusú és fajú baromfidarabot tartalmazó előrecsomagolt egységek, az 1. cikkben meghatározottak értelmében.

(2) A (3) és (4) bekezdésnek megfelelően minden előrecsomagolt egységen fel kell tüntetni a termék „névleges tömegét”, amit az egységnek tartalmaznia kell.

(3) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús előrecsomagolt egységei névleges tömegük szerint a következő kategóriákba csoportosíthatók:

a) baromfi hasított test:

- < 1 100 g: 50 g-os osztályokba (1 050 – 1 000 – 950 stb.),
- 1 100 – <2 400 g: 100 g-os osztályokba (1 100 – 1 200 – 1 300 stb.),
- ≥ 2 400 g: 200 g-os osztályokba (2 400 – 2 600 – 2 800 stb.);

b) darabok:

- < 1 100 g: 50 g-os osztályokba (1 050 – 1 000 – 950 stb.),
- ≥ 1 100 g: 100 g-os osztályokba (1 100 – 1 200 – 1 300 stb.),

(4) Az (1) bekezdésben szereplő előrecsomagolt egységeket úgy csomagolják, hogy azok megfeleljenek a következő követelménynek:

a) a tényleges tartalom átlagosan nem lehet kevesebb, mint a névleges tömeg;

b) a (9) bekezdésben megállapított, a megengedhető hibahatárnál több hibával rendelkező előrecsomagolt egységek

részaránya az előrecsomagolt egységek tételeinél megfelelően alacsonynak kell lenni ahhoz, hogy kielégítsék a (10) bekezdésben meghatározott vizsgálatok követelményeit;

c) a (9) bekezdésben megadott megengedhető hibahatárnál kétszer nagyobb hibával rendelkező előrecsomagolt egység nem hozható forgalomba.

A 76/211/EGK irányelv I. mellékletében a névleges tömegre, a tényleges tartalomra és a hibahatárra megállapított fogalom meghatározások vonatkoznak e rendeletre is.

(5) A fagyasztott vagy gyorsfagyasztott baromfihús csomagolójának vagy importőrének felelősségére és az illetékes hatóságok által elvégzendő ellenőrzésekre a 76/211/EGK irányelv I. mellékletének 4., 5. és 6. pontja vonatkozik megfelelően.

(6) Az előrecsomagolt egységek ellenőrzését mintavételezéssel és két részben végzik:

- egy ellenőrzés minden egyes előrecsomagolt egységnek a mintában lévő tényleges tartalmára terjed ki,
- egy ellenőrzés az előrecsomagolt egységeknek a mintában lévő átlagos tényleges tartalmára terjed ki.

Egy előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintenek elfogadottnak, ha mindkét ellenőrzés eredményei kielégítik a (10) és (11) bekezdésben szereplő elfogadási szempontokat.

(7) Egy tételt az összes azonos névleges tömegű, azonos típusú, azonos termelési láncból, ugyanazon a helyen tárolt vizsgálandó előrecsomagolt egységből állítanak össze.

A tétel méretét a következő mennyiségekre korlátozzák:

- amikor az előrecsomagolt egységeket a csomagolósor végén ellenőrzik, az egyes tételekben lévő szám egyenlő a csomagolósor maximális óránkénti teljesítményével a tétel méretére vonatkozó bármiféle megszorítás nélkül.

— egyéb esetekben a tétel mérete 10 000-re van korlátozva.

(8) Minden ellenőrizendő tételből véletlenszerűen vesznek mintát a következő mennyiségben:

| Tétel nagysága | Minta nagysága |
|----------------|----------------|
| 100–500        | 30             |
| 501–3 200      | 50             |
| > 3 200        | 80             |

100-nál kevesebb előrecsomagolt egységet tartalmazó tételeknél a 76/211/EGK irányelv II. mellékletében hivatkozott roncsolásmentes vizsgálat – ahol ilyen végeznek – 100 %-ra terjed ki.

(9) Előrecsomagolt baromfihús esetében a következő hibaarány megengedett:

| Névleges tömeg      | Megengedett negatív eltérés<br><i>grammban</i> |         |
|---------------------|------------------------------------------------|---------|
|                     | Hasított test                                  | Darabok |
| kevesebb mint 1 100 | 25                                             | 25      |
| 1 100– < 2 400      | 50                                             | 50      |
| 2 400 és több       | 100                                            |         |

(10) A mintán belül az egyes egységek tényleges tartalmának ellenőrzéséhez a minimálisan elfogadható tartalmat úgy számítják ki, hogy az érintett tartalomra vonatkozó megengedhető hibaarányt levonják az előrecsomagolt egység névleges tömegéből.

Azokat az előrecsomagolt egységeket, amelyek tényleges tartalma kevesebb, mint a minimális elfogadható tartalom, hibásnak kell tekinteni.

Az ellenőrzött, előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintik elfogadhatónak vagy visszautasítandónak, ha a mintában talált hibás egységek száma kevesebb vagy egyenlő, mint az alább bemutatott elfogadási feltétel, vagy egyenlő vagy nagyobb, mint az alább bemutatott visszautasítási feltétel:

| Minták száma | Hibás egységek száma |                          |
|--------------|----------------------|--------------------------|
|              | Elfogadási feltétel  | Visszautasítási feltétel |
| 30           | 2                    | 3                        |
| 50           | 3                    | 4                        |
| 80           | 5                    | 6                        |

(11) Az átlagos tényleges tartalom ellenőrzésénél egy előrecsomagolt egységekből álló tételt akkor tekintenek elfogadhatónak, ha a mintát képező előrecsomagolt egységek átlagos tényleges tartalma nagyobb, mint az alább bemutatott elfogadási feltétel:

| Minta mérete | Átlagos tényleges tartalom elfogadási feltétele |
|--------------|-------------------------------------------------|
| 30           | $\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$                    |
| 50           | $\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$                    |
| 80           | $\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$                    |

$\bar{x}$  = előrecsomagolt egységek átlagos tényleges tartalma

$Q_n$  = az előrecsomagolt egység névleges tömege

$s$  = a tételben lévő előrecsomagolt egységek tényleges tartalmának eltérése

Az eltérést a 76/211/EKG irányelv II. mellékletének 2.3.2.2. pontjában kijelölt módon határozzák meg.

(12) Amennyiben a 80/181/EKG tanácsi irányelv<sup>(1)</sup> megengedi a kiegészítő jelölések használatát, azon előrecsomagolt egységek névleges tömegének jelölése, amelyekre ez a cikk vonatkozik, kiegészítő jelöléssel láthatók el.

(13) Más tagállamokból az Egyesült Királyságba érkező baromfihús tekintetében az ellenőrzéseket véletlenszerűen végzik, és nem a határon hajtják végre.

#### 10. cikk

Az alább meghatározott fagyasztási módok egyikének megnevezése és az annak megfelelő kifejezés a Közösség a III. mellékletben felsorolt többi nyelvén megjelenhet a címkén a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdése a) pontjának megfelelően:

- levegős hűtés: a baromfi hasított test hideg levegőn történő hűtése,
- permetezéssel hűtés: a baromfi hasított test vízpárával vagy finom vízpermettel telített hideg levegővel történő hűtése,
- vízbemerítéses hűtés: a baromfi hasított test hűtése vizet vagy vizet és jeget tartalmazó tartályokban az ellenáramlásos folyamatnak megfelelően.

#### 11. cikk

(1) A tartási mód megjelölésére – az organikus vagy a biotartás kivételével – a 2000/13/EK irányelv 1. cikke (3) bekezdésének a) pontja szerinti címkén csak az e rendeletben megadott kifejezések, és ezeknek a IV. mellékletben felsorolt, egyéb közösségi nyelveken megadott megfelelői jelenhetnek meg, és csak akkor, ha az e rendelet V. mellékletben foglalt követelmények teljesülnek:

- a) „... %-ban ... -val/vel etetve”;
- b) „külterjes zárt tartás” („ólban tartott”);
- c) „szabad tartás”;
- d) „hagyományos szabad tartás”;
- e) „szabad tartás – teljesen szabadon”.

Ezek a kifejezések kiegészíthetők olyan megjelölésekkel, amelyek a megfelelő tartási mód egyedi jellemzőire vonatkoznak.

<sup>(1)</sup> HL L 39., 1980.2.15., 40. o.



Amikor szabad tartású termelést (c), d) és e) pont) tüntetnek fel a hízott máj („foie gras”) termelése céljából tartott kacsákból és libákból származó hús címkején, feltüntetik „a hízott máj (foie gras) előállítás” kifejezést is.

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

(3) Az (1) és (2) bekezdés rendelkezéseinek alkalmazása nem sérti az V. mellékletben szereplő minimumkövetelményeken felüli nemzeti technikai rendelkezéseket, amelyek csak az érintett tagállam termelőire alkalmazhatók, feltéve hogy a közösségi joggal összeegyeztethetők, és megfelelnek a baromfihús közös forgalmazási előírásainak.

(4) A (3) bekezdésben szereplő nemzeti intézkedésekről a Bizottságot értesíteni kell.

(5) A tagállamok bármikor benyújthatják, a Bizottság kérésére pedig be kell nyújtaniuk az ebben a cikkben szereplő intézkedésekre vonatkozó valamennyi információt, hogy ellenőrizni lehessen azok összhangját a közösségi jogszabályokkal, valamint a baromfihús közös forgalmazási alapelveivel.

## 12. cikk

(1) Azokat a vágóhidakat, amelyek jogosultak a 11. cikkben szereplő kifejezéseket használni, külön nyilvántartásba kell venni. Elkülönített kimutatást kell vezetniük a gazdálkodási módnak megfelelően a következőket feltüntetve:

- a) az ilyen baromfi termelőinek nevét és címét, akiket a tagállam illetékes hatósága által elvégzett ellenőrzés után kell nyilvántartásba venni;
- b) e hatóság kérésére az egyes termelők által termelési ciklusonként tartott baromfik számát;
- c) a leszállított és feldolgozott ilyen szárnyasok számáról és teljes élő, illetve hasított test súlyáról;
- d) az eladások adatairól, ideértve a vásárlók nevét és címét a feladást követő legalább 6 hónapig.

(2) Az (1) bekezdésben említett termelőket a későbbiekben rendszeresen ellenőrzik. A feladást követő legalább hat hónapos időtartamig folyamatos nyilvántartást vezetnek a szárnyasok számáról a baromfrendszer típusa szerint, feltüntetve az eladott szárnyasok számát és a vásárlók nevét és címét, a takarmány mennyiségét és a takarmányellátás forrását is.

Ezen túlmenően a szabad tartású rendszereket alkalmazó termelők nyilvántartást vezetnek arról az időpontról is, amikor

a szárnyasoknak legelőször biztosítottak hozzáférést a szabad kifutóhoz.

(3) A takarmánygyártók és -szállítók a feladást követő legalább hat hónapig nyilvántartást vezetnek, mely kimutatja, hogy a 11. cikk (1) bekezdésének a) pontjában említett gazdálkodási módot végző termelők részére leszállított takarmány összetétele megegyezik a takarmányozásra vonatkozóan feltüntetett adatokkal.

(4) A keltetőtelepek a feladást követő legalább hat hónapig nyilvántartást vezetnek a 11. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjában említett gazdálkodási módot végző tenyésztők részére leszállított, lassan növekvő fajtaváltozatúként elismert szárnyasokról.

(5) A 11. cikknek és az e cikk (1)–(4) bekezdésének való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell:

- a) a telepen: telepítésenként legalább egyszer;
- b) takarmánygyártó és -szállító: legalább évente egyszer;
- c) a vágóhídon: legalább évente négyszer;
- d) a keltetőtelepen: évente legalább egyszer azoknál a tartási módoknál, amelyeket a 11. cikk (1) bekezdésének d) és e) pontjai tartalmaznak.

(6) Minden tagállamnak el kell juttatnia a többi tagállamnak és a Bizottságnak egy listát a jóváhagyott és az (1) bekezdés szerint nyilvántartásba vett vágóhidakról, amelyben szerepel azok neve és címe, valamint száma. A listától való bármiféle eltérésről minden naptári negyedév kezdetén értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

## 13. cikk

Abban az esetben, ha az 1234/2007/EK rendelet 121. cikke e) pontjának v. alpontjában szereplő tartási mód megjelölését felülvizsgálják, a tagállamok által erre felhatalmazott testületeknek meg kell felelniük az 1989. június 26-i 45011/En Európai Normatívában megfogalmazott követelményeknek, ezeket az érintett tagállam illetékes hatóságai láthatják el engedéllyel és vizsgálhatják fölül.

## 14. cikk

A harmadik országból importált baromfihús egy vagy több, a 10. és 11. cikkben meghatározott fakultatív megjelölést viselhet, ha azt egy, a származási ország illetékes hatósága által kibocsátott tanúsítvány kíséri, bizonyítva a kérdéses termék e rendelet vonatkozó szabályainak való megfelelését.

A harmadik ország Bizottságnak címzett kérésére a Bizottság elkészíti ezeknek a hatóságoknak a listáját.

## 15. cikk

(1) A 16. cikk (5) bekezdésének és a 17. cikk (3) bekezdésének sérelme nélkül a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozhatók forgalomba, ha víztartalmuk a VI. mellékletben (cseppmódszer) vagy a VII. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott, technikailag elkerülhetetlen értékeket nem haladja meg.

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

- a hűtés során abszorbeált víz mennyiségének, valamint a fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkék víztartalmának ellenőrzéséhez szükséges mintavétel megtörtént-e,
- az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték-e, és egy évig tárolták-e,
- valamennyi tételt oly módon jelölte-e meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.

## 16. cikk

(1) Az abszorbeált vízmennyiségre vonatkozó IX. mellékletnek megfelelő rendszeres ellenőrzéseket, illetve a VI. mellékletben meghatározott ellenőrzéseket minden nyolcórás munkaszakasz folyamán legalább egyszer le kell folytatni.

Ha az említett vizsgálatok során kiderül, hogy az abszorbeált víz mennyisége meghaladja az e rendeletben engedélyezett teljes víztartalmat, akkor számításba kell venni a hús által a nem ellenőrzött feldolgozási szinteken abszorbeált vízmennyiséget, és olyan esetekben, amikor az abszorbeált víz mennyisége meghaladja a IX. melléklet 10. pontjában vagy a VI. melléklet 7. pontjában szereplő szinteket, akkor az adott vágóhíd a feldolgozással kapcsolatos szükséges technikai kiigazításokat haladéktalanul köteles végrehajtani.

(2) Az (1) bekezdés második albekezdésében szereplő valamennyi esetben, de kéthavonta legalább egyszer a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott vágóhidakról származó fagyasztott és gyorsfagyasztott csirkékből mintavétel útján kiválasztott mintákon a VI., illetve a VII. mellékletnek megfelelően el kell végezni a víztartalomra vonatkozóan a 15. cikk (1) bekezdésében szereplő ellenőrzéseket. Nem kell ellenőrzést lefolytatni az olyan hasított test esetében, amelyekkel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé igazolták, hogy a húst kizárólag kivitelre szánták.

(3) Az (1) és (2) bekezdésben szereplő ellenőrzéseket az illetékes hatóságok végzik vagy felügyelik. Különleges esetekben az illetékes hatóságok alkalmazhatják a (1) bekezdés és különösen a IX. melléklet 1. és 10. pontja, valamint a (2) bekezdés rendelkezéseit szigorúbb értelemben, ha valamely adott vágóhíd tekintetében igazolni kell e rendelet teljes víztartalomra vonatkozó előírásainak betartását.

Valamennyi olyan esetben, amikor a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék nem feleltek meg e rendeletnek, a (2) bekezdésben említett ellenőrzések minimális gyakoriságát megismétlik abban az esetben, ha a VI. és a VII. mellékletnek megfelelő legfeljebb négy hét alatti három különböző termelési napon végrehajtott három sikeres ellenőrzés negatív eredményt mutatott.

(4) Ott, ahol levegős hűtés esetében az (1) és (2) bekezdésben említett ellenőrzések eredményei hat hónapig megfelelést mutatnak a VI–IX. mellékletben megállapított feltételekkel, az (1) bekezdésben említett ellenőrzések gyakoriságát havi egy alkalomra lehet csökkenteni. Az e mellékletekben megállapított feltételeknek való megfelelés bármilyen hiányossága esetén visszaállítja az (1) bekezdésben említett ellenőrzéseket.

(5) Amennyiben a (2) bekezdésben említett ellenőrzések eredménye túllépi a megengedhető határokat, az érintett tételt úgy kell tekinteni, mint amely nem felel meg e rendeletnek. Ebben az esetben azonban az érintett vágóhíd kérheti azt, hogy végezzenek másodszori vizsgálatot a tagállam referencialaboratóriumában, a tagállam illetékes hatósága által kiválasztott módszer segítségével. E másodszori vizsgálat költségei a tétel tulajdonosát terhelik.

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

Az első albekezdésben szereplő tétel mindaddig az illetékes hatóság felügyelete alatt marad, amíg azt ennek a bekezdésnek megfelelően kezelik, vagy vele kapcsolatban másként nem rendelkeznek. Ha az illetékes hatóság felé igazolják, hogy az első albekezdésben szereplő tétel kivitelre kerül, akkor az illetékes hatóság megtesz minden szükséges intézkedést annak érdekében, hogy a kérdéses tétel a Közösségen belül ne kerüljön forgalomba.

Az első albekezdésben szereplő szövegeket feltűnő, jól látható helyen, tökéletesen olvasható és letörölhetetlen módon kell feltüntetni. A szövegek semmilyen módon nem takarhatók, homályosíthatók el, illetve semmilyen írott vagy rajzolt jelzéssel nem szakíthatók meg. A betűk az egyedi csomagon legalább 1 cm, a gyűjtőcsomagon legalább 2 cm méretűek.

#### 17. cikk

(1) Szabálytalanság komoly gyanúja esetén a rendeltetési hely szerinti tagállam a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéken véletlenszerű, diszkriminációmentes ellenőrzést folytathat, amelynek során ellenőrzi, hogy a szállítmány megfelel a 15. és 16. cikk rendelkezéseinek.

(2) Az (1) bekezdésben szereplő ellenőrzést az áru érkezési helyén vagy más megfelelő helyen kell lefolytatni, feltéve hogy az utóbbi esetben a kiválasztott terület nem az államhatárnál van, és az áru útvonalát a lehető legcsekélyebb mértékben zavarja meg, illetve hogy a szükséges mintavételt követően az áru továbbmehet rendeltetési helyére. Az ellenőrzés eredményéig az említett termékek végső fogyasztóknak nem értékesíthetők.

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

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

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

(3) Amennyiben az (1) bekezdésben említett ellenőrzések eredménye túllépi a megengedhető határokat, az érintett tétel tulajdonosa kérheti azt, hogy végezzenek másodszori vizsgálatot a XI. mellékletben felsorolt referencialaboratóriumok egyikében az első vizsgálatnál alkalmazott módszer segítségével. E másodszori vizsgálat során felmerülő kiadások a tétel tulajdonosát terhelik. A referencialaboratóriumok feladatát és hatáskörét a XII. melléklet ismerteti.

(4) Ha az (1) és (2) bekezdésben foglaltak szerint elvégzett ellenőrzések vagy a kért újabb ellenőrzés után kiderül, hogy a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkék a 15. és a 16. cikk

követelményeinek nem felelnek meg, az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága a 16. cikk (6) bekezdésében foglalt eljárást alkalmazza.

(5) A (3) és (4) bekezdésben foglalt esetekben az érkezési hely szerinti tagállam illetékes hatósága haladéktalanul kapcsolatba lép a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságaival. Az utóbbi hatóságok megteszik a szükséges intézkedéseket, és az elvégzett ellenőrzésről, az ügyben hozott határozatokról és azok indoklásáról értesítik az előbbi tagállam illetékes hatóságát.

Az adott tagállam illetékes hatóságai értesítik a Bizottságot, ha az (1) és (3) bekezdésben szereplő ellenőrzések során ismételt szabálytalanságokat tárnak fel, vagy ha az ilyen ellenőrzéseket a rendeltetési helye szerinti tagállam tekintetében megfelelő igazolás nélkül végezték el.

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

- szakemberekből álló csoportot küld a kérdéses helyre, amely az illetékes hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzést végez, vagy
- a feladás helye szerinti tagállam illetékes hatóságát a kérdéses üzem termékei körében végzett mintavételek gyakoriságának növelésére és, ha szükséges, az 1234/2007/EK rendelet 194. cikkének megfelelő szankciók kiszabására kéri fel.

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

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

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

#### 18. cikk

(1) A tagállamok illetékes hatóságai késedelem nélkül értesítik az adott nemzeti referencialaboratóriumot az általuk vagy a felügyeletük alatt végzett, a 15., 16. és 17. cikkben említett ellenőrzések eredményéről.

A nemzeti referencialaboratóriumok ezeket az adatokat minden év július 1-je előtt továbbítják a 19. cikkben említett szakértői testületnek további értékelés és a nemzeti referencialaboratóriumokkal való megvitatás céljából. A megállapításokat az Irányítóbizottság elé terjesztik mérlegelés céljából az 1234/2007/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 195. cikkének megfelelően

(2) A tagállamok elfogadják a forgalomba hozatal valamennyi szakaszához tartozó, a 15., 16. és 17. cikkben meghatározott ellenőrzésre vonatkozó gyakorlati előírásokat, beleértve a harmadik országokból származó importáru vizsgálatát a vámkezelés időpontjában, a VI. és VII. mellékletnek megfelelően. Ezekről a rendelkezésekről a tagállamok tájékoztatják a többi tagállamot és a Bizottságot. Bármilyen lényeges változtatásról haladéktalanul értesíteni kell a többi tagállamot és a Bizottságot.

#### 19. cikk

A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület a nemzeti referencialaboratóriumok vizsgálati tevékenységének koordináló testületeként működik. A Bizottság és a nemzeti referencialaboratóriumok képviselőiből áll. A testület és a nemzeti referencialaboratóriumok feladatát, valamint a testület szervezeti felépítését a XII. melléklet tartalmazza.

A pénzügyi támogatást az Európai Közösség nevében eljáró Bizottság és a laboratórium közötti szerződés feltételei alapján kell a referencialaboratórium részére kifizetni.

A Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság főigazgatója meghatalmazást kap arra, hogy a Bizottság nevében a szerződést aláírja.

#### 20. cikk

(1) A következő friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfi a Közösségben üzleti vagy kereskedelmi úton csak akkor hozható forgalomba, ha víztartalma nem haladja meg a VIII. mellékletben leírt vizsgálati módszer (kémiai módszer) szerint meghatározott technikailag elkerülhetetlen értékeket:

- a) bőr nélküli kicsontozott csirkemell, villacsonttal vagy anélkül;
- b) bőrös csirkemell;
- c) bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb, comb farrésszel, combnegyedek;
- d) bőr nélküli kicsontozott pulykamell;

e) bőrös pulykamell;

f) bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb, comb;

g) bőr nélküli kicsontozott pulykacombhús.

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

- a) rendszeres ellenőrzéseket végeznek a vágóhidakon a vízfelvételről a 16. cikk (1) bekezdésének megfelelően az e cikk (1) bekezdésében felsorolt friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt termékek előállítására szánt csirke és pulyka hasított testek esetében is. Ezeket az ellenőrzéseket minden egyes nyolcórás műszak folyamán legalább egyszer elvégzik. A pulyka hasított test levegős hűtése esetén azonban nem szükséges rendszeresen ellenőrzéseket végezni a vízfelvételről. A IX. melléklet 10. pontjában rögzített határértékek a pulyka hasított testre is vonatkoznak;
- b) az ellenőrzések során kapott eredményeket feljegyezték és egy évig megőrizték;
- c) valamennyi tételt oly módon jelölték meg, hogy a gyártás ideje azonosítható legyen; ennek a tételjelzésnek a gyártási jegyzőkönyvben is szerepelnie kell.

Amennyiben a csirkék levegős hűtése esetén az a) pontban és a (3) bekezdésben említett ellenőrzések eredményei hat hónapos időszak folyamán megfelelést mutatnak a VI–IX. mellékletben megállapított feltételekkel, az a) pontban említett ellenőrzések gyakoriságát havonta egy alkalomra lehet csökkenteni. A VI–IX. mellékletben megállapított feltételeknek való megfelelés bármilyen hiánya esetén visszaállítják az a) pontban említett ellenőrzéseket.

(3) A fagyasztott és gyorsfagyasztott darabolt baromfira vonatkozóan az (1) bekezdésben szereplő víztartalomra vonatkozó ellenőrzéseket az ilyen darabolt baromfit gyártó valamennyi vágóüzemből származó darabolt baromfi tekintetében mintavételi eljárással, a VIII. mellékletben meghatározott módon háromhavonta legalább egyszer el kell végezni. Ezeket az ellenőrzéseket nem kell lefolytatni az olyan három hónapos darabolt baromfi tekintetében, mellyel kapcsolatban az illetékes hatóságok felé megfelelően igazolták, hogy azt kizárólag exportra szánták.

<sup>(1)</sup> HL L 282., 1975.11.1., 77. o.

Amennyiben egy adott darabolóüzemben egyéves időtartamig a VIII. mellékletben megállapított feltételeknek való megfelelés tapasztalható, az ellenőrzések gyakoriságát hathavonta egy alkalomra kell csökkenteni. Az e feltételeknek való megfelelés bármilyen hiánya esetén visszaállítják az első albekezdésben említett ellenőrzéseket.

(4) A 16. cikk (3)–(6) bekezdését és a 17. és 18. cikket az e cikk (1) bekezdésében szereplő darabolt baromfi tekintetében megfelelően alkalmazni kell.

#### 21. cikk

Az 1538/91/EGK rendelet 2008. július 1-jén hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre és az 1906/90/EGK rendeletre történő hivatkozásokat a XIII. mellékletben szereplő megfelelési táblázatnak megfelelően az e rendeletre történő hivatkozásként kell értelmezni.

#### 22. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

A rendelet 2008. július 1-jétől alkalmazandó.

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

Kelt Brüsszelben, 2008. június 16-án.

*a Bizottság részéről*

Mariann FISCHER BOEL

*a Bizottság tagja*



## I. MELLÉKLET

## 1. cikk 1. pont – Baromfi vágott test

|    | bg                                                         | es                                                                     | cs                                                                    | da                                             | de                                                             | et                                                          | el                                                                        | en                                                               | fr                                                                         | it                                                               | lv                                                            |
|----|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1. | Пиле, бройлер                                              | Pollo (de carne)                                                       | Kuře, brojler                                                         | Kyiling, slagtekylling                         | Hähnchen Masthuhn                                              | Tibud, broiler                                              | Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατο-παραγωγής)                           | Chicken, broiler                                                 | Poulet (de chair)                                                          | 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 kodulinnud | Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)                                          | Cock, hen, casserole, or boiling fowl                            | Coq, poule (à bouillir)                                                    | Gallo, gallina Pollame da brodo                                  | Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa               |
| 3. | Петел (угоен, скопен)                                      | Capón                                                                  | Kapoun                                                                | Kapun                                          | Kapaun                                                         | Kohikukk                                                    | Καπόνια                                                                   | Capon                                                            | Chapon                                                                     | Cappone                                                          | Kapauns                                                       |
| 4. | Ярка, петле                                                | Polluelo                                                               | Kuřátko, kohoutek                                                     | Poussin, Coquelet                              | Stubenkuiken                                                   | Kana- ja kukkepojad                                         | Νεοσσός, πετεινάρι                                                        | Poussin, Coquelet                                                | Poussin, coquelet                                                          | Galletto                                                         | Cālis                                                         |
| 5. | Млад петел                                                 | Gallo joven                                                            | Mladý kohout                                                          | Unghane                                        | Junger Hahn                                                    | Noor kukk                                                   | Πετεινάρι                                                                 | Young cock                                                       | Jeune coq                                                                  | Giovane gallo                                                    | Jauns gailis                                                  |
| 1. | (Млада) пуйка                                              | Pavo (joven)                                                           | (Mladá) krůta                                                         | (Mini) kalkun                                  | (Junge) Pute, (junger) Truthahn                                | (Noor) kalkun                                               | (Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες                                             | (Young) turkey                                                   | Dindonneau, (jeune) dinde                                                  | (Giovane) tacchino                                               | (Jauns) tīrs                                                  |
| 2. | Пуйка                                                      | Pavo                                                                   | Krůta                                                                 | Avskalkun                                      | Pute, Truthahn                                                 | Kalkun                                                      | Γάλοι και γαλοπούλες                                                      | Turkey                                                           | Dinde (à bouillir)                                                         | Tacchino/a                                                       | Tīrs                                                          |
| 1. | (Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар | Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven) | (Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pízmová kachna, (mladá) kachna Mulard | (Ung) and (Ung) berberian and (Ung) mulard and | Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (Junge) Mulardente | (Noor) part, pardipoeg, (noor) muskupart, (noor) mullard    | (Νεαρές) πάτες ή πατάκια, (νεαρές) πάτες Βαρβαρίας, (νεαρές) πάτες mulard | (Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck | (Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard | (Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard' | (Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle |
| 2. | Патица, мускусна патица, мюлар                             | Pato, pato de Barbaria, pato cruzado                                   | Kachna, Pízmová kachna, kachna Mulard                                 | Avlsand Avisberberian and Avlsmulardand        | Ente, Barbariente Mulardente                                   | Part, muskupart, mullard                                    | Πάτες, πάτες Βαρβαρίας πάτες mulard                                       | Duck, Muscovy duck, Mulard duck                                  | Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)        | Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'                               | Pīle, muskuspīle, Mulard pīle                                 |
| 1. | (Млада) гъска, гъсе                                        | Oca (joven), anasarón                                                  | Mladá husa, house                                                     | (Ung) gås                                      | Frühmastigans, (Junge) Gans, Jungmastigans                     | (Noor) hani, hanepoeg                                       | (Νεαρές) χήνες ή χηνάκια                                                  | (Young) goose, gosling                                           | (Jeune) oie ou oison                                                       | (Giovane) oca                                                    | (Jauna) zoss, zoslēns                                         |
| 2. | Гъска                                                      | Oca                                                                    | Husa                                                                  | Avlsгås                                        | Gans                                                           | Hani                                                        | Χήνες                                                                     | Goose                                                            | Oie                                                                        | Oca                                                              | Zoss                                                          |
| 1. | (Млада) токачка                                            | Pintada (joven)                                                        | Mladá perlička                                                        | (Ung) perlehøne                                | (Junges) Perlhuhn                                              | (Noor) pärlkana                                             | (Νεαρές) φραγκόκοτες                                                      | (Young) guinea fowl                                              | (Jeune) pintade Pintadeau                                                  | (Giovane) faraona                                                | (Jauna) pērļu vīstīņa                                         |
| 2. | Токачка                                                    | Pintada                                                                | Perlička                                                              | Avlsperlehøne                                  | Perlhuhn                                                       | Pärlkana                                                    | Φραγκόκοτες                                                               | Guinea fowl                                                      | Pintade                                                                    | Faraona                                                          | Pērļu vīstīņa                                                 |

|    | lt                                                               | hu                                                         | mt                                                                                           | nl                                                          | pl                                                                    | pt                                                   | ro                                                                             | sk                                                           | sl                                                              | fi                                              | sv                                                |
|----|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. | Viščiukas broileris                                              | Brojler csirke, pecsenyecsirke                             | Fellus, brojler                                                                              | Kuiken, braadkuiken                                         | Kurczę, broiler                                                       | Frango                                               | Pui de carne, broiler                                                          | Kurča, brojler                                               | Pitovni piščanec – brojler                                      | Broileri                                        | Kyckling, slaktskyckling (broiler)                |
| 2. | Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti                       | Kakas és tyúk (főznievaló baromfi)                         | Serduk, tigiega (tal-brodu)                                                                  | Haan, hen soep- of stoofkip                                 | Kura rosolowa                                                         | Galo, galinha                                        | Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert                                  | Kohút, slepka                                                | Petelin, kokoš, perutina za pečenje ali kuhanje                 | Kukko, kana                                     | Tupp, höna, gryt-, eller koghöna                  |
| 3. | Kaplūnas                                                         | Kappan                                                     | Hasi                                                                                         | Kapoen                                                      | Kaplon                                                                | Capão                                                | Clapon                                                                         | Kapún                                                        | Kopun                                                           | Chapon (syöt-tökukko)                           | Kapun                                             |
| 4. | Viščiukas                                                        | Minicisirke                                                | Ghattuqa, coqu-elet                                                                          | Piepkuiken                                                  | Kurczątko                                                             | Franguitos                                           | Pui tineri                                                                     | Kurčiatko                                                    | Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)                           | Kananpoika, kukonpoika                          | Poussin, Coqu-elet                                |
| 5. | Gaidžiukas                                                       | Fiatl kakas                                                | Serduk žghir fl-eta                                                                          | Jonge haan                                                  | Mfody kogut                                                           | Galo jovem                                           | Cocoș tânăr                                                                    | Mladý kohút                                                  | Mlad petelin                                                    | Nuori kukko                                     | Ung tupp                                          |
| 1. | Kalakučikas                                                      | Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka              | Dundjan (žghir fl-eta)                                                                       | (jonge) kalkoen                                             | (Młody) indyk                                                         | Peru                                                 | Curcan (tânăr)                                                                 | Mladá morka                                                  | (Mlada) pura                                                    | (Nuori) kalk-kuna                               | (Ung) kalkon                                      |
| 2. | Kalakutas                                                        | Pulyka                                                     | Dundjan                                                                                      | Kalkoen                                                     | Indyk                                                                 | Peru adulto                                          | Curcan                                                                         | Morka                                                        | Pura                                                            | Kalkuna                                         | Kalkon                                            |
| 1. | Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai | Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa | Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard | (jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend (jonge) „Mulard”-eend | (Młoda) kaczką tuczona, (Młoda) kaczką pizmowa, (Młoda) kaczką mulard | Pato, Pato Barbary, Pato Mulard                      | Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard | (Mladá kačica), káča, (Mladá) pizmová kačica, (Mladý) mulard | (Mlada) rasa, račka, (mlada) muskarna rasa, (mlada) mulard rasa | (Nuori) ankka, (Nuori) ankunge (ung) myskiankka | (Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand |
| 2. | Antis, muskusinė antis, mulardinė antis                          | Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa                          | Papra, papra muscovy, papra mulard                                                           | Eend Barbarijse eend „Mulard”-eend                          | Kaczka, Kaczka pizmowa, Kaczka mulard                                 | Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mulard | Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard                            | Kačica, Pyžmová kačica, Mulard                               | Raca, muškarna rasa, mulard rasa                                | Ankka, myskiankka                               | Anka, mulard-and, myskand                         |
| 1. | Žašiukas                                                         | Fiatl liba, pecsenye liba                                  | Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza                                                     | (jonge) gans                                                | Młoda gęś                                                             | Ganso                                                | Gâscă (tânără)                                                                 | (Mladá) hus, hůsa                                            | (Mlada) gos, goska                                              | (Nuori) hanhi                                   | (Ung) gås, gåsunge                                |
| 2. | Žašis                                                            | Liba                                                       | Wizza                                                                                        | Gans                                                        | Gęś                                                                   | Ganso adulto                                         | Gâscă                                                                          | Hus                                                          | Gos                                                             | Hanhi                                           | Gås                                               |
| 1. | Perlinių vištų viščiukai                                         | Pecsenyegyöngyös                                           | Farghuna (žghira fl-eta)                                                                     | (jonge) parel-hoen                                          | (Młoda) perliczka                                                     | Pintada                                              | Biblică adultă                                                                 | (Mladá) perlička                                             | (Mlada) pegatka                                                 | (Nuori) helmikana                               | (Ung) pärlhöna                                    |
| 2. | Perlinės vištos                                                  | Gyöngytyúk                                                 | Farghuna                                                                                     | Parelhoe                                                    | Perlica                                                               | Pintada adulta                                       | Biblică                                                                        | Perlička                                                     | Pegatka                                                         | Helmikana                                       | Pärlhöna                                          |

## 1. cikk 2. pont – A baromfifrészek nevei

|    | bg                                         | es                              | cs                                                                                                                                               | da                               | de                                                            | et                        | el                                           | en                                     | fr                                       | it                                        | lv                            |
|----|--------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|
| a) | Половинка                                  | Medio                           | Пůlka                                                                                                                                            | Halvt                            | Hälfte oder Halbes                                            | Pool                      | Μισά                                         | Half                                   | Demi ou moitié                           | Metà                                      | Puse                          |
| b) | Четвъртинка                                | Charro                          | Čtvrťka                                                                                                                                          | Kvart                            | (Vorder-, Hinter-)Viertel                                     | Veerand                   | Τεταρτημόριο                                 | Quarter                                | Quart                                    | Quarto                                    | Ceturdaļa                     |
| c) | Неразделени четвъртинки с бучетата         | Cuartos traseros unidos         | Neoddělená zadní čtvrtka                                                                                                                         | Sammenhængende låstykke          | Hinterviertel am Stück                                        | Lahtilõikamata koivad     | Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών              | Unseparated leg quarters               | Quarts postérieurs non séparés           | Cosciotto                                 | Nesadalītas kāju ceturdaļas   |
| d) | Гърди, бяло месо или филе с кост           | Pechuga                         | Prsa                                                                                                                                             | Bryst                            | Brust, halbe Brust, halbierte Brust                           | Rind                      | Στήθος                                       | Breast                                 | Poitrine, blanc ou filet sur os          | Petto con osso                            | Krūtiņa                       |
| e) | Бутче                                      | Muslo y contramuslo             | Stehno                                                                                                                                           | Helt lær                         | Schenkel, Keule                                               | Koib                      | Πόδι                                         | Leg                                    | Cuisse                                   | Coscia                                    | Kāja                          |
| f) | Бутче с част от гърба, прик-репен 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 seajaosaga      | Πόδι από κοτό-πoulo με ένα κομμάτι της ράχης | Chicken leg with a portion of the back | Cuisse de poulet avec une portion du dos | Coscetta                                  | Cāļa kāja ar muguras daļu     |
| g) | Бедро                                      | Contramuslo                     | Horní stehno                                                                                                                                     | Overlår                          | Oberschenkel, Oberkeule                                       | Reis                      | Μηρός (μρούτι)                               | Thigh                                  | Haut de cuisse                           | Sovraccoscia                              | Šķipķis                       |
| h) | Подбедрица                                 | Muslo                           | Dolní stehno (palička)                                                                                                                           | Underlår                         | Unterschenkel, Unterkeule                                     | Sääretukk                 | Κνήμη                                        | Drumstick                              | Pilon                                    | Fuso                                      | Stilbs                        |
| i) | Крыло                                      | Ala                             | Křídlo                                                                                                                                           | Vinge                            | Flügel                                                        | Tiib                      | Φτερούγα                                     | Wing                                   | Aile                                     | Ala                                       | Spārs                         |
| j) | Неразделени крила                          | Alas unidas                     | Neoddělená křídla                                                                                                                                | Sammenhængende vinger            | Beide Flügel, ungetrennt                                      | Lahtilõikamata tiivad     | Αδιαχώριστες φτερούγες                       | Unseparated wings                      | Ailes non séparées                       | Ali non separate                          | Nesadalīti spārni             |
| k) | Филе от гърдите, бяло месо                 | Filete de pechuga               | Prsní řízek                                                                                                                                      | Brystfilet                       | Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet                        | Rinnafilee                | Φιλέτο στήθους                               | Breast fillet                          | Filet de poitrine, blanc, filet, noix    | Filetto, fesa (tacchino)                  | Krūtiņas fileja               |
| l) | Филе от гърдите с „яглица“                 | 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 harkkluga | Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο               | Breast fillet with wishbone            | Filet de poitrine avec clavicle          | Petto (con forcilla), fesa (con forcilla) | Krūtiņas fileja ar krūšukaulu |

|    | bg                   | es                                              | cs                                                                                                                          | da                            | de                                    | et                                 | el                                    | en                      | fr                       | it                                     | lv                           |
|----|----------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------------------|------------------------------|
| 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“ või „maigret“) | Maigret, magret                       | Magret, maigret         | Magret, maigret          | Magret, maigret                        | Pīles krūtīņa                |
| n) | Обезжирен пюешки бут | Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada | U vykostěných krůtích stehen                                                                                                | Udbenet kød af hele kalkunlår | Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln | Kalkuni konditustatud koivaliha    | Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κοκκίλο | Deboned turkey leg meat | Cuisse désossée de dinde | Carne di coscia di tacchino dissossata | Atkaulotai tītara kāju gājai |

|    | lt                                         | hu                               | mt                                           | nl                              | pl                               | pt                                              | ro                                           | sk                         | sl                           | fi                         | sv                               |
|----|--------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| a) | Pusė                                       | Fél baromfi                      | Nofs                                         | Helft                           | Półówka                          | Metade                                          | Jumătăți                                     | Polená hydina              | Polovica                     | Puolikas                   | Halva                            |
| b) | Ketvirtis                                  | Negyed baromfi                   | Kwart                                        | Kwart                           | Ćwiartka                         | Quarto                                          | Sferturi                                     | Štvrťka hydiny             | Četrt                        | Neljannes                  | Kvart                            |
| c) | Neatskirti koių ketvirčiai                 | Összefüggő (egész) comb-negyedek | Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati | Niet-gescheiden achterkwarten   | Ćwiartka tylna w całości         | Quartos da coxa não separados                   | Sferturi poste-rioare neseperate             | Neoddelené hydínové stehná | Neločene četrti nog          | Takaneljannes              | Bakdelspart                      |
| d) | Krūtinėlė                                  | Mell                             | Sidra                                        | Borst                           | Pierś, półówka piersi            | Peito                                           | Piept                                        | Prsia                      | Prsi                         | Rinta                      | Bröst                            |
| e) | Koja                                       | Comb                             | Koxxa                                        | Hele poot, hele dij             | Noga                             | Perna inteira                                   | Pulpă                                        | Hydínové stehno            | Bedro                        | Koipireisi                 | Klubba                           |
| f) | Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi | Csirkecomb a hát egy részével    | Koxxa tat-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    | Piščanja bedra z delom hrbta | Koipireisi, jossa selkäosa | Kycklingklubba med del av ryggen |
| g) | Šlaunelė                                   | Felsőcomb                        | Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa                   | Bovenpoot, bovendij             | Udo                              | Coxa                                            | Pulpă superioră                              | Horné hydínové stehno      | Stegno                       | Reisi                      | Lår                              |
| h) | Blauzdelė                                  | Alsócomb                         | Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)       | Onderpoot, onderdij (Drumstick) | Podudzie                         | Perna                                           | Pulpă inferioară                             | Dolné hydínové stehno      | Krača                        | Koipi                      | Ben                              |
| i) | Sparnas                                    | Számy                            | Ġewnaħ                                       | Vleugel                         | Skrzydło                         | Asa                                             | Aripi                                        | Hydínové křídélko          | Peruti                       | Siipi                      | Vinge                            |

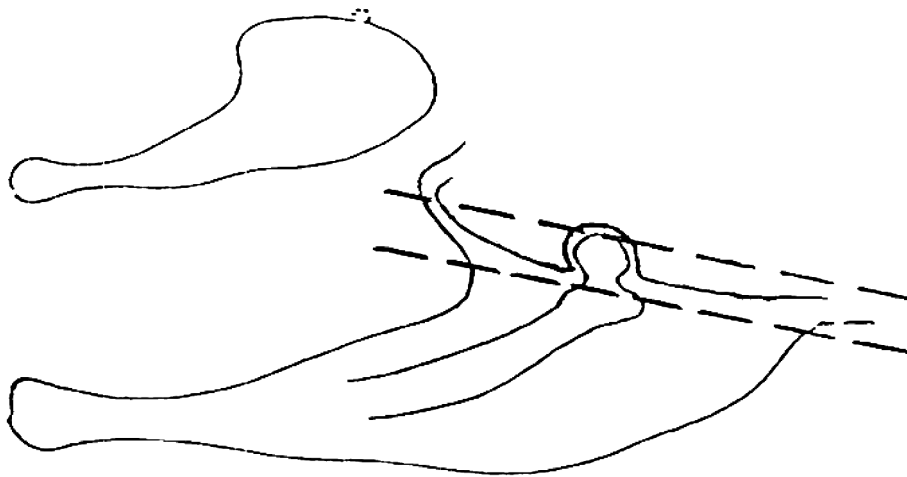
|    | lt                                              | hu                           | mt                                     | nl                                                          | pl                                   | pt                                       | ro                                 | sk                         | sl                        | fi                               | sv                           |
|----|-------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| j) | Neatskirti sparnai                              | Összefüggő (egész) szárnyak  | Ġwienah mhux separati                  | Niet-gescheiden vleugels                                    | Skrzydła w całości                   | Asas não separadas                       | Aripi neseperate                   | Neoddelené hydínové krídla | Neločene peruti           | Siivet kiinni toisissaan         | Sammanhängande vingar        |
| k) | Krūtinėlės filė                                 | Mellfilé                     | Flett tas-sidra                        | Borstfilet                                                  | Filet z piersi                       | Carne de peito                           | Piept dezosat                      | Hydinový rezeň             | Prsni file                | Rintafilee                       | Bröstfilé                    |
| l) | Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinikauliu | Mellfilé szegycsonttal       | Flett tas-sidra bil-wishbone           | Borstfilet met vorkbeen                                     | Filet z piersi z obójczykiem         | Carne de peito com fúrcula               | Piept dezosat cu osul iadeș        | Hydinový rezeň s kóstou    | Prsni file s prsno kostjo | Rintafilee solisluineen          | Bröstfilé med nyckelben      |
| m) | Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)     | Bőrös libamellfilé, (magret) | Magret, maigret                        | Magret                                                      | Magret                               | Magret, maigret                          | Tacâm de pasăre, spinări de pasăre | Magret                     | Magret                    | Magret, maigret                  | Magret, maigret              |
| n) | Kalakuto kojų mėsa be kaulų                     | Kicsontozott pulykacomb      | Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat | Vlees van hele poten/hele dijnen 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-reisihiha | Urbenat kalkonkött av klubba |



## II. MELLÉKLET

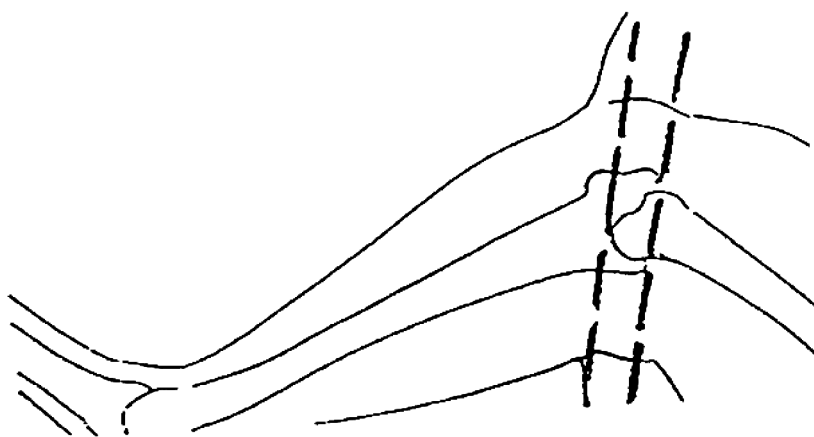
A felsőcomb/egész combot és a hátat szétválasztó vágás

— a csípőízület körülhatárolása



A felsőcombot és az alsócomb szétválasztó vágás

— térdízület körülhatárolása



## III. MELLÉKLET

## 10. Cikk – Fagyasztási módok

|    | bg                        | es                                    | cs                                      | da                | de                      | et                   | el              | en                 | fr                                     | it                                           | lv                             |
|----|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|-------------------------|----------------------|-----------------|--------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. | Въздушно охлаждане        | Refrigeración por aire                | Vzduchem (Chlazení vzduchem)            | Luftkøling        | Lufrikühlung            | Õhkihutus            | Ψύξη με αέρα    | Air chilling       | Refroidissement à l'air                | Raffreddamento ad aria                       | Dzesšana ar gaisu              |
| 2. | Въздушно-духово охлаждане | Refrigeración por aspersión ventilada | Výchlazeným proudem vzduchu s postřikem | Luftspraykøling   | Luft-Sprühkühlung       | Õhkpiiserduksjahutus | Ψύξη με ψεκασμό | Air spray chilling | Refroidissement par aspersión ventilée | Raffreddamento per aspersione e ventilazione | Dzesšana ar izsmidzinātu gaisu |
| 3. | Охлаждане чрез потопяване | Refrigeración por inmersión           | Ve vodní lázni ponořením                | Neddypningskøling | Gegenstrom-Tauchkühlung | Sukejahutus          | Ψύξη με βύθιση  | Immersion chilling | Refroidissement par immersion          | Raffreddamento per immersione                | Dzesšana iegremdējot           |

|    | lt                     | hu                 | mt                   | nl                   | pl                  | pt                                     | ro                             | sk                   | sl                      | fi                  | sv                 |
|----|------------------------|--------------------|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------------------------|--------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. | Atšaldymas ore         | Levegős hűtés      | Tkessih bl-arja      | Luchtkoeling         | Owiewowa            | Refrigeração por ventilação            | Refrigerare în aer             | Chladené vzduchom    | Zračno hlajenje         | Ilmajäähdytys       | Lufkylning         |
| 2. | Atšaldymas pučiant orą | Permetezéses hűtés | Tkessih b'air spray  | Lucht-sproei-koeling | Owiewowa-natryskowa | Refrigeração por aspersão e ventilação | Refrigerare prin dușare cu aer | Chladené sprejovaním | Hlajenje s pršenjem     | Ilmaspray-jäähdytys | Evaporativ kylning |
| 3. | Atšaldymas panardinant | Bemerítéses hűtés  | Tkessih b'immersjoni | Dompelkoeling        | Zanurzeniowa        | Refrigeração por imersão               | Refrigerare prin imersiune     | Chladené vo vode     | Hlajenje s potapljanjem | Vesijäähdytys       | Vattenkylning      |

## IV. MELLÉKLET

## 11. cikk (1) bekezdés – tartási módok

|    | bg                                                    | es                                                           | cs                                                       | da                                          | de                                                         | et                                                                     | el                                                               | en                                         | fr                                                         | it                                                               | lv                                                   |
|----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| a) | Хранена с ... %<br>...<br>гъска, хранена с<br>овес    | Alimentado<br>con ... % de ...<br>Osa engordada<br>con avena | Krmena (čím)<br>... % (čeho) ...<br>Husa krmená<br>ovsem | Fodret med ...<br>% ...<br>Havrefodret gås  | Mast mit ... %<br>...<br>Hafermastgans                     | Södretud ...,<br>mis sisaldab<br>... % ...<br>Kaeraga<br>toidetud hani | Έχει τροφοί με<br>... % ...<br>Χήνα που<br>παράγεται με<br>βρώμη | Fed with ... %<br>of ...<br>Oats fed goose | Alimenté avec<br>... % de ...<br>Oie nourrie à<br>l'avoine | Alimentato con<br>il ... % di ...<br>Oca ingrassata<br>con avena | Barība ar ... %<br>...<br>ar auzām<br>barotas zosis  |
| b) | Екстензивно<br>закрыто<br>(отпелан на<br>закрыто)     | Sistema exten-<br>sivo en<br>gallinero                       | Extenzivní<br>v hale                                     | Ekstensivt stal-<br>dopdræt<br>(skrabe ...) | Extensive<br>Bodenhaltung                                  | Ekstensiivne<br>seespidamine<br>(lindlas pida-<br>mine)                | Εκτατικής<br>εκτροφής                                            | Extensive<br>indoor<br>(barnreared)        | Élevé à l'inté-<br>rieur:<br>système<br>extensif           | Estensivo al<br>coperto                                          | Turēšana galve-<br>nokārt telpās<br>("Audzēti kūti") |
| c) | Свободен начин<br>на отглеждане                       | Gallinero con<br>salida libre                                | Volný výběh                                              | Fritgående                                  | Freilandhaltung                                            | Vabapidamine                                                           | Ελευθέρης<br>βοσκής                                              | Free range                                 | Sortant à<br>l'extérieur                                   | All'aperto                                                       | Brīvā turēšana                                       |
| d) | Традиционен<br>свободен начин<br>на отглеждане        | Granja al aire<br>libre                                      | Tradiční volný<br>výběh                                  | Frilands ...                                | Bäuerliche Frei-<br>landhaltung                            | Traditsiooniline<br>vabapidamine                                       | Πτηνοτροφείο<br>παραδοσιακά<br>ελευθέρης<br>βοσκής               | Traditional free<br>range                  | Fermier-élevé<br>en plein air                              | Rurale<br>all'aperto                                             | Tradicionālā<br>brīvā turēšana                       |
| e) | Свободен начин<br>на отглеждане<br>– пълна<br>свобода | Granja de cría<br>en libertad                                | Volný výběh –<br>úplná volnost                           | Frilands ...<br>opdrættet i fuld<br>frihed  | Bäuerliche Frei-<br>landhaltung<br>Unbegrenzter<br>Auslauf | Täieliku liku-<br>misvabadusega<br>traditsiooniline<br>vabapidamine    | Πτηνοτροφείο<br>απεριόριστης<br>τροφής                           | Free-range —<br>total freedom              | Fermier-élevé<br>en liberté                                | Rurale in<br>libertà                                             | Pilnīgā brīvība                                      |

|    | lt                                                                  | hu                                                    | mt                                                             | nl                                                                           | pl                                                           | pt                                                                   | ro                                                      | sk                                                   | sl                                                 | fi                                                                              | sv                                                |
|----|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| a) | Lesinta ... % ...<br>Avižomis<br>penėtos žąsys                      | ...%-ban ...-val<br>etetett<br>Zabбал etetett<br>liba | Mitmugha b'...<br>% ta' ...<br>Wizža<br>mitmugha bil-<br>hafur | Gevoed met ...<br>% ...<br>Met haver<br>vetgemeste<br>gans                   | Żywione z<br>udziałem ... %<br>...<br>tucz owsiany<br>(gęsi) | Alimentado<br>com ... % de<br>...<br>Ganso<br>engordado com<br>aveia | Furajate cu un<br>% de ...<br>Gâște furajate<br>cu ovăz | Krímené ... %<br>...<br>Husi krmené<br>ovsom         | Krmljeno z ...<br>% ...<br>gos krmljena z<br>ovsom | Ruokittu<br>rehulla, joka<br>sisältää ...<br>...%<br>Kauralla<br>ruokittu hanhi | Utfodrad med<br>... % ...<br>Havreutfodrad<br>gås |
| b) | Patalpose<br>laisvai auginti<br>paukščiai<br>(Auginti<br>tvartuose) | Istállóban<br>külterjesen<br>tartott                  | Mrobbija<br>ğewwa: sistema<br>estensiva                        | Scharrel ...<br>binnen-<br>gehouden                                          | Ekstensywny<br>chów<br>ściółkowy                             | Produção<br>extensiva em<br>interior                                 | Creștere în<br>interior sistem<br>extensiv              | Chované na<br>hlbokej<br>podstielke<br>(chov v hale) | Ekstenzivna<br>zaprta reja                         | Laajaperäinen<br>sisäkasvatus                                                   | Extensivt<br>uppfödd<br>inomhus                   |
| c) | Laisvai laikomi<br>paukščiai                                        | Szabadtartás                                          | Barra<br>(free range)                                          | Scharrel ... met<br>uitloop                                                  | Chów<br>wybiegowy                                            | Produção em<br>semiliberdade                                         | Creștere liberă                                         | Výbehový chov<br>(chov v<br>exteriéri)               | Prosta reja                                        | Vapaa laidun –<br>perinteinen<br>kasvatustapa                                   | Tillgång till<br>utomhusvistelse                  |
| d) | Tradiciškai<br>laisvai laikomi<br>paukščiai                         | Hagyományos<br>szabadtartás                           | Barra (free<br>range) tradizz-<br>jonali                       | Boerenscharrel<br>... met uitloop<br>Hoeve ... met<br>uitloop                | Tradycyjny<br>chów<br>wybiegowy                              | Produção ao ar<br>livre                                              | Creștere liberă<br>tradițională                         | Chované<br>navol'no                                  | Tradicionalna<br>prosta reja                       | Ulkoiluvapaus                                                                   | Traditionell<br>utomhusvistelse                   |
| e) | Visiškai<br>laisvėje laikomi<br>paukščiai                           | Teljes szabad-<br>tartás                              | Barra (free<br>range) – liberta<br>totali                      | Boerenscharrel<br>... met vrije<br>uitloop<br>Hoeve ... met<br>vrije uitloop | Chów<br>wybiegowy bez<br>ograniczeń                          | Produção em<br>liberdade                                             | Creștere liberă<br>– libertate<br>totală –              | Úplne vol'ný<br>chov                                 | Prosta reja –<br>neomejen<br>izpust                | Vapaa laidun –<br>täydellinen liik-<br>kumavapaus                               | Uppfödd i full<br>frihet                          |

## V. MELLÉKLET

A 11. cikkben említett feltételek a következők:

a) ... %-ban ...-val etetett

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

- gabonafélék esetében akkor, ha a hízási időszak nagyobb részében adott takarmány tömegének legalább 65 %-át teszik ki, ami legfeljebb 15 % gabona-mellékterméket tartalmazhat; kifejezetten egy gabonafélére akkor lehet hivatkozni, ha e gabona a használt táplálék legalább 35 %-át teszi ki, kukorica esetében legalább 50 %-ot,
- hüvelyesek vagy zöldségfélék esetében akkor, ha a hízási időszak túlnyomó részében a takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki,
- tejtermékek esetében akkor, ha a befejező szakaszban adott takarmánynak legalább 5 %-át teszik ki.

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

b) „Külterjes zárt tartás” („ólban tartott”)

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az 1 m<sup>2</sup> tenyésztési területre eső telepítési sűrűség nem haladja meg az alábbi esetekben jelzett számokat:

- csirkék, fiatal kakasok, kappanok: 15 szárnyas, de legfeljebb 25 kg élősúllyal,
- kacsa, gyöngytyúk, pulyka: 25 kg élőtömeg,
- liba: 15 kg élőtömeg;

ii. a baromfit az alábbi életkorban vágják le:

- csirke: 56 naposan vagy később,
- pulyka: 70 naposan vagy később,
- liba: 112 naposan vagy később,
- pekingi kacsa: 49 naposan vagy később,
- pézsmakacsa: nőivarúakat 70 naposan vagy később, hímivarúakat 84 naposan vagy később,
- mulard kacsa: nőivarúakat 65 naposan vagy később,
- gyöngytyúk: 82 naposan vagy később,
- fiatal libák (kislibák): 60 napos vagy idősebb,
- fiatal kakasok: 90 napos, illetve ennél idősebb korban,
- kappanok: 140 napos, illetve ennél idősebb korban.



c) *Szabad tartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az épületre vonatkozó telepítési sűrűség és a vágási kor összhangban van a b) pontban meghatározott határértékekkel, kivéve a csirkéket, amelyek esetében az 1 m<sup>2</sup>-re eső telepítési sűrűség 13 állatra növelhető, ami azonban legfeljebb 27,5 kg élőtömeget jelenthet, illetve a kappanokat, amelyek 1 m<sup>2</sup>-re eső állománysűrűsége nem haladhatja meg a 7,5-et, ami négyzetméterenként 27,5 kg élőtömeget jelent;

ii. a baromfit legalább élettartama fele során napközben folyamatosan nyílt kifutóra engedték, amely nagyobb részben növényzettel borított terület:

— csirke vagy gyöngytyúk esetében állatonként legalább 1 m<sup>2</sup>,

— 2 m<sup>2</sup> kacsánként vagy kappanonként,

— pulyka vagy liba esetében állatonként legalább 4 m<sup>2</sup>.

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

iii. a hízási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonaféléket tartalmaz;

iv. a baromfiépület kibúvónyílással van felszerelve, amelynek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m<sup>2</sup> épület.

d) *Hagyományos szabad tartás*

Ez a meghatározás csak abban az esetben használható, ha:

i. az istállóban az 1 m<sup>2</sup>-re eső telepítési sűrűség legfeljebb:

— csirke esetén: 12 állat, de legfeljebb 25 kg élőtömeg; ugyanakkor a legfeljebb 150 m<sup>2</sup> alapterületű és éjszakára nyitva hagyott mobil épületek esetében az 1 m<sup>2</sup>-re eső telepítési sűrűség 20 állatra, de legfeljebb 40 kg élőtömegre növelhető,

— kappan esetén: 6,25 állat (91 napos korig: 12), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— pézsma és pekingi kacsá esetén: 8 hím, de legfeljebb 35 kg élőtömeg, 10 nőstény, de legfeljebb 25 kg élőtömeg,

— Mulard kacsá esetén: 8 állat, de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— gyöngytyúk: 13, de legfeljebb 25 kg élőszúlyal,

— pulyka esetén: 6,25 állat (7 hetes korig: 10), de legfeljebb 35 kg élőtömeg,

— liba esetén: 5 állat (hathetes korig: 10), 3 a hízási időszak utolsó három hetében – feltéve hogy az állatokat zárva tartották –, de legfeljebb 30 kg élőtömeg;

ii. a baromfiépületek összes használt területe egy telepen legfeljebb 1 600 m<sup>2</sup>,

iii. az egyes baromfiépületekben legfeljebb:

— 4 800 csirke,

— 5 200 gyöngytyúk,

- 4 000 nőivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 hímivarú pézsmakacsa vagy pekingi kacsa, vagy 3 200 Mulard kacsa,
  - 2 500 kappan, liba vagy pulyka található;
- iv. a baromfiépület kibúvónyílásokkal van felszerelve, amelyek összesített hosszúsága legalább 4 m/100 m<sup>2</sup> épület;
- v. az alábbi életkoroktól kezdve napközben folyamatosan a nyílt kifutón lehetnek:
- csirkék és kappanok esetében hathetes,
  - kacsák, libák, gyöngytyúkok és pulykák esetében nyolchetes kortól;
- vi. a növényzettel borított nyílt kifutó területe állatonként legalább:
- 2 m<sup>2</sup> csirkék vagy pézsma, illetve pekingi kacsák vagy gyöngytyúk esetében,
  - 3 m<sup>2</sup> Mulard kacsák esetében,
  - 4 m<sup>2</sup> 92 napnál idősebb kappanok esetében (a 91. napig 2 m<sup>2</sup>),
  - 6 m<sup>2</sup> pulykák esetében,
  - 10 m<sup>2</sup> libák esetében.
- Gyöngytyúkok esetében a nyílt kifutó ülőrudakkal felszerelt helyiséggel helyettesíthető, amelynek területe legalább az épület területének kétszeresével egyenlő, és magassága legalább 2 m. Az ülőrudak hosszúsága (az épületben és az említett helyiségben található) összes állatra vetítve állatonként legalább 10 cm;
- vii. a hizlalt állatok lassan növekvő fajtákhoz tartoznak;
- viii. a hízási szakaszban használt takarmány legalább 70 %-ban gabonafélét tartalmaz;
- ix. minimális életkor vágáskor:
- csirke: 81 nap,
  - kappan: 150 nap,
  - pekingi kacsa: 49 nap,
  - nőivarú pézsmakacsa: 70 nap,
  - hím pézsmakacsa: 84 nap,
  - Mulard kacsa: 92 nap,
  - gyöngytyúk: 94 nap,
  - 140 nap a sütésre szánt, egészben értékesített pulyka és liba esetében,
  - 98 nap a darabolásra szánt, nőivarú pulyka esetében,
  - 126 nap a darabolásra szánt, hímivarú pulyka esetében,

— „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt liba: 95 nap,

— 60 nap fiatal libák (kislibák) esetében;

x. zárt helyen történő befejezés:

— 90 naposnál idősebb csirke esetében 15 nap,

— kappanoknál: négy hét,

— „libamájpástétom” és „magret” előállítására szánt, 70 naposnál idősebb liba és mulard kacsá esetében 4 hét.

e) *Szabad tartás – teljesen szabadon*

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

A közegészségügyi és állat-egészségügyi szempontokból a közösségi jog alapján előírt korlátozás esetén, beleértve az állat-egészségügyi hatóságok által előírt korlátozásokat is, amelyek a baromfik szabad tartásában töltött idejének megrövidülését eredményezik, az első albekezdés c), d) és e) pontjában leírt tartási módok alapján nevelt baromfik, a madárházban nevelt gyöngytyúk kivételével, a korlátozás időszaka alatt, de legfeljebb tizenkét hétig, továbbra is kereskedelmi forgalomba hozhatók az állattartás módjára utaló különleges hivatkozás feltüntetésével.

---

## VI. MELLÉKLET

## A FELENGEDÉssel JÁRÓ VESZTESÉG MEGHATÁROZÁSA

## (Cseppteszt)

## 1. Tárgy és hatály

Ez a módszer a fagyasztott vagy gyorsfagyasztott csirkéből felengedés során keletkezett vízvesztesség mennyiségének meghatározására szolgál. Ha a hasított test tömegének (beleértve a csomagban található valamennyi ehetséges) százalékában kifejezett ilyen csepegési veszteség meghaladja a 7. pontban előírt határértéket, akkor ez úgy tekintendő, hogy a többlet-víz mennyisége a feldolgozás során abszorbeálódott.

## 2. Fogalom meghatározás

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

## 3. Alapelv

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

## 4. Felszerelés

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

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

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

4.4. Szűrőpapír vagy egyéb nedvszívó papírtörlet.

## 5. Eljárás

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

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

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

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

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

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

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

| Tömegosztály (g) | A hasított test a belsőség tömege (g) | A mérítés javasolt időtartama percben |                     |
|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                  |                                       | Csirkék belsőség nélkül               | Csirkék belsőséggel |
| < 800            | < 825                                 | 77                                    | 92                  |
| 850              | 825–874                               | 82                                    | 97                  |
| 900              | 875–924                               | 85                                    | 100                 |
| 950              | 925–974                               | 88                                    | 103                 |
| 1 000            | 975–1 024                             | 92                                    | 107                 |
| 1 050            | 1 025–1 074                           | 95                                    | 110                 |
| 1 100            | 1 075–1 149                           | 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                 |

1 400 g felett, minden további 100 grammonként még hét perc szükséges. Ha a mérítés javasolt időtartama alatt a két ellenőrzött hasított test esetében a hőmérséklet a  $+4^\circ\text{C}$ -ot nem éri el, akkor az olvasztási eljárást a hőközpont  $+4^\circ\text{C}$  hőmérsékletének eléréséig kell folytatni.

- 5.8. A tasakot és annak tartalmát ki kell emelni a vízfürdőből; a tasak alját át kell szűrni, hogy az olvasztás során képződött víz kiszivároghasson. A tasakot és annak tartalmát  $+18^\circ\text{C}$  és  $+25^\circ\text{C}$  közötti hőmérsékleti körülmények között egy órán át hagyni kell, hogy kicsöpögjön.
- 5.9. A kiolvasztott hasított testet ki kell venni a tasakból, és a belsőséget (ha van ilyen) ki kell emelni a hasüregből. A hasított testet szűrőpapírral vagy papírtörlővel kívül-belül meg kell szárítani. A belsőséget tartalmazó tasakot át kell szűrni, és ha a tasakból víz szivárog, a tasakot és a belsőséget is a lehető legóvatosabban meg kell szárítani.
- 5.10. A kiolvasztott hasított test, belsőség és csomag  $M_2$  tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.
- 5.11. A belsőséget tartalmazó csomag  $M_3$  tömegét a legpontosabb gramm értékben kell meghatározni.
6. *Eredmények számítása*

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

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

7. *Az eredmények értékelése*

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

A százalékos értékek a következők:

- levegős hűtés esetén: 1,5 %,
- permetezési hűtés esetén: 3,3 %,
- bemeztési hűtés esetén: 5,1 %.

## VII. MELLÉKLET

## A CSIRKÉK VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA

## (Kémiai teszt)

## 1. Tárgy és hatály

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

## 2. Fogalommeghatározások

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

Belsőség: máj, szív, zúza és nyak.

## 3. Alapelvek

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

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

## 4. Felszerelés és vegyszerek

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

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

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

## Megjegyzés:

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

4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.

4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

## 5. Eljárás

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

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

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



- 5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes csomagokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húsnak kisebb darabokra történő vágását követően el kell távolítani az ehetséges belső körüli csomagolóanyagot. A hasított test teljes tömegét, ideértve az ehetséges belsőséget és a hasított testhez tapadó jég tömegét az eltávolított csomagolóanyag tömegének levonását követően kell meghatározni, ami a „P<sub>1</sub>” értéket adja.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített hét darab „P<sub>7</sub>” össztömegét határozzuk meg.
- 5.4. a) A P<sub>1</sub> tömegű teljes húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón megdaráljuk (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az egyes húsból egy-egy jellemző mintát vehetünk.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a P<sub>7</sub> össztömegű hét húsdarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre daráljuk meg (és ha szükséges, az ugyanott említett keverőgépen összekeverjük), így egy homogén anyagot kapunk, amiből majd a hét baromfi két jellemző mintáját vehetjük ki. A két mintát az 5.5. és az 5.6. pontban meghatározott módon kell megvizsgálni.
- 5.5. A homogén masszából mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meghatározni az „a %”-os víztartalmat.
- 5.6. A homogén masszából ismét mintát kell venni, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meg kell határozni a nitrogéntartalmat. Ezt a nitrogéntartalmat 6,25 együtthatóval szorozzuk meg, így kapjuk meg a nyersfehérje-tartalom „b %” értékét.

## 6. Eredmények számítása

- 6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi hús esetében  $aP_1/100$ , a fehérje (RP) tömege  $bP_1/100$  lesz, minden esetben grammokban kifejezve. Meghatározzuk a hét vizsgált húsdarab teljes víz- (W<sub>7</sub>) és fehérje- (RP<sub>7</sub>) tömegét.
- b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben határozzuk meg. A hét minta (W<sub>7</sub>) víztömege  $aP_7/100$ , (RP<sub>7</sub>) fehérjetömege pedig  $bP_7/100$  lesz, mindkét esetben grammokban kifejezve.
- 6.2. Az átlagos víztömeget (W<sub>A</sub>) és az átlagos fehérjetömeget (RP<sub>A</sub>) úgy kapjuk meg, hogy a W<sub>7</sub>, illetve az RP<sub>7</sub> értékeket elosztjuk héttel.
- 6.3. Az e módszerrel meghatározott élettani elméleti víztartalom grammokban kifejezve az alábbi képlet szerint számítható ki:

$$\text{— csirke: } 3,53 \times RP_A + 23.$$

## 6.4. a) Levegős hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 2 % <sup>(1)</sup>, az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének (W<sub>G</sub>) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

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

<sup>(1)</sup> A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

## b) Permetezéses hűtés

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

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

## c) Bemerítéses hűtés

Feltéve, hogy az előkészítés során a technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke 7 % <sup>(2)</sup>, az e módszerrel meghatározott összes víz mennyiségének ( $W_G$ ) elfogadható legmagasabb értéke grammokban (beleértve a megbízhatósági időtartamot) a következő képlet alapján számítható ki:

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

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

---

<sup>(1)</sup> A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

<sup>(2)</sup> A hasított test alapján számítva, kivéve az abszorbeált vizet.

## VIII. MELLÉKLET

## DARABOLT BAROMFI VÍZTARTALMÁNAK MEGHATÁROZÁSA

## (Kémiai teszt)

## 1. Tárgy és hatály

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

## 2. Fogalommeghatározások és mintavételi eljárások

Az 1. cikk 2. pontjában szereplő meghatározások alkalmazandók a 20. cikkben említett darabolt pulykára. A mintaméreteknek legalább a következőkkel kell megegyezniük:

— csirkemell: a mell fele,

— csirkemellfilé: a kicsontozott, bőr nélküli mell fele,

— pulykamell, pulykamellfilé és kicsontozott combhús: körülbelül 100 grammos adagok,

— egyéb darabok: az 1. cikk 2. pontjában meghatározottak szerint.

Fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek (nem egyenként csomagolt darabok) esetében azok a nagy csomagok, amelyekből a mintavétel történik, az egyes darabok kivételéig 0 °C-on tarthatók.

## 3. Alapelv

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

A darabolt baromfi megengedhető legmagasabb összes víztartalma a darabok becsült fehérjetartalmából számítható ki, amely összefüggésben lehet a fiziológiai víztartalommal.

## 4. Készülékek és reagensek

4.1. A baromfidarabok és a csomagolás mérésére szolgáló legalább  $\pm 1$  g pontosságú mérlegek.

4.2. A baromfidarabokat a húsdaráló méretének megfelelő darabokra vágó hentesbárd vagy fűrész.

4.3. A darabolt baromfi és részeinek homogenizálására alkalmas nagy teljesítményű daráló- és turmixgép.

## Megjegyzés:

Különleges daráló nem javasolt. Elegendő, ha fagyasztott vagy gyorsfagyasztott húсок vagy csontok darálásával olyan homogén keverék előállítására képes, mint egy 4 mm lyukacsos koronggal felszerelt daráló.

4.4. Az ISO 1442 szerinti készülék a víztartalom meghatározásához.

4.5. Az ISO 937 szerinti készülék a fehérjetartalom meghatározásához.

## 5. Eljárás

5.1. Az ellenőrzést az összes darabolt baromfi közül véletlenszerűen kiválasztott öt darabon kell elvégezni, és az 5.2–5.6. pontban meghatározott vizsgálat megkezdéséig valamennyit fagyasztva vagy gyorsfagyasztva kell tartani.

A 2. pontban meghatározott fagyasztott vagy gyorsfagyasztott gyűjtőcsomagolású termékek esetében a vizsgálat megkezdéséig a mintákat 0 °C-on kell tartani.

A vizsgálatot vagy az egyes mintákon külön-külön, vagy az öt darabot tartalmazó összetett mintán egyszerre lehet elvégezni.

5.2. Az előkészületeket a darabok fagyasztóból vagy hűtőből való kivételét követő egy órán belül meg kell kezdeni.

5.3. a) A csomagolás külső felületéről le kell törölni a jeget és a vizet. Az egyes darabokat le kell mérni, és el kell távolítani róluk a csomagolóanyagot. A húsokat kisebb darabokra kell vágni, majd a csomagolóanyag tömegének levonása utáni legközelebbi grammérték adja a baromfidarabok „P<sub>1</sub>” tömegét.

b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor az 5.3. pont a) alpontja szerint előkészített öt darab „P<sub>5</sub>” össztömegét határozzuk meg.

5.4. a) A P<sub>1</sub> tömegű teljes baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón kell megdarálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy homogén masszát kapjunk, amiből majd az egyes húsokból egy-egy reprezentatív mintáját lehet kivenni.

b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a „P<sub>5</sub>” össztömegű öt baromfidarabot a 4.3. pontban meghatározott darálón egyszerre meg kell darálni (és ha szükséges, turmixgéppel is össze kell keverni), hogy egy homogén masszát kapjunk, amiből majd az öt baromfidarab két reprezentatív mintáját lehet kivenni.

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

5.5. A homogén masszából mintát kell venni, és ezt követően az ISO 1442 szerint azonnal meg kell határozni az „a %-os víztartalmat.

5.6. A homogén masszából ismét mintát kell venni, és ezt követően az ISO 937 szerint azonnal meg kell határozni a nitrogéntartalmat. Ezt a nitrogéntartalmat 6,25 faktorral kell megszorozni, így megkapjuk a nyers fehérjetartalom „b %” értékét.

#### 6. Eredmények számítása

6.1. a) A víz (W) tömege valamennyi baromfidarab esetében  $aP_1/100$ , a fehérje (RP) tömege  $bP_1/100$  lesz, mindkettő grammokban kifejezve.

Meg kell határozni az öt vizsgált darab teljes víz (W<sub>5</sub>)- és fehérje (RP<sub>5</sub>)- tömegét.

b) Ha összetett mintát vizsgálunk, akkor a két vizsgált minta átlagos víz- és fehérjetartalmát (a %), illetőleg (b %) értékben kell meghatározni. Az öt minta (W<sub>5</sub>) víztömege  $aP_5/100$ , (RP<sub>5</sub>) fehérjetömege pedig  $bP_5/100$  lesz, mindkettő grammokban kifejezve.

6.2. Az átlagos víztömeget (W<sub>A</sub>) és az átlagos fehérjetömeget (RP<sub>A</sub>) úgy kapjuk meg, hogy a W<sub>5</sub>, illetőleg az RP<sub>5</sub> értékeket elosztjuk öttel.

6.3. Az e módszerrel meghatározott fiziológiás W/RP középárány a következő lesz:

— csirkemellfilé:  $3,19 \pm 0,12$ ,

— csirkecomb és combnegyedek:  $3,78 \pm 0,19$ ,

— pulykamellfilé:  $3,05 \pm 0,15$ ,

— pulykacomb:  $3,58 \pm 0,15$ ,

— kicsontozott pulykacombhús:  $3,65 \pm 0,17$ .

- 6.4. Amennyiben az előkészítés során technikailag elkerülhetetlenül abszorbeált víztartalom minimális értéke – a termék típusától és a fagyasztás módjától függően – 2 %, 4 %, illetve 6 % <sup>(1)</sup>, az e módszerrel meghatározott W/RP arány elfogadható legmagasabb értéke a következő lehet:

|                                                                                               | Levegős hűtés | Levegős hűtés permetezés<br>zessel | Merítéses hűtés |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------|-----------------|
| Bőr nélküli csirkemellfilé                                                                    | 3,40          | 3,40                               | 3,40            |
| Bőrös csirkemell                                                                              | 3,40          | 3,50                               | 3,60            |
| Bőrös csirke felsőcomb, alsócomb, comb,<br>comb felezett hátrésszel, comb negyedelt<br>háttal | 4,05          | 4,15                               | 4,30            |
| Bőr nélküli pulykamellfilé                                                                    | 3,40          | 3,40                               | 3,40            |
| Bőrös pulykamell                                                                              | 3,40          | 3,50                               | 3,60            |
| Bőrös pulyka felsőcomb, alsócomb,<br>comb                                                     | 3,80          | 3,90                               | 4,05            |
| Bőr nélküli pulykacombhús                                                                     | 3,95          | 3,95                               | 3,95            |

Ha az öt hús 6.2. pont szerinti értékekből számított átlagos  $W_A/RP_A$  arány nem haladja meg a 6.4. pontban megadott értéket, akkor a vizsgált darabolt baromfit előírás szerűnek kell tekinteni.

<sup>(1)</sup> A darab alapján számítva, kivéve az abszorbeált külső vizet. (Bőr nélküli) filé és csontozott pulykacombhús esetében valamennyi hűtési módszernél az arány 2 %.

## IX. MELLÉKLET

**AZ ABSZORBEÁLT VÍZMENNYISÉG ELLENŐRZÉSE A FELDOLGOZÁS HELYÉN  
(Vágóhídi tesztek)**

1. Nyolcórás munkaszakaszonként legalább egyszer:

véletlenszerűen kell 25 hasított testet kiválasztani a zsigerelősorból közvetlenül a zsigerelést és a belsőségeket, valamint a háj leválasztását követően és az első atmoszfért megelőzően.
2. Ha szükséges, levágjuk a nyakat úgy, hogy a hasított testhez kapcsolódó bőrt meghagyjuk.
3. A hasított testeket egyenként megjelöljük. Egyesével megmérjük, és tömegüket grammnyi pontossággal feljegyezzük.
4. A vizsgált hasított testet visszahelyezzük a zsigerelő szalagra, ahol tovább folytatódik a szokásos feldolgozás: mosás, hűtés, csepegtetés stb.
5. A megjelölt baromfit levesszük a csepegtetőszalag végéről, ügyelve arra, hogy ne maradjon tovább a csepegtetőben, mint amennyi ideig annak a tételnek a szalagon kell maradnia, amelyből a mintát kiválasztottuk.
6. A minta az így kivett első 20 baromfiból áll. A baromfit ismét megmérjük. Grammnyi pontossággal meghatározott tömegüket egyenként az első mérés során kapott eredmények mellé jegyezzük fel. A teszt érvénytelen, ha 20 megjelölt baromfinál kevesebbet sikerül az említett módon újra kivenni.
7. A minta baromfiról eltávolítjuk a jelöléseket, és visszahelyezzük a szalagra, ahol folytatódik a csomagolás általános menete.
8. Az abszorbeált nedvesség százalékos mennyiségét úgy határozzuk meg, hogy a mosás, hűtés és csepegtetés után ugyanannak a baromfinak az össztömegét elosztjuk kezdeti tömegével és megszorozzuk százszal.
9. Azonos számú hasított test nedvességabszorpciójának százalékos meghatározásához és azonos alapelveknek megfelelően az 1–8. pontban meghatározott kézi mérlegelés helyett automatikus mérleg sor alkalmazható, amennyiben az automatikus mérleg sort az illetékes hatóság előzetesen e célból jóváhagyta.
10. Az eredmény nem haladhatja meg a hasított test kezdeti tömegének vagy más számadatnak a maximális teljes abszorbeált víztartalommal történt összehasonlítás szerinti alábbi százalékos értékeit:

|                        |        |
|------------------------|--------|
| — levegős hűtés:       | 0 %,   |
| — permetezéssel hűtés: | 2,0 %, |
| — bemelegítéses hűtés: | 4,5 %. |

## X. MELLÉKLET

## A 16. CIKK (6) BEKEZDÉSben EMLÍTETT SZÖVEGEK

- *bolgárul:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *spanyolul:* Contenido en agua superior al límite CE
- *csehül:* Obsah vody překračuje limit ES
- *dánul:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *németül:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *észtül:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *görögül:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *angolul:* Water content exceeds EC limit
- *franciául:* Teneur en eau supérieure à la limite CE
- *olaszul:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *lettil:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *litvánul:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *magyarul:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *máltaiul:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *hollandul:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *lengyelül:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *portugálul:* Teor de água superior ao limite CE
- *románul:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *szlovákul:* Obsah vody presahuje limit ES
- *szlovénül:* Vsebnost vode presega ES omejitvev
- *finnül:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *svédül:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.



## XI. MELLÉKLET

## A NEMZETI REFERENCIA LABORATÓRIUMOK LISTÁJA

**Belgium**

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

**Bulgária**

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

**Cseh Köztárság**

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

**Dánia**

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

**Németország**

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel  
 Standort Kulmbach  
 E.C.-Baumann-Straße 20  
 D-95326 Kulmbach

**Észtország**

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium  
 Kreutzwaldi 30  
 EE-51006 Tartu

**Írország**

National Food Centre  
 Teagasc  
 Dunsinea  
 Castleknock  
 IE-Dublin 15

**Görögország**

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

**Spanyolország**

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

**Franciaország**

SCL Laboratoire de Lyon  
 10, avenue des Saules  
 BP 74  
 F-69922 Oullins

**Olaszország**

Ministero Politiche Agricole e Forestali  
 Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei  
 prodotti agroalimentari  
 Laboratorio di Modena  
 Via Jacopo Cavedone n. 29  
 I-41100 Modena

**Ciprus**

Agricultural Laboratory  
 Department of Agriculture  
 Loukis Akritas Ave; 14  
 CY-Lefcosia (Nicosia)

**Lettország**

Pārtikas un veterinārā dienesta  
 Nacionālais diagnostikas centrs  
 Lejupes iela 3,  
 Rīga, LV-1076

**Litvánia**

Nacionalinė veterinarijos laboratorija  
 J. Kairiūkščio g. 10  
 LT-2021 Vilnius

**Luxemburg**

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

**Magyarország**

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet  
 Budapest 94. Pf. 1740  
 Mester u. 81.  
 HU-1465

**Málta**

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

**Hollandia**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid  
 Bornsesteeg 45, gebouw 123  
 6708 AE Wageningen  
 Nederland

**Ausztria**

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungs-  
 sicherheit GmbH  
 Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien  
 Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren  
 Spargelfeldstraße 191  
 A-1226 Wien

**Lengyelország**

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

**Portugália**

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

**Románia**

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

**Szlovénia**

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

**Szlovákia**

Štátny veterinárny a potravinový ústav  
Botanická 15  
842 52 Bratislava  
Slovenská republika

**Finnország**

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira  
Mustialankatu 3  
FI-00710 Helsinki

**Svédország**

Livsmedelsverket  
Box 622  
S-75126 Uppsala

**Egyesült Királyság**

Laboratory of the Government Chemist  
Queens Road  
Teddington  
TW11 0LY  
United Kingdom

## XII. MELLÉKLET

**A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület feladatai és szervezeti felépítése**

A 19. cikkben említett szakértői testület a következő feladatokért felelős:

- a) információnyújtás a baromfihús víztartalmát elemző módszerekről és összehasonlító vizsgálatokról a nemzeti referencialaboratóriumok számára;
- b) az a) pontban említett módszerek nemzeti referencialaboratóriumokban történő alkalmazásának koordinálása összehasonlító vizsgálat megszervezésével, és különösen jártassági vizsgálattal;
- c) a nemzeti referencialaboratóriumok támogatása a jártassági vizsgálatok elvégzésében a statisztikai adatelemzéshez és jelentéstételhez történő tudományos segítségnyújtáson keresztül;
- d) új analitikai módszerek kifejlesztésének koordinálása és a nemzeti referencialaboratóriumok tájékoztatása az e területen elért fejlődésről;
- e) tudományos és műszaki segítségnyújtás a Bizottságnak, különösen azokban az esetekben, amelyekben az elemzések eredményei a tagállamok között vita tárgyát képezik.

A 19. cikkben említett szakértői testület a következőképpen épül fel:

A baromfihús víztartalmának ellenőrzésével foglalkozó szakértői testület a Közös Kutatóközpont (KKK) Etalonanyag- és Mérésügyi Intézete főigazgatóságának, a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóságnak és három nemzeti referencialaboratóriumnak a képviselőiből áll. Az IRMM képviselője a testület elnöke, és ő jelöli ki rotációs alapon a nemzeti referencialaboratóriumokat. A kiválasztott nemzeti referencialaboratóriumokért felelős tagállami hatóságok jelölik ki az élelmiszer víztartalmának ellenőrzéséért felelős egyes szakértőket a testületben való részvételre. Éves rotáción keresztül a részt vevő nemzeti referencialaboratóriumok közül egyet úgy kell leváltani, hogy biztosítva legyen a testületen belüli folytonosság. A tagállami szakértőknél és/vagy a nemzeti referencialaboratóriumoknál az e mellékletben említett feladatok végzése során felmerült költségeket az egyes tagállamok viselik.

**A nemzeti referencialaboratóriumok feladatai**

A XI. mellékletben felsorolt nemzeti referencialaboratóriumok a következő feladatokért felelősek:

- a) a baromfihús víztartalmának ellenőrzéséért felelős nemzeti laboratóriumok tevékenységének koordinálása;
- b) segítségnyújtás a tagállam illetékes hatóságának a baromfihús víztartalmának ellenőrzésére szolgáló rendszer kidolgozásában;
- c) az a) pontban említett különböző nemzeti laboratóriumok közötti összehasonlító vizsgálatokban (jártassági vizsgálatok) való részvétel;
- d) a szakértői testület által szolgáltatott információk érintett tagállam illetékes hatóságához és az a) pontban említett nemzeti laboratóriumokhoz való eljuttatásának biztosítása;
- e) a szakértői testülettel folytatott együttműködés, valamint a szakértők testületi tagjává történő kinevezés esetén a szükséges vizsgálati minták elkészítése, beleértve a homogenitási vizsgálatot, továbbá a minták megfelelő elküldésének megszervezése

## XIII. MELLÉKLET

## Megfelelési táblázat

| Az 1906/90/EGK rendelet    | Az 1538/91/EGK rendelet                                                | Ez a rendelet                                         |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                            | 1. cikk                                                                | 1. cikk                                               |
|                            | 1a. cikk, bevezető rész                                                | 2. cikk, bevezető rész                                |
| 2. cikk, 2., 3. és 4. pont |                                                                        | 2. cikk, a), b) és c) pont                            |
| 2. cikk, 8. pont           |                                                                        | 2. cikk, d) pont                                      |
|                            | 1a. cikk, első és második francia bekezdés                             | 2. cikk, e) és f) pont                                |
|                            | 2. cikk                                                                | 3. cikk, (1)–(4) bekezdés                             |
| 4. cikk                    |                                                                        | 3. cikk, (5) bekezdés                                 |
|                            | 3. cikk                                                                | 4. cikk                                               |
|                            | 4. cikk                                                                | 5. cikk, (1) bekezdés                                 |
| 5. cikk, (1)–(4) bekezdés  |                                                                        | 5. cikk, (2)–(5) bekezdés                             |
| 6. cikk                    |                                                                        | 5. cikk, (6) bekezdés                                 |
|                            | 5. cikk                                                                | 6. cikk                                               |
|                            | 6. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész                                   | 7. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész                  |
|                            | 6. cikk, (1) bekezdés, az elsőől a hatodikig terjedő francia bekezdés  | 7. cikk, (1) bekezdés, a)–f) pont                     |
|                            | 6. cikk, (2) bekezdés, bevezető rész                                   | 7. cikk, (2) bekezdés, bevezető rész                  |
|                            | 6. cikk, (2) bekezdés, az elsőől a negyedikig terjedő francia bekezdés | 7. cikk, (2) bekezdés, a)–d) pont                     |
|                            | 7. cikk, (1) bekezdés                                                  | 8. cikk, (1) bekezdés                                 |
|                            | 7. cikk, (3) bekezdés                                                  | 8. cikk, (2) bekezdés                                 |
|                            | 7. cikk, (4) bekezdés                                                  | 8. cikk, (3) bekezdés                                 |
|                            | 7. cikk, (5) bekezdés                                                  | 8. cikk, (4) bekezdés                                 |
|                            | 7. cikk, (6) bekezdés                                                  | 8. cikk, (5) bekezdés                                 |
|                            | 8. cikk, (1) bekezdés                                                  | 9. cikk, (1) bekezdés                                 |
|                            | 8. cikk, (2) bekezdés                                                  | 9. cikk, (2) bekezdés                                 |
|                            | 8. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész                                   | 9. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész                  |
|                            | 8. cikk, (3) bekezdés, első francia bekezdés                           | 9. cikk, (3) bekezdés, a) pont                        |
|                            | 8. cikk, (3) bekezdés, második francia bekezdés                        | 9. cikk, (3) bekezdés, b) pont                        |
|                            | 8. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész                  | 9. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész |

| Az 1906/90/EGK rendelet | Az 1538/91/EGK rendelet                                                                 | Ez a rendelet                                          |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                         | 8. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, az elsőől a harmadikig terjedő francia bekezdés | 9. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, a)–c) pont     |
|                         | 8. cikk, (4) bekezdés, második albekezdés                                               | 9. cikk, (4) bekezdés, második albekezdés              |
|                         | 8. cikk, (5)–(12) bekezdés                                                              | 9. cikk, (5)–(12) bekezdés                             |
|                         | 8. cikk, (13) bekezdés, első albekezdés                                                 | —                                                      |
|                         | 8. cikk, (13) bekezdés, második albekezdés                                              | 9. cikk, (13) bekezdés                                 |
|                         | 9. cikk                                                                                 | 10. cikk                                               |
|                         | 10. cikk                                                                                | 11. cikk                                               |
|                         | 11. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész                                                   | 12. cikk, (1) bekezdés, bevezető rész                  |
|                         | 11. cikk, (1) bekezdés, az elsőől a negyedikig terjedő francia bekezdés                 | 12. cikk, (1) bekezdés, a)–d) pont                     |
|                         | 11. cikk, (2) bekezdés                                                                  | 12. cikk, (2) bekezdés                                 |
|                         | 11. cikk, 2a. bekezdés                                                                  | 12. cikk, (3) bekezdés                                 |
|                         | 11. cikk, 2b. bekezdés                                                                  | 12. cikk, (4) bekezdés                                 |
|                         | 11. cikk, (3) bekezdés, bevezető rész                                                   | 12. cikk, (5) bekezdés, bevezető rész                  |
|                         | 11. cikk, (3) bekezdés, az elsőől a negyedikig terjedő francia bekezdés                 | 12. cikk, (5) bekezdés, a)–d) pont                     |
|                         | 11. cikk, (4) bekezdés                                                                  | 12. cikk, (6) bekezdés                                 |
|                         | 12. cikk                                                                                | 13. cikk                                               |
|                         | 13. cikk                                                                                | 14. cikk                                               |
|                         | 14a. cikk, (1) és (2) bekezdés                                                          | 15. cikk                                               |
|                         | 14a. cikk, (3)–(5) bekezdés                                                             | 16. cikk, (1)–(3) bekezdés                             |
|                         | 14a. cikk, (5a) bekezdés                                                                | 16. cikk, (4) bekezdés                                 |
|                         | 14a. cikk, (6) bekezdés                                                                 | 16. cikk, (5) bekezdés                                 |
|                         | 14a. cikk, (7) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész                                 | 16. cikk, (6) bekezdés, első albekezdés                |
|                         | 14a. cikk, (7) bekezdés, első albekezdés, francia bekezdések                            | X. melléklet                                           |
|                         | 14a. cikk, (7) bekezdés, második és harmadik albekezdés                                 | 16. cikk, (6) bekezdés, második és harmadik albekezdés |
|                         | 14a. cikk, (8)–(12) bekezdés                                                            | 17. cikk, (1)–(5) bekezdés                             |
|                         | 14a. cikk, (12a) bekezdés                                                               | 18. cikk, (1) bekezdés                                 |
|                         | 14a. cikk, (13) bekezdés                                                                | 18. cikk, (2) bekezdés                                 |
|                         | 14a. cikk, (14) bekezdés                                                                | 19. cikk                                               |
|                         | 14b. cikk, (1) bekezdés                                                                 | 20. cikk, (1) bekezdés                                 |

| Az 1906/90/EGK rendelet | Az 1538/91/EGK rendelet                                                                | Ez a rendelet                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                         | 14b. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész                                | 20. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, bevezető rész |
|                         | 14b. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, elsőől a harmadikig terjedő francia bekezdés | 20. cikk, (2) bekezdés, első albekezdés, a)–c) pont    |
|                         | 14b. cikk, (2) bekezdés, második albekezdés                                            | 20. cikk, (2) bekezdés, második albekezdés             |
|                         | 14b. cikk, (3) és (4) bekezdés                                                         | 20. cikk, (3) és (4) bekezdés                          |
|                         | 15. cikk                                                                               | —                                                      |
|                         | —                                                                                      | 21. cikk                                               |
|                         | —                                                                                      | 22. cikk                                               |
|                         | I. melléklet                                                                           | I. melléklet                                           |
|                         | IA. melléklet                                                                          | II. melléklet                                          |
|                         | II. melléklet                                                                          | III. melléklet                                         |
|                         | III. melléklet                                                                         | IV. melléklet                                          |
|                         | IV. melléklet                                                                          | V. melléklet                                           |
|                         | V. melléklet                                                                           | VI. melléklet                                          |
|                         | VI. melléklet                                                                          | VII. melléklet                                         |
|                         | VIa. melléklet                                                                         | VIII. melléklet                                        |
|                         | VII. melléklet                                                                         | IX. melléklet                                          |
|                         | VIII. melléklet                                                                        | XI. melléklet                                          |
|                         | IX. melléklet                                                                          | XII. melléklet                                         |
|                         | —                                                                                      | XIII. melléklet                                        |