

Konsolidierter TEXT

hergestellt mit dem System **CONSLEG**

des Amtes für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften

CONSLEG: 1991R1538 — 30/07/2002

Seitenanzahl: 40



Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B****VERORDNUNG (EWG) Nr. 1538/91 DER KOMMISSION**

vom 5. Juni 1991

mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

(ABl. L 143 vom 7.6.1991, S. 11)

Geändert durch:

	Nr.	Amtsblatt	
		Seite	Datum
► M1 Verordnung (EWG) Nr. 2988/91 der Kommission vom 11. Oktober 1991	L 284	26	12.10.1991
► M2 Verordnung (EWG) Nr. 315/92 der Kommission vom 10. Februar 1992	L 34	23	11.2.1992
► M3 Verordnung (EWG) Nr. 1980/92 der Kommission vom 16. Juli 1992	L 198	31	17.7.1992
► M4 Verordnung (EWG) Nr. 2891/93 der Kommission vom 21. Oktober 1993	L 263	12	22.10.1993
► M5 Verordnung (EG) Nr. 1026/94 der Kommission vom 2. Mai 1994	L 112	32	3.5.1994
► M6 Verordnung (EG) Nr. 3239/94 der Kommission vom 21. Dezember 1994	L 338	48	28.12.1994
► M7 Verordnung (EG) Nr. 2390/95 der Kommission vom 11. Oktober 1995	L 244	60	12.10.1995
► M8 Verordnung (EG) Nr. 205/96 der Kommission vom 2. Februar 1996	L 27	6	3.2.1996
► M9 Verordnung (EG) Nr. 1000/96 der Kommission vom 4. Juni 1996	L 134	9	5.6.1996
► M10 geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2067/96 der Kommission vom 29. Oktober 1996	L 277	11	30.10.1996
► M11 Verordnung (EG) Nr. 1072/2000 der Kommission vom 19. Mai 2000	L 119	21	20.5.2000
► M12 Verordnung (EG) Nr. 1321/2002 der Kommission vom 22. Juli 2002	L 194	17	23.7.2002

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, ABl. L 233 vom 22.8.1991, S. 31 (1538/91)
- **C2** Berichtigung, ABl. L 36 vom 7.2.2001, S. 12 (1538/91)
- **C3** Berichtigung, ABl. L 198 vom 30.7.1994, S. 145 (2891/93)
- **C4** Berichtigung, ABl. L 271 vom 24.10.2000, S. 39 (1072/2000)

NB: Diese konsolidierte Fassung enthält Bezugnahmen auf die Europäische Rechnungseinheit und/oder den Ecu, welche ab 1. Januar 1999 als Bezugnahmen auf den Euro zu verstehen sind — Verordnung des Rates (EWG) Nr. 3308/80 (ABl. L 345 vom 20.12.1980, S. 1) und Verordnung des Rates (EG) Nr. 1103/97 (ABl. L 162 vom 19.6.1997, S. 1).



VERORDNUNG (EWG) Nr. 1538/91 DER KOMMISSION

vom 5. Juni 1991

mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 wurden bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch erlassen, zu deren Anwendung gewisse Durchführungsvorschriften erforderlich sind, vor allem hinsichtlich des Verzeichnisses der von dieser Verordnung erfaßten Geflügelschlachtkörper, der entsprechenden Teilstücke und Schlachtnebenprodukte, der Einstufung nach Fleischigkeit, des Aussehens und Gewichts, der Angebotsformen, der Angabe der Verkehrsbezeichnung, unter der die Erzeugnisse verkauft werden sollen, der fakultativen Verwendung von Angaben zur Kühlmethode und zur Haltungsform, der Lagerungs- und Transportbedingungen für bestimmte Arten von Geflügelfleisch sowie der Überwachung der Einhaltung dieser Bestimmungen, um eine gemeinschaftsweit einheitliche Anwendung zu gewährleisten.

Um die Vermarktung von Geflügelfleisch der je nach Fleischigkeit und Aussehen verschiedenen Handelsklassen zu regeln, sind für Schlachtkörper Geflügelart, Alter und Angebotsform und für Geflügelteilstücke Fleischgefüge und Gehalt festzulegen. Bei „Fettleber“ machen die Hochwertigkeit des Erzeugnisses und das damit einhergehende Betrugsrisiko die Festlegung besonders präziser Mindestvermarktungsnormen erforderlich.

Bestimmte Erzeugnisse und Angebotsformen, die von lokalem oder anderweitig begrenztem Interesse sind, können von diesen Normen zwar ausgenommen werden, doch sollten die Verkehrsbezeichnungen, unter denen diese Erzeugnisse verkauft werden sollen, den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es zu Verwechslungen mit Erzeugnissen kommt, für die die vorgenannten Normalbestimmungen gelten. Diese Regelung sollte gleichermaßen auf zusätzliche Angaben angewandt werden, um die die Verkehrsbezeichnungen der betreffenden Erzeugnisse ergänzt werden können.

Zur Erhaltung hoher Qualitätsnormen ist die Lager- und Bearbeitungstemperatur von größter Bedeutung. Es ist also zweckmäßig, eine Mindesttemperatur für die Lagerung von gefrorenem Geflügelfleisch vorzuschreiben.

Die Bestimmungen dieser Verordnung, namentlich hinsichtlich der Überwachung ihrer Einhaltung und ihrer Durchsetzung, müssen gemeinschaftsweit einheitlich angewendet werden. Auch die entsprechenden Durchführungsvorschriften müssen einheitlich sein. So ist es angezeigt, gemeinsame Vorschriften für Stichproben und Toleranzen festzulegen.

Um den Verbraucher ausreichend, unmißverständlich und objektiv über die zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse zu informieren und den gemeinschaftsweit freien Verkehr dieser Erzeugnisse zu gewährleisten, muß sichergestellt werden, daß die Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch den Vorschriften der Richtlinie 76/211/EWG des Rates vom 20. Januar 1976 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Abfüllung bestimmter Erzeugnisse nach Gewicht oder

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 173 vom 6. 7. 1990, S. 1.

▼B

Volumen in Fertigpackungen ⁽¹⁾, geändert durch die Richtlinie 78/891/EWG ⁽²⁾, soweit wie möglich Rechnung tragen.

Bei der Etikettierung können fakultativ Angaben über die Kühlmethode und über besondere Haltungsformen gemacht werden. Im Interesse des Verbraucherschutzes sind letztere, insbesondere Angaben über das Schlachalter, die Mastdauer und die Verwendung bestimmter Futtermittelbestandteile, an genau definierte Kriterien für Aufzucht und Besatzdichte zu binden.

Die Kommission sollte die gemeinschaftsrechtliche Vereinbarkeit einzelstaatlicher Rechtsvorschriften, einschließlich der Vermarktungsnormen, und insbesondere solcher Vorschriften, die aufgrund dieser Verordnung erlassen werden, ständig überwachen. Besonders zu regeln sind die Zulassung und die regelmäßige Kontrolle von Betrieben, die Angaben zu besonderen Haltungsformen verwenden dürfen. Diesen Betrieben ist dementsprechend eine regelmäßige und ausführliche Buchführung zur Auflage zu machen.

Angesichts der besonderen Art dieser Kontrollen können die zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats die Kontrollzuständigkeit vorbehaltlich entsprechender Überwachungsmaßnahmen und Sicherheiten an ordnungsgemäß qualifizierte und zugelassene externe Stellen übertragen.

Für den Fall, daß Handelsbeteiligte aus Drittländern fakultative Angaben über Kühlmethoden und Haltungsformen machen wollen, ist eine entsprechende Regelung vorzusehen, jedoch vorbehaltlich der Zulassung durch die zuständige Drittlandbehörde und der Erfassung des betreffenden Drittlandes in einem entsprechenden Länderverzeichnis der Kommission.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Eier und Geflügelfleisch —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Für die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 gelten folgende Definitionen:

1. Geflügelschlachtkörper

a) HÜHNER (*Gallus domesticus*)

- Hähnchen: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
- Suppenhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem (SIC! verknöchertem)) Brustbeinfortsatz,

▼M9

- Kapaun: vor der Geschlechtsreife kastrierter, nach einer Mastdauer von mindestens 77 Tagen im Alter von mindestens 140 Tagen geschlachteter Junghahn

▼M4

- Stubenküken: Tier von weniger als 650 g Schlachtgewicht (gemessen ohne Innereien, Kopf und Ständer). Tiere mit einem Gewicht von 650 g bis 750 g dürfen „Stubenküken“ genannt werden, wenn das Schlachalter 28 Tage nicht überschreitet. Zur Überprüfung des Schlachalters können die Mitgliedstaaten Artikel 11 anwenden,

▼M12

- Junghahn: männliches Huhn von Legerassen, dessen Brustbeinfortsatz starr, aber nicht vollständig verknöchert ist und das im Alter von mindestens 90 Tagen geschlachtet wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 46 vom 21. 2. 1976, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 311 vom 4. 11. 1978, S. 21.

▼ B

- b) PUTEN/TRUTHÜHNER (*Meleagris gallopavo* dom.)
- (Junge) Pute/(Junger) Truthahn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Pute/Truthahn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz;

▼ M4

- **C3** c) ENTEN (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), Mulardenten (Kreuzung aus Barbarieente und Pekingente)
- Frühmastente/Jungente, (junge) Barbarieente, (junge) Mulardente: Tier mit biegsamen (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz;
 - Ente/Barbarieente/Mulardente: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz; ◀

▼ B

- d) GÄNSE (*Anser anser* dom.)
- Frühmastgans/(Junge) Gans: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldünn bis dünn; das Fett junger Gänse kann je nach Ernährung farblich variieren,
 - Gans: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz. Die den Körper insgesamt überziehende Fettschicht ist mitteldick bis dick;
- e) PERLHÜHNER (*Numida meleagris domesticus*)
- (Junges) Perlhuhn: Tier mit biegsamem (nicht verknöchertem) Brustbeinfortsatz,
 - Perlhuhn: Tier mit rigidem (verknöchertem) Brustbeinfortsatz.
- Im Sinne dieser Verordnung gelten geschlechtsbedingte Abweichungen von den vorstehenden Definitionen als äquivalent.

2. Geflügelteilstücke

- a) Hälfte: halber Schlachtkörper, gewonnen durch geraden Längsschnitt am Brustbein und Rückgrat entlang.

▼ M4

- b) Viertel: durch Querschnitt einer Hälfte gewonnenes Hinter- bzw. Vorderviertel.

▼ B

- c) Hinterviertel am Stück: beide Hinterviertel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, mit oder ohne Rumpf.
- d) Brust: Brustbein und beidseitige Rippen oder Teile davon, einschließlich anhaftendem Muskelfleisch, angeboten als ganze Brust oder als Brusthälfte.
- e) Schenkel: Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.

▼ M4

- f) Hähnchenschenkel mit Rückenstück: das anhaftende Rückenstück darf höchstens 25 % des Gewichts des Teilstücks ausmachen.

▼ B

- g) Oberschenkel: Femur (Oberschenkelknochen) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- h) Unterschenkel: Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.
- i) Flügel: Humerus (Oberarm), Radius (Speiche) und Ulna (Elle) einschließlich anhaftendem Muskelfleisch. Die Entfernung der Flügelspitze, einschließlich Karpal (Mittelhand-)knochen, ist fakultativ. Bei Truthahnflügeln können Humerus bzw. Radius/Ulna einschließlich anhaftendem Muskelfleisch separat angeboten werden. Die Schnitte werden an den Gelenken angesetzt.

▼B

- j) Beide Flügel, ungetrennt: beide Flügel am Stück, verbunden durch einen Teil des Rückens, der gewichtsmäßig höchstens 45 % des Gesamtgewichts des Teilstücks ausmacht.
- k) Brustfilet: ganze oder halbe entbeinte Brust, d. h. ohne Brustbein und Rippen.
Bei Putenbrust darf das Filet auch ausschließlich aus innerem Brustmuskel (pectoralis profundus) bestehen.
- l) Brustfilet mit Schlüsselbein: ganzes oder halbes Brustfilet (ohne Haut) mit Schlüsselbein und Brustbeinknorpel, wobei Schlüsselbein und Knorpel höchstens 3 % des Gesamtgewichts dieses Teilstücks ausmachen dürfen.

▼M4

- m) „Magret, Maigret“: Brustfilet von in Nummer 3 genannten Enten oder Gänsen, mit Haut und subkutanem, den Brustmuskel bedeckendem Fett, ohne den inneren Brustmuskel.

▼M11

- n) Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: Putenschenkel und/oder - Oberschenkel, entbeint, d. h. ohne Femur (Oberschenkelknochen), Tibia (Schienbein) und Fibula (Wadenbein), ganz, gewürfelt oder in Streifen geschnitten.

▼M4

Bei den Erzeugnissen gemäß den Buchstaben e), g) und h) bedeutet „Die beiden Schnitte werden an den Gelenken angesetzt“, daß die Schnitte zwischen den beiden das jeweilige Gelenk begrenzenden Linien angesetzt werden (siehe Abbildung in Anhang Ia).

▼B

Bis zum 31. Dezember 1991 können bei den Erzeugnissen gemäß den Buchstaben e), g) und h) die Schnitte in der Nähe der Gelenke angesetzt werden.

Die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d) bis k) können mit oder ohne Haut angeboten werden. Sofern die Erzeugnisse gemäß den Buchstaben d) bis j) ohne Haut bzw. das Erzeugnis gemäß Buchstabe k) mit Haut angeboten werden, ist dies bei der Etikettierung im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe a) der **►M12** Richtlinie 2000/13/EG **◄** des Rates (!) anzugeben.

3. Fettleber

Die Leber von Gänsen oder Enten der Art *cairina muschata* oder *c.m. x Anas platyrhynchos*, bei denen fütterungsbedingt eine Verfettung und Zellvergrößerung der Leber hervorgerufen wurde.

Die Lebern, die nur vollständig ausgebluteten Vögeln entnommen werden dürfen, müssen von einheitlicher Farbe sein.

Die Lebern müssen folgenden Gewichtsanforderungen genügen:

▼M7

— Entenlebern: Nettogewicht von mindestens 300 g

▼B

— Gänselebern: Nettogewicht von mindestens 400 g.

▼M4*Artikel 1a*

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet

„Vermarktung“: das Feilhalten oder Aufstellen zum Zwecke des Verkaufs, das Feilbieten, der Verkauf, die Lieferung oder jede andere Art des Inverkehrbringens;

„Los“: Geflügelfleisch derselben Art und Sorte, Handelsklasse und Herstellung, aus demselben Schlachthof oder Zerlegungsbetrieb ein und desselben Standorts, die Gegenstand der Prüfung sind. Im Sinne

(!) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

▼M4

von Artikel 8 und der Anhänge V und VI besteht ein Los nur aus Fertigpackungen derselben Nenngewichtsklasse.

▼B*Artikel 2*

(1) Um entsprechend dieser Verordnung vermarktet werden zu können, sind Geflügelschlachtkörper in einer der folgenden Herrichtungsformen zum Verkauf anzubieten:

- teilweise ausgenommen („effilé“, „roped“),
- bratfertig oder mit Innereien,
- grillfertig oder ohne Innereien.

(2) Teilweise ausgenommene Schlachtkörper sind Schlachtkörper mit Herz, Leber, Lungen, Muskelmagen, Kropf und Nieren.

▼M4

(3) Bei allen Herrichtungsformen von Schlachtkörpern können Luft- und Speiseröhre sowie Kropf im Schlachtkörper verbleiben, sofern der Kopf nicht entfernt wurde.

▼B

(4) Innereien sind ausschließlich:

Herz, Hals, Muskelmagen und Leber sowie alle anderen Körperteile, die vom Endverbraucher als genießbar angesehen werden. Die Leber ist ohne Gallenblase, der Muskelmagen ohne die innere Hornhaut anzubieten; der Muskelmageninhalt ist zu entfernen. Das Herz kann mit oder ohne Herzbeutel angeboten werden. Verbleibt der Hals am Schlachtkörper, so zählt er nicht zu den Innereien.

Werden die Schlachtkörper üblicherweise ohne eines der vorgenannten vier Organe zum Verkauf angeboten, ist das Fehlen dieses Organs auf dem Etikett anzugeben.

Artikel 3

(1) Die Verkehrsbezeichnungen gemäß Artikel 3 Absatz 1 zweiter Unterabsatz der Richtlinie 79/112/EWG der unter diese Verordnung fallenden Erzeugnisse entsprechen den Bezeichnungen gemäß Artikel 1 und den in Anhang I dieser Verordnung aufgeführten Bezeichnungen in den anderen Sprachen der Gemeinschaft. Anzugeben ist dabei

- bei ganzen Schlachtkörpern: eine der Herrichtungsformen gemäß Artikel 2 Absatz 1,
- bei Teilstücken: die jeweilige Geflügelart.

(2) Die Artenbezeichnungen gemäß Artikel 1 Nummern 1 und 2 können durch Zusätze ergänzt werden, sofern diese den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es insbesondere zu Verwechslungen mit anderen Erzeugnissen des Artikels 1 Nummern 1 und 2 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 10 kommt.

Artikel 4

Andere als die Erzeugnisse gemäß Artikel 1 können in der Gemeinschaft nur unter Bezeichnungen vermarktet werden, die den Verbraucher nicht derart irreführen, daß es zu Verwechslungen mit den Erzeugnissen gemäß Artikel 1 bzw. mit den Angaben gemäß Artikel 10 kommen kann.

Artikel 5

Für gefrorenes Geflügelfleisch gemäß Artikel 2 Nummer 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 gelten folgende zusätzliche Bestimmungen:

Die Temperatur von gefrorenem Geflügelfleisch gemäß dieser Verordnung muß stabil sein und im ganzen Erzeugnis auf mindestens -12 °C gehalten werden, wobei die Temperatur kurzfristig um höchstens 3 °C ansteigen darf. Diese Temperaturtoleranzen setzen einwandfreie Lagerungs- und Vertriebspraktiken bei der örtlichen Verteilung und im Einzelhandel voraus.

▼B*Artikel 6*

(1) Zur Einstufung in die Handelsklassen A und B müssen die unter diese Verordnung fallenden Geflügelschlachtkörper und -teilstücke folgenden Mindestanforderungen genügen:

- ganz (unter Berücksichtigung der Herrichtungsform),
- sauber, frei von sichtbaren Fremdstoffen, Schmutz und Blut,
- frei von Fremdgeruch,
- frei von sichtbaren Blutspuren, es sei denn, sie sind klein und unauffällig,
- frei von herausragenden gebrochenen Knochen,
- frei von starken Quetschungen.

Frisches Geflügelfleisch darf keine Anzeichen früheren Einfrierens aufweisen.

(2) Um in die Handelsklasse A eingestuft werden zu können, müssen Geflügelschlachtkörper und -teilstücke folgenden Anforderungen genügen:

- Sie besitzen Fleischfülle. Das Fleisch ist vollfleischig; die Brust gut entwickelt, breit, lang und vollfleischig; die Schenkel sind fleischig. Bei Hähnchen, Frühmastenten/Jungenten und Puten/Truthähnen sind Brust, Rücken und Schenkel mit einer dünnen, gleichmäßigen Fettschicht überzogen. Bei Suppenhühnern, Enten und Frühmastgänsen/jungen Gänsen ist eine dickere Fettschicht zulässig. Gänse weisen eine mitteldicke bis dicke, gleichmäßig verteilte Fettschicht auf;
- an Brust, Schenkeln, Rumpf, Fußgelenken und Flügelspitzen können einige kleine Federn, Stümpfe (Federenden) und Haarfedern (Filopluma) vorhanden sein. Bei Suppenhühnern, Enten, Puten/Truthähnen und Gänsen können sich auch an anderen Körperteilen Federreste befinden;
- leichte Beschädigungen, Quetschungen und Verfärbungen sind zulässig, sofern sie klein und unauffällig sind und sich nicht an Brust oder Schenkeln befinden. Die Flügelspitze darf fehlen. Flügelspitzen und Follikel (Drüsenbläschen) dürfen eine leichte Rötung zeigen;
- gefrorenes und tiefgefrorenes Geflügel darf keine Frostbrandsuren⁽¹⁾ zeigen, es sei denn, sie sind zufallsbedingt, klein und unauffällig und nicht an Brust und Schenkeln vorhanden.

*Artikel 7***▼M4**

(1) Beschlüsse infolge von Nichteinhaltung der Bestimmungen der Artikel 1, 2 und 6 werden immer für das gesamte gemäß diesem Artikel kontrollierte Los gefaßt.

▼B

(3) Aus jedem in Schlachthöfen, Zerlegungsbetrieben, Groß- und Einzelhandeslagerhäusern bzw. — im Falle der Einfuhr aus Drittländern — bei der Zollabfertigung zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Einzelerzeugnisse gemäß Artikel 1 entnommen:

- (¹) Frostbrand: (in qualitätsmindernder Eigenschaft) lokale oder großflächige irreversible Trocknungsschädigung von Haut und/oder Fleisch, die sich manifestieren kann als Veränderung
- der ursprünglichen Farbe (in der Regel Aufhellung) und/oder
 - von Geschmack und Geruch (geschmacklos und ranzig) und/oder
 - der Konsistenz (trocken, schwammig).

▼ **M4**

Losumfang	Stichprobenumfang	Anzahl fehlerhafte Fertigpackungen	
		insgesamt	nach Artikel 1 Nummern 1 (*) und 3 und Artikel 6 Absatz 1
1	2	3	4
100 bis 500	30	5	2
501 bis 3 200	50	7	3
mehr als 3 200	80	10	4

(*) Toleranz für ein und dieselbe Art, nicht für verschiedene Arten zusammen.

(4) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse A ist die Fehlertoleranz nach Spalte 3 der Tabelle des Absatzes 3 zulässig. Bei diesen fehlerhaften Fertigpackungen darf es sich im Fall von Brustfilet auch um Filets mit bis zu 2 Gewichtsprozent Knorpel (biegsamer Brustbeinfortsatz) handeln. Die Anzahl der fehlerhaften Fertigpackungen, die den Bestimmungen des Artikels 1 Nummern 1 und 3, und des Artikels 6 Absatz 1 nicht entsprechen, darf die in Spalte 4 der Tabelle von Absatz 3 angegebenen Zahlen jedoch nicht überschreiten.

Im Hinblick auf Artikel 1 Nummer 3 kann eine fehlerhafte Fertigpackung nur dann akzeptiert werden, wenn ihr Gewicht im Fall von Entenlebern mindestens 240 g und im Fall von Gänselebern mindestens 385 g beträgt.

(5) Bei der Prüfung eines Loses Geflügelfleisch der Handelsklasse B verdoppelt sich die Fehlertoleranz.

▼ **B**

(6) Wird das geprüfte Los als nicht konform angesehen, so verbietet die Kontrollstelle die Vermarktung bzw. die Einfuhr aus einem Drittland, sofern nicht bzw. solange bis der Beleg beigebracht ist, daß Konformität mit den Vorschriften der Artikel 1 und 6 nachträglich erzielt worden ist.

▼ **M3***Artikel 8*

(1) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügel in Fertigpackungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 76/211/EWG kann gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 in Gewichtsklassen eingestuft werden. Als Fertigpackungen in diesem Sinne gelten Fertigpackungen mit einem Geflügelschlachtkörper oder Fertigpackungen mit einem oder mehreren Teilstücken des gleichen Typs und der gleichen Geflügelart gemäß Artikel 1.

(2) Auf allen Fertigpackungen ist entsprechend den Absätzen 3 und 4 das als „Nenngewicht“ bekannte Gewicht des Erzeugnisses anzugeben, das die Fertigpackung enthalten muß.

(3) Gefrorenes oder tiefgefrorenes Geflügelfleisch in Fertigpackungen kann wie folgt in Nenngewichtsklassen eingestuft werden:

— Schlachtkörper:

- unter 1 100 g: 50-g-Klassen (1 050 — 1 000 — 950 usw.),
- 1 100 — < 2 400 g: 100-g-Klassen (1 100 — 1 200 — 1 300 usw.),
- 2 400 g und darüber: 200-g-Klassen (2 400 — 2 600 — 2 800 usw.),

— Teilstücke:

- unter 1 100 g: 50-g-Klassen (1 050 — 1 000 — 950 usw.),
- 1 100 g und darüber: 100-g-Klassen (1 100 — 1 200 — 1 300 usw.).

▼ **M3**

(4) Die Fertigpackungen gemäß Absatz 1 müssen so hergestellt sein, daß folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die tatsächliche Füllmenge der Fertigpackung darf im Mittel nicht niedriger sein als das Nenngewicht;
- der Anteil der Fertigpackungen, deren Minusabweichungen die in Absatz 9 vorgesehenen Fehlergrenzen überschreitet, muß so gering sein, daß das Los von Fertigpackungen den im Absatz 10 festgelegten Prüfungsvorschriften entspricht;
- eine Fertigpackung, deren Minusabweichung die in Absatz 9 aufgeführten Fehlergrenzen um mehr als das Doppelte überschreitet, darf nicht vermarktet werden.

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Definitionen des Nenngewichts, der tatsächlichen Füllmenge und der Minusabweichungen gemäß Anhang I der Richtlinie 76/211/EWG.

(5) Hinsichtlich der Verantwortung des Abfüllers bzw. des Importeurs von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügelfleisch sowie der von den zuständigen Behörden durchzuführenden Kontrollen gelten sinngemäß die Bestimmungen gemäß Anhang I Nummern 4, 5 und 6 der Richtlinie 76/211/EWG.

(6) Die Fertigpackungen werden stichprobenweise und in zwei Phasen geprüft:

- Prüfung der tatsächlichen Füllmenge jeder Fertigpackung der Stichprobe;
- Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen in der Stichprobe.

Ein Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar, wenn die Ergebnisse der Prüfungen den Abnahmekriterien gemäß den Absätzen 10 und 11 genügen.

(7) Das Los besteht aus der Gesamtmenge der am gleichen Ort abgefüllten Fertigpackungen gleichen Nenngewichts, gleichen Musters und gleicher Herstellung, die Gegenstand der Prüfung sind.

Die Losgröße wird auf folgende Mengen begrenzt:

- Werden die Fertigpackungen nach dem Abfüllvorgang geprüft, so entspricht der Losumfang der Stundenhöchstleistung der Abfüllanlage, wobei der Losumfang unbegrenzt ist;
- in allen anderen Fällen ist die Stückzahl des Loses auf 10 000 Fertigpackungen begrenzt.

(8) Aus jedem zu prüfenden Los wird eine Zufallsstichprobe folgender Anzahl Fertigpackungen entnommen:

Losumfang	Stichprobenumfang
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Bei Losen mit weniger als 100 Fertigpackungen erstreckt sich die nicht zerstörende Prüfung gemäß Anhang II der Richtlinie 76/211/EWG, falls sie durchgeführt wird, auf 100-% des Losumfangs.

(9) Bei Geflügelfleisch in Fertigpackungen sind folgende Minusabweichungen zulässig:

(in Gramm)

Nenngewicht	Zulässige Minusabweichung	
	Schlachtkörper	Teilstücke
unter 1 100	25	25
1 100- < 2 400	50	} 50
2 400 und darüber	100	

▼M3

(10) Zur Prüfung der tatsächlichen Füllmenge der einzelnen Fertigpackungen in der Stichprobe wird die zulässige Mindestfüllmenge durch Abzug der zulässigen Minusabweichung vom Nenngewicht der Fertigpackung berechnet.

Fertigpackungen in der Stichprobe, deren tatsächliche Füllmenge geringer ist als die zulässige Mindestfüllmenge, gelten als fehlerhaft.

Das geprüfte Los von Fertigpackungen gilt als annehmbar bzw. abgelehnt, wenn die Anzahl der fehlerhaften Fertigpackungen der Stichprobe gleich nachstehender Annahmezahl oder kleiner sind bzw. gleich nachstehender Ablehnungszahl oder größer sind:

Stichprobenumfang	Anzahl fehlerhafter Fertigpackungen	
	Annahmezahl	Ablehnungszahl
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) Zur Prüfung des Mittelwerts der tatsächlichen Füllmengen gilt: Ein Los von Fertigpackungen wird als annehmbar angesehen, wenn der Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe größer ist als folgende Annahmezahl:

Stichprobenumfang	Annahmezahl für den Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen
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} = Mittelwert der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen,

Q_n = Nennmenge der Fertigpackung,

s = Standardabweichung der tatsächlichen Füllmengen der Fertigpackungen der Stichprobe.

Die Standardabweichung wird geschätzt nach dem Verfahren gemäß Anhang II Nummer 2.3.2.2 der Richtlinie 76/211/EWG des Rates.

(12) Solange gemäß der Richtlinie 80/181/EWG zusätzliche Angaben zulässig sind, kann außer der Angabe des Nenngewichts der Fertigpackung im Sinne dieses Artikels eine zusätzliche Angabe angebracht werden.

(13) Abweichend von den Bestimmungen der Absätze 2 bis 12 können Marktbeteiligte bis 31. Dezember 1994 Fertigpackungen im Sinne dieses Artikels im Vereinigten Königreich vermarkten, wenn das Nenngewicht ordnungsgemäß nach Maßgabe der nationalen Rechtsvorschriften in britischen Maßeinheiten angegeben ist.

Aus anderen Mitgliedstaaten in das Vereinigte Königreich eingeführtes Geflügelfleisch, das den Bestimmungen des vorhergehenden Unterabsatzes entspricht, wird außerhalb des Grenzbereichs stichprobenweise geprüft.

▼B*Artikel 9*

Im Sinne des Artikels 1 Absatz 3 Buchstabe a) der ►**M12** 2000/13/EG ◀ kann auf dem Etikett eine Angabe hinsichtlich eines der nachstehenden definierten und in Anhang II aufgeführten Kühlverfahren gemacht werden:

— Luftkühlung: Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom, ohne Wasserzusatz.

▼B

- Luft-Sprüh-Kühlung: Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern im Kaltluftstrom (SIC! Kaltluftstrom), der zur Erhöhung der Kühlleistung und zur Erhaltung einer gewissen Oberflächenfeuchtigkeit mit Wassenebel durchsetzt wird.
- ►**C1** Tauchkühlung ◀ Das Kühlen von Geflügelschlachtkörpern in Behältern mit Wasser oder Eiswasser im Gegenstromverfahren gemäß Anhang I Kapitel V Nummern 28 a) und 28) b) der Richtlinie 71/118/EWG des Rates (!)

*Artikel 10***▼M4**

(1) Bei der Etikettierung gemäß Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a) der ►**M12** Richtlinie 2000/13/EG ◀ dürfen zur Angabe der Haltungsform, ausgenommen organische oder biologische Erzeugung, ausschließlich die nachstehenden und die in Anhang III aufgeführten Begriffe in den anderen Sprachen der Gemeinschaft verwendet werden, und dies nur, sofern die in Anhang IV genannten Bedingungen erfüllt sind:

▼B

- a) „Gefüttert mit ... % ...“
- b) „extensive Bodenhaltung“
- c) „Auslaufhaltung“
- d) „Bäuerliche Auslaufhaltung“
- e) „Bäuerliche Freilandhaltung“.

Diese Angaben können um Hinweise auf die Besonderheiten der jeweiligen Haltungsform ergänzt werden.

▼M12

Wird auf dem Etikett des Fleisches von Enten und Gänsen, die zur Fettlebererzeugung gehalten wurden, die Angabe „Auslaufhaltung“ bzw. „Freilandhaltung“ (Buchstaben c), d) und e)) gemacht, so muss auch die Angabe „aus der Fettlebererzeugung“ aufgeführt werden.

▼M4

(2) Angaben über das Schlachalter oder die Mastdauer sind nur zulässig, sofern einer der Begriffe gemäß Absatz 1 verwendet wird und die Tiere das Mindestalter gemäß Anhang IV Buchstabe b), c) oder d) haben. Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für die in Artikel 1 Nummer 1 Buchstabe a) vierter Gedankenstrich definierten Tiere.

▼B

(3) Diese Bestimmungen gelten unbeschadet der einzelstaatlichen technischen Maßnahmen, die über die vorgenannten Mindestanforderungen hinausgehen und nur auf die Erzeuger des betreffenden Mitgliedstaats anzuwenden sind, sofern diese Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

(4) Die einzelstaatlichen Maßnahmen gemäß Absatz 3 werden der Kommission mitgeteilt.

(5) Jeder Mitgliedstaat übermittelt jederzeit auf Antrag der Kommission alle Angaben, die für eine Beurteilung der Frage notwendig sind, ob die unter diesen Artikel fallenden Maßnahmen mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind und mit den gemeinsamen Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch in Einklang stehen.

(!) ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.

▼B*Artikel 11*

(1) Schlachthöfe bedürfen zur Verwendung der Begriffe gemäß Artikel 10 einer besonderen Zulassung. Je nach Haltungsform

- führen sie Buch über Name und Anschrift der Geflügelerzeuger, die nach entsprechender Kontrolle durch die zuständige nationale Behörde zugelassen werden;
- führen sie auf Verlangen dieser Behörde Buch über die Zahl der von den einzelnen Erzeugern je Durchgang gehaltenen Tiere;

▼M12

- über die Zahl und das gesamte Lebend- oder Schlachtkörpergewicht solcher angelieferten und verarbeiteten Tiere;
- über die Einzelheiten der Verkäufe einschließlich Name und Anschrift der Käufer während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand.

(2) Vorgenannte Erzeuger werden anschließend regelmäßig kontrolliert. Sie führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Buch über die Zahl der Tiere je Haltungsform, einschließlich der Zahl der verkauften Tiere, der Namen und Anschriften der Käufer sowie der Menge und Quelle der Futtermittel.

Außerdem führen Erzeuger mit Auslauf- bzw. Freilandhaltung auch Buch über den Zeitpunkt, an dem die Tiere zum ersten Mal Zugang zum Freiland haben.

(2a) Futtermittelhersteller und -lieferanten führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Bücher, aus denen hervorgeht, dass die Zusammensetzung der Futtermittel, die sie an die in Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a) genannten Erzeuger geliefert haben, den Fütterungsanweisungen entspricht.

(2b) Die Brütereien führen während eines Mindestzeitraums von sechs Monaten nach dem Versand Buch über Tiere der anerkannt langsam wachsenden Rassen, die an die in Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben d) und e) genannten Erzeuger geliefert wurden.

▼B

(3) Regelmäßig kontrolliert wird die Einhaltung der Vorschriften der Artikel 10 und 11 in

- Mastbetrieben: mindestens einmal je Durchgang,

▼M12

- Betrieben der Futtermittelhersteller und -lieferanten: mindestens einmal jährlich,

▼B

- Schlachthöfen: mindestens viermal jährlich,
- Brütereien: mindestens einmal jährlich bei Haltungsformen gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben d) und e).

(4) Jeder Mitgliedstaat übermittelt den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission vor dem 1. Juli 1991 ein Verzeichnis der zugelassenen Schlachthöfe gemäß Absatz 1, aus dem Name, Anschrift und Kennnummer des Schlachthofs ersichtlich sind. Etwaige Änderungen dieses Verzeichnisses werden den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission zu Beginn jedes Quartals des betreffenden Kalenderjahres mitgeteilt.

Artikel 12

In bezug auf die Überwachung der Angaben über die Art der Geflügelhaltung gemäß Artikel 5 Absatz 6 zweiter Absatz der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 müssen die entsprechenden einzelstaatlich benannten Stellen den Kriterien gemäß der Europäischen Norm Nr. EN/45011 vom 26. Juni 1989 genügen, um von den zuständigen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats zugelassen und überwacht zu werden.

▼ **B***Artikel 13*

Geflügelfleisch aus Drittländern kann eine oder mehrere der fakultativen Angaben gemäß Artikel 9 oder 10 tragen, sofern es eine von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes ausgestellte Bescheinigung mitführt, mit der bestätigt wird, daß die betreffenden Erzeugnisse den Vorschriften dieser Verordnung entsprechen.

Auf Anfrage eines Drittlandes erstellt die Kommission ein Verzeichnis dieser Behörden.

▼ **M12**▼ **M4***Artikel 14a*

(1) Unbeschadet der Absätze 6 und 10 dürfen gefrorene oder tiefgefrorene Hähnchen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang V (Drip-Verfahren) oder Anhang VI (chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, daß die Schlachthöfe alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Bestimmungen von Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, daß

- Proben zur Kontrolle der Wasseraufnahme beim Kühlen sowie des Wassergehaltes von gefrorenen und tiefgefrorenen Hähnchen entnommen werden,
- die Ergebnisse der Kontrollen festgehalten und ein Jahr lang aufbewahrt werden,
- jedes Los so gekennzeichnet wird, daß das Herstellungsdatum festgestellt werden kann. Diese Loskennzeichnung muß im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

(3) In den Schlachthöfen wird entweder regelmäßig gemäß Anhang VII die Wasseraufnahme kontrolliert oder es werden Kontrollen gemäß Anhang V durchgeführt, und zwar mindestens einmal in jeder ► **M11** achtstündigen ◀ Arbeitsphase.

Stellt sich dabei heraus, daß die aufgenommene Wassermenge den nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalt überschreitet (unter Berücksichtigung des Wassers, das von den Schlachtkörpern während der nicht kontrollierten Phasen der Aufbereitung aufgenommen wird), oder überschreitet die aufgenommene Wassermenge die Werte gemäß Anhang VII Nummer 9 oder gemäß Anhang V Nummer 7, so nehmen die Schlachtbetriebe unverzüglich die notwendigen technischen Anpassungen des Verfahrens vor.

(4) In allen Fällen nach Absatz 3 zweiter Unterabsatz und auf jeden Fall mindestens ► **M8** jeden zweiten Monat ◀ wird der Wassergehalt gefrorener oder tiefgefrorener Hähnchen gemäß Absatz 1 in jedem Schlachthof durch Stichproben kontrolliert, wobei die zuständige Behörde des Mitgliedstaates bestimmt, ob das Verfahren nach Anhang V oder Anhang VI verwendet wird. Hiervon ausgenommen sind Schlachtkörper, für die der zuständigen Behörde hinreichend nachgewiesen wurde, daß sie ausschließlich für die Ausfuhr bestimmt sind.

(5) Die Kontrollen gemäß den Absätzen 3 und 4 werden durch die zuständigen Behörden oder unter deren Aufsicht durchgeführt. Die zuständigen Behörden können in besonderen Fällen die Anwendung der Bestimmungen von Absatz 3 und insbesondere die von Anhang VII Nummern 1 und 9 sowie die von Absatz 4 für einen Schlachthof verschärfen, wenn dies notwendig ist, um die Einhaltung des nach dieser Verordnung zulässigen Gesamtwassergehalts zu gewährleisten.

▼ **M8**

Wenn eine Partie gefrorener oder tiefgefrorener Hähnchen dieser Verordnung nicht genügt, werden die Kontrollen in der in Absatz 4 genannten Mindesthäufigkeit erst wiederaufgenommen, wenn drei

▼ M8

aufeinander folgende Kontrollen, die gemäß den Anhängen V oder VI anhand von Stichproben aus drei verschiedenen Tagesproduktionen innerhalb eines Zeitraums von höchstens vier Wochen vorzunehmen sind, negativ ausgefallen sind. Die Kosten dieser Kontrollen gehen zu Lasten des betreffenden Schlachtbetriebs.

▼ M12

(5a) Zeigen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß den Absätzen 3 und 4 im Fall von Luftkühlung auf, dass die Vorschriften der Anhänge V bis VII ein Jahr lang eingehalten worden sind, so kann die Häufigkeit der in Absatz 3 genannten Kontrollen auf einmal im Monat verringert werden. Werden die Vorschriften der genannten Anhänge nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder gemäß Absatz 3 durchgeführt werden.

(6) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 4 die zulässigen Grenzwerte, so gilt das betreffende Los als nicht verordnungsgemäß. In diesem Fall kann der betroffene Schlachthof jedoch eine Gegenanalyse verlangen, die im Referenzlaboratorium des Mitgliedstaats nach einem von der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats auszuwählenden Verfahren durchzuführen ist. Die Kosten dieser Gegenanalyse sind vom Besitzer des Loses zu tragen.

▼ M4

(7) Wird das betreffende Los — erforderlichenfalls nach einer Gegenanalyse — für nicht verordnungsgemäß befunden, so trägt die zuständige Behörde dafür Sorge, daß dieses Los innerhalb der Gemeinschaft nur vermarktet werden darf, wenn sowohl Einzel- als auch Großpackungen mit den betreffenden Schlachtkörpern von dem Schlachthof unter Aufsicht der zuständigen Behörde durch einen Aufkleber oder ein Etikett gekennzeichnet werden, das in roten Großbuchstaben mindestens eine der folgenden Aufschriften trägt:

„Contenido en agua superior al limite CEE“

„Vandindhold overstiger EØF-Normen“

„Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert“

„Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK“

„Water content exceeds EEC limit“

„Teneur en eau supérieure à la limite CEE“

„Tenore d'acqua superiore al limite CEE“

„Watergehalte hoger dan het EEG-maximum“

„Teor de água superior ao limite CEE“

▼ M6

„Vesipitoisuus ylittää ETY-normin“

„Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EEG“.

▼ M4

Das Los gemäß dem ersten Unterabsatz verbleibt unter der Aufsicht der zuständigen Behörde, bis es gemäß den Bestimmungen dieses Absatzes abgefertigt oder anderweitig beseitigt wird.

Wird der zuständigen Behörde jedoch bescheinigt, daß das Los gemäß dem ersten Unterabsatz zur Ausfuhr bestimmt ist, so trifft die Behörde alle erforderlichen Maßnahmen, um zu verhindern, daß das betreffende Los in der Gemeinschaft vermarktet wird.

Die Aufschriften gemäß dem ersten Unterabsatz müssen an einer ins Auge fallenden Stelle gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Sie dürfen keinesfalls durch andere Angaben oder Abbildungen verdeckt, undeutlich gemacht oder unterbrochen werden.

Auf Einzelpackungen müssen die Buchstaben mindestens 1 cm, auf Großpackungen mindestens 2 cm hoch sein.

(8) Besteht Grund zur Annahme von Unregelmäßigkeiten, so kann der Bestimmungsmitgliedstaat durch nichtdiskriminierende Stichproben sicherstellen lassen, daß die betreffende Lieferung von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Bestimmungen dieses Artikels entspricht.

▼ **M4**

(9) Die Stichproben nach Absatz 8 erfolgen am Bestimmungsort der Waren oder an einem anderen geeigneten Ort. Im letztgenannten Fall ist darauf zu achten, daß der Ort nicht an der Grenze liegt, daß möglichst wenig vom Transportweg der Ware abgewichen wird und daß die Waren nach der Probenahme wie vorgesehen zu ihrem Bestimmungsort gebracht werden können. Die betreffenden Erzeugnisse dürfen jedoch erst dann an den Endverbraucher verkauft werden, wenn das Ergebnis der Stichprobe vorliegt.

Die Stichproben sind möglichst rasch durchzuführen, damit die Vermarktung der Waren nicht unangemessen verzögert wird oder Wartezeiten entstehen, die zu einer Minderung der Qualität führen könnten.

Die Ergebnisse der Stichproben, die daraufhin gefaßten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse sind dem Versender, dem Empfänger oder deren Vertretern innerhalb von zwei Arbeitstagen nach der Probenahme mitzuteilen. Die von der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats gefaßten Beschlüsse müssen der zuständigen Behörde des Versandmitgliedstaats zusammen mit einer entsprechenden Begründung mitgeteilt werden.

Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Beschlüsse dem Versender oder dessen Vertreter schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung darüber beigefügt sein, welche Rechtsbehelfe das im Bestimmungsmitgliedstaat geltende Recht vorsieht und nach welchem Verfahren und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

▼ **M12**

(10) Überschreiten die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 8 die zulässigen Grenzwerte, so kann der Besitzer des Loses eine Gegenanalyse in einem der Referenzlaboratorien gemäß Anhang VIII nach demselben Verfahren wie für die ursprüngliche Kontrolle verlangen. Die Kosten dieser Gegenanalyse sind vom Besitzer des Loses zu tragen. Aufgaben und Zuständigkeiten der Referenzlaboratorien sind in Anhang IX aufgeführt.

▼ **M4**

(11) Stellt sich bei einer Stichprobe gemäß den Absätzen 8 und 9 und gegebenenfalls nach einer Gegenanalyse heraus, daß die gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen den Bestimmungen dieses Artikels nicht entsprechen, so wendet die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Bestimmungen gemäß Absatz 7 an.

(12) In den Fällen gemäß den Absätzen 10 und 11 setzt sich die zuständige Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats unverzüglich mit den zuständigen Behörden des Versandmitgliedstaats in Verbindung. Diese ergreifen die erforderlichen Maßnahmen und teilen der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats die Art der vorgenommenen Kontrollen, die gefaßten Beschlüsse und die Gründe für diese Beschlüsse mit.

Ergeben die Stichproben gemäß den Absätzen 8 und 10 wiederholt Unregelmäßigkeiten oder werden nach Auffassung des Versandmitgliedstaats Kontrollen ohne hinreichende Begründung durchgeführt, so unterrichten die zuständigen Behörden der betreffenden Mitgliedstaaten die Kommission hierüber.

Zur Gewährleistung der einheitlichen Durchführung dieser Verordnung oder auf Antrag der zuständigen Behörde des Bestimmungsmitgliedstaats kann die Kommission unter Berücksichtigung der Art der festgestellten Verstöße

- Sachverständige in den betreffenden Betrieb entsenden und in Zusammenarbeit mit den zuständigen nationalen Behörden Untersuchungen vor Ort vornehmen oder
- die zuständige Behörde des Versandmitgliedstaats auffordern, die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben zu kontrollieren und erforderlichenfalls Strafmaßnahmen gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 1906/90 zu ergreifen.

▼ M4

Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten ihre Schlußfolgerungen mit. Die Mitgliedstaaten, auf deren Gebiet eine Untersuchung vorgenommen wird, lassen den Sachverständigen jegliche zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben erforderliche Unterstützung zukommen.

Solange die Schlußfolgerungen der Kommission nicht vorliegen, muß der Versandmitgliedstaat auf Verlangen des Bestimmungsmitgliedstaats die Erzeugnisse des betreffenden Betriebs häufiger durch Stichproben kontrollieren.

Werden diese Maßnahmen aufgrund wiederholter Unregelmäßigkeiten von seiten eines Betriebs ergriffen, so stellt die Kommission dem betreffenden Betrieb alle bei der Durchführung der Maßnahmen gemäß den Gedankenstrichen des dritten Untersatzes anfallenden Kosten in Rechnung.

▼ M8

12a. Die zuständige Behörde des Mitgliedstaats teilt dem einzelstaatlichen Referenzlaboratorium desselben Mitgliedstaats die Ergebnisse der von ihr oder unter ihrer Aufsicht durchgeführten Kontrollen unverzüglich mit.

Die einzelstaatlichen Referenzlaboratorien übermitteln diese Ergebnisse halbjährlich an das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium zur Auswertung, die mindestens einmal jährlich mit den einzelstaatlichen Referenzlaboratorien zu besprechen ist. Die Ergebnisse werden dem Verwaltungsausschuß zur Prüfung gemäß Artikel 18 der Verordnung (EWG) Nr. 2777/75 vorgelegt.

▼ M11

(13) Die Mitgliedstaaten erlassen alle zweckdienlichen Vorkehrungen für die in diesem Artikel genannten Stichproben auf allen Vermarktungsstufen einschließlich der Stichproben von Einfuhren aus Drittländern zum Zeitpunkt der Zollabfertigung gemäß den Anhängen V und VI. Sie unterrichten die anderen Mitgliedstaaten und die Kommission vor dem 1. September 2000 darüber. Diesbezügliche Änderungen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission umgehend mitzuteilen.

▼ M5

(14) Das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium „Het Spelderholt“, Centre for Poultry Research and Information Services, Beekbergen, Niederlande, erhält von der Gemeinschaft zur Durchführung der in Punkt 1 von Anhang IX angegebenen Aufgaben für einen Zeitraum von drei Jahren eine Beihilfe von höchstens 75 000 ECU.

Diese Beihilfe wird dem Referenzlaboratorium gemäß dem Vertrag gewährt, der zwischen der im Namen der Europäischen Gemeinschaft handelnden Kommission und diesem Laboratorium zu schließen ist.

Der Generaldirektor der Generaldirektion Landwirtschaft wird ermächtigt, den genannten Vertrag im Namen der Kommission zu unterzeichnen.

▼ M11*Artikel 14b*

(1) Die nachstehend genannten frischen, gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücke dürfen in der Gemeinschaft auf dem Geschäfts- oder Handelsweg nur vermarktet werden, wenn ihr Wassergehalt den nach dem Analyseverfahren gemäß Anhang VIa (chemischer Test) bestimmten technisch unvermeidbaren Wert nicht überschreitet:

- a) Hähnchenbrustfilets, mit oder ohne Schlüsselbein, ohne Haut;
- b) Hähnchenbrust, mit Haut;
- c) Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunterschenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut;

▼ M11

- d) Putenbrustfilets, ohne Haut;
- e) Putenbrust, mit Haut;
- f) Putenoberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut;
- g) entbeintes Putenschenkelfleisch, ohne Haut.

(2) Die von den einzelnen Mitgliedstaaten benannten zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, daß Schlachthöfe und Zerlegungsbetriebe — unabhängig davon, ob diese zu Schlachthöfen gehören — alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um den Anforderungen gemäß Absatz 1 nachzukommen. Sie sorgen insbesondere dafür, daß

▼ M12

— in den Schlachthöfen regelmäßige Kontrollen der Wasseraufnahme gemäß Artikel 14a Absatz 3 auch bei Schlachtkörpern von Hähnchen und Puten durchgeführt werden, die für die Erzeugung der in Absatz 1 aufgeführten frischen, gefrorenen oder tiefgefrorenen Teilstücke bestimmt sind. Diese Kontrollen werden mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase durchgeführt. Im Fall der Luftkühlung von Putenschlachtkörpern müssen jedoch keine regelmäßigen Kontrollen der Wasseraufnahme durchgeführt werden. Die in Anhang VII Nummer 9 festgesetzten Grenzwerte gelten auch für Putenschlachtkörper;

▼ M11

- die Kontrollergebnisse aufgezeichnet und ein Jahr lang aufbewahrt werden;
- jedes Los so gekennzeichnet wird, daß das Herstellungsdatum festgestellt werden kann; diese Loskennzeichnung muß im Herstellungsprotokoll aufgeführt sein.

▼ M12

Zeigen die Ergebnisse der Kontrollen gemäß dem ersten Gedankenstrich und Absatz 3 im Fall von Luftkühlung der Hähnchen auf, daß die Vorschriften der Anhänge V bis VII sechs Monate lang eingehalten worden sind, so kann die Häufigkeit der in Absatz 3 genannten Kontrollen auf einmal im Monat verringert werden. Werden die Vorschriften der genannten Anhänge nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder gemäß dem ersten Gedankenstrich durchgeführt werden.

▼ M11

(3) Mindestens einmal alle drei Monate wird der Wassergehalt gemäß Absatz 1 von gefrorenen und tiefgefrorenen Geflügelteilstücken aus sämtlichen solche Teilstücke erzeugenden Zerlegungsbetrieben anhand von Stichprobenuntersuchungen gemäß Anhang VIa kontrolliert. Diese Kontrollen gelten nicht für Geflügelteilstücke, bei denen zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde nachgewiesen werden kann, daß sie ausschließlich zur Ausfuhr bestimmt sind.

▼ M12

Nachdem die Vorschriften gemäß Anhang VIa in einem Zerlegungsbetrieb ein Jahr lang eingehalten worden sind, müssen die Kontrollen nur noch einmal alle sechs Monate durchgeführt werden. Werden diese Vorschriften von Anhang VI nicht mehr eingehalten, so müssen die Kontrollen wieder gemäß Unterabsatz 1 durchgeführt werden.

▼ M11

(4) Artikel 14a Absätze 5 bis 13 gilt sinngemäß für Geflügelteilstücke gemäß Absatz 1.

▼ M1*Artikel 15*

Diese Verordnung tritt am 20. Juni 1991 in Kraft.

Sie gilt ab 1. Juli 1991.

Artikel 8 gilt für Einfuhren aus Drittländern ab 1. März 1992.

Bis zum ► **M2** 31. März 1992 ◀ dürfen die Handelsbeteiligten jedoch durch diese Verordnung geregelte Erzeugnisse in Verpackungsmaterial

▼ **M1**

verpacken, das Angaben gemäß dem vor Inkrafttreten dieser Verordnung geltenden gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Recht trägt. Die betreffenden Erzeugnisse dürfen bis 31. Dezember 1992 in den Verkehr gebracht werden.

▼ **B**

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

ANHANG I

ARTIKEL 1 Nummer 1 — BEZEICHNUNGEN VON GEFÜGELSCHLACHTKÖRPERN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◄	► M6 SE ◄
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen, ► M6 Masthuhn ◄	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυνοί και κόττες (κρεατοπαραργωγιής)	Pollo, „Broiler“	Kuiken, braadkuiken	Frango	► M6 Broileri ◄	► M6 Kyckling, Slaktkyckling (broiler) ◄
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυνοί και κόττες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha	► M6 Kukko, kana ◄	► M6 Tupp, hõna, gryt- eller kokhõna ◄
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,	► M6 Chapon (syött-kukko) ◄	► M6 Kapun ◄
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenkükken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πτερινάρτι	Galletto	Piepkuiken	franguitos	► M6 Kanan-poika, kukon-poika ◄	► M6 Poussin, Coquelet ◄
► M12 5. ◄	► M12 Young cock ◄	► M12 Jeune coq ◄	► M12 Jung- hahn ◄	► M12 Unghane ◄	► M12 Gallo joven ◄	► M12 Πτερινάρτι ◄	► M12 Giovane gallo ◄	► M12 Jonge haan ◄	► M12 Galo jovem ◄	► M12 Nuori kukko ◄	► M12 Ung tupp ◄
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαρποί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru	► M6 (Nuori) kalkkuna ◄	► M6 (Ung) kalkon ◄
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto	► M6 Kalkkuna ◄	► M6 Kalkon ◄
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Junge, (Junge) Barbariente (l) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadimo), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρπές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρπές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρπές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard“	(Jonge) eend (Jonge) Barbarrije eend (Jonge) „Mulard“-eend	Pato, pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	► M6 (Nuori) anka, (Nuori) myskiankka ◄	► M6 (Ung) anka, ankung, (ung) mulardand (ung) myskand ◄

▼ M4

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
2.	Duck, Muscovy duck, Mular duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mular (à bouillir)	Ente, Barbarie- ente (¹) Mularde	Avlsand Berbericand Mulardand	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβα- ρίας, πάπιες mular	Anatra Anatra muta Anatra „mular“	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mular	► M6 Ankka, myskiankka ◀	► M6 Anka, mulardand, myskand ◀
1.	(Young) goose, gosting	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans, ► M6 Jung- mastgans ◀	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χίνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso	► M6 (Nuori) hanhi ◀	► M6 (Ung) gås, gåsunge ◀
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto	► M6 Hanhi ◀	► M6 Gås ◀
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perl- huhn	(Ung) perle- høne	Pintada (joven)	(Νεαρές) οραγκόκορες	(Giovane) faraona	(Jonge) parel- hoen	Pintada	► M6 (Nuori) helmikana ◀	► M6 (Ung) pärlhøna ◀
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlisperlehøne	Pintada	Φραγκόκορες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta	► M6 Helmi- kana ◀	► M6 Pärlhøna ◀

(¹) Die Bezeichnung „Flugente“ darf jedoch noch bis zum 31. Dezember 1995 verwendet werden.

ARTIKEL 1 Nummer 2 — BEZEICHNUNGEN VON GEFÜGELTEILSTÜCKEN

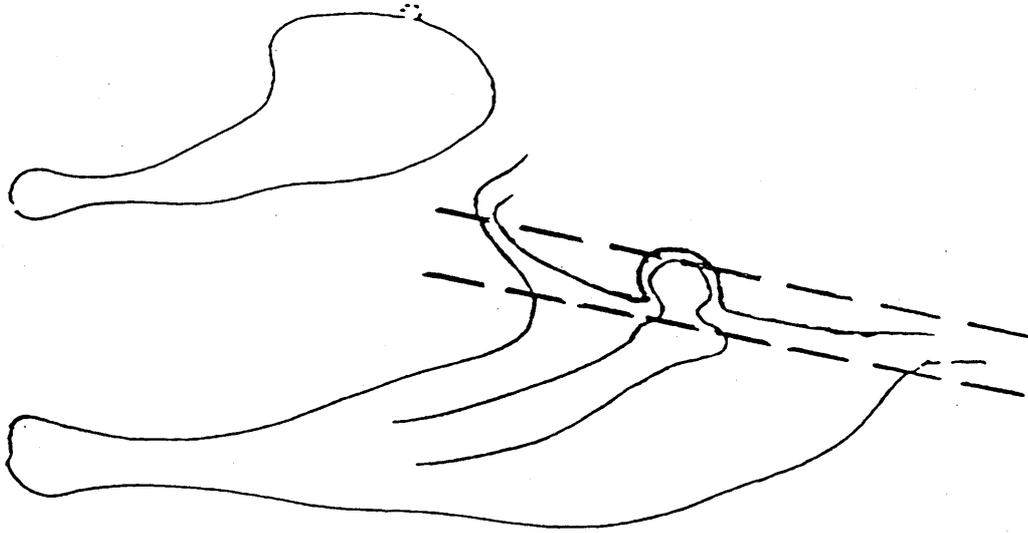
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade	► <u>M6</u> Puolikas ◄	► <u>M6</u> Halva ◄
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto	► <u>M6</u> Neljännnes ◄	► <u>M6</u> Kvärt ◄
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados	► <u>M6</u> Takaneljännnes ◄	► <u>M6</u> Bakdelspart ◄
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito	► <u>M6</u> Rinta ◄	► <u>M6</u> Bröst ◄
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira	► <u>M6</u> Koipi-reisi ◄	► <u>M6</u> Klubba ◄
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschchenkel mit Rückenstück, ► <u>M6</u> Hühnerkeule mit Rückenstück ◄	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	► <u>M6</u> Koipi-reisi, jossa selkäosa ◄	► <u>M6</u> Kycklingklubba med del av ryggen ◄
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μυόφι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa	► <u>M6</u> Reisi ◄	► <u>M6</u> Lår ◄
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna	► <u>M6</u> Koipi ◄	► <u>M6</u> Ben ◄
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa	► <u>M6</u> Siipi ◄	► <u>M6</u> Vinge ◄
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτεροβύγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas	► <u>M6</u> Siivetikinni toisisaan ◄	► <u>M6</u> Sammanhängande vingar ◄

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust, ► <u>M6</u> Filet ◄	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito	► <u>M6</u> Rintafile' ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé ◄
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fûrcula	► <u>M6</u> Rintafile' solislui-neen ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé med nyckelben ◄
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄

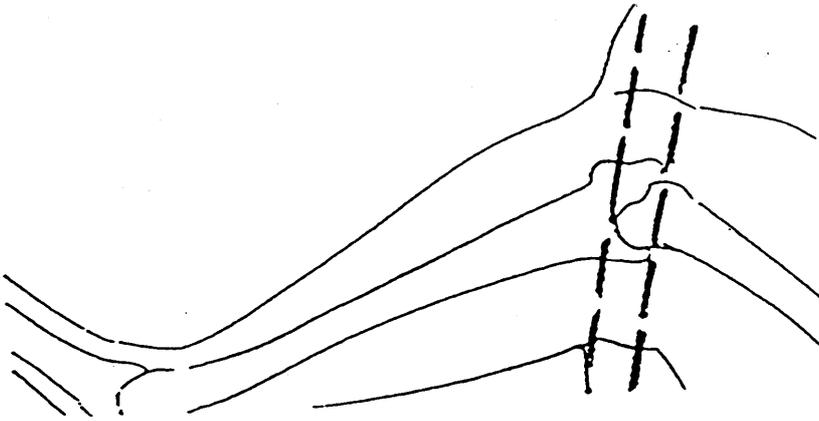
▼ M4

ANHANG Ia

Trennung von Oberschenkel/Bein und Rücken durch Schnitt
— Abgrenzung des Hüftgelenks —



Trennung von Ober- und Unterschenkel durch Schnitt
— Abgrenzung des Kniegelenks —



ANHANG II

ARTIKEL 9 — KÜHLVERFAHREN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	PT	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação	► <u>M6</u> Ilmajähdytys ◄	► <u>M6</u> Luftkylning ◄
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprühkühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproei-koeling	Refrigeração por aspersão e ventilação	► <u>M6</u> Ilmasprayjäähdytys ◄	► <u>M6</u> Evaporativ kylining ◄
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	► <u>C1</u> Tauchkühlung ◄	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão	► <u>M6</u> Vesijäähdytys ◄	► <u>M6</u> Vattenkylining ◄

ANHANG III

ARTIKEL 10 ABSATZ 1 — HALTUNGSFORMEN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	►M6 FIN ◄	►M6 SE ◄
a)	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgeans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % ... Oca engordada con avena	Έχει τροφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de Ganso engordado com aveia	►M6 Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi ◄	►M6 Urfodrad med ... % ... Havrefodrad gås ◄
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior	►M6 Lajaperäinen siskasvatus ◄	►M6 Extensivt uppfödd inomhus ◄
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade	►M6 Ulkoilumahdollisuus ◄	►M6 Tillgång till utomhusvistelse ◄
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	►C2 Πηνο-τροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής ◄	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre	►M6 Ulkoiluvapaus ◄	►M6 Traditionell utomhusvistelse ◄
e)	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade	►M6 Vapaa kasvatus ◄	►M6 Uppfödd i full frihet ◄

▼ **M4**

ANHANG IV

▼ **M12**a) *Gefüttert mit ... % ...*▼ **M4**

Angaben über besondere Futterbestandteile sind nur erforderlich, wenn sie

- im Fall von Getreide mindestens 65 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen, wobei der Anteil an Getreidenebenerzeugnissen höchstens 15 % betragen darf. Wird jedoch auf ein spezifisches Getreide hingewiesen, so muß dieses mindestens 35 %, bei Mais mindestens 50 %, des verabreichten Futters ausmachen;
- im Fall von Hülsenfrüchten oder Blattgemüse mindestens 5 % nach Gewicht des während des größten Teils der Mastzeit verabreichten Futters ausmachen;
- im Fall von Milcherzeugnissen mindestens 5 % nach Gewicht des während der Ausmast verabreichten Futters ausmachen.

Werden an die Gänse während der dreiwöchigen Endmastzeit täglich mindestens 500 g Hafer verfüttert, so darf der Begriff "Hafermastgans" verwendet werden.

b) *Extensive Bodenhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte je Quadratmeter Bodenfläche bei

▼ **M12**

- Hähnchen, Junghähne, Kapaune: 15 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,

▼ **M4**

- Enten, Perlhühnern und Puten 25 kg Lebendgewicht,
- Gänsen 15 kg Lebendgewicht

nicht überschreitet;

- die Tiere im Fall von
 - Hähnchen frühestens mit 56 Tagen,
 - Puten frühestens mit 70 Tagen,
 - Gänsen frühestens mit 112 Tagen,
 - Peking-Enten frühestens mit 49 Tagen,
 - Flugenten frühestens mit 70 (weibliche Tiere) bzw. mit 84 Tagen (männliche Tiere),
 - weiblichen Mulard-Enten frühestens mit 65 Tagen,
 - Perlhühnern mit 82 Tagen,

▼ **M11**

- jungen Gänsen frühestens mit 60 Tagen,

▼ **M12**

- Junghähne frühestens mit 90 Tagen,
- Kapaune frühestens mit 140 Tagen

▼ **M4**

geschlachtet werden.

c) *Auslaufhaltung*

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte im Stall und das Schlachalter den Grenzwerten gemäß Buchstabe b) entsprechen, ausgenommen für Hähnchen, für welche die Besatzdichte auf 13 Tiere, jedoch nicht mehr als 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter erhöht werden kann, und für Kapaune, für die die Besatzdichte 7,5 Tiere je Quadratmeter mit maximal 27,5 kg Lebendgewicht je Quadratmeter nicht überschreiten darf;
- die Tiere während zumindest der Hälfte ihrer Lebenszeit bei Tag ständigen Zugang zu vorwiegend begrünten Freiluft-Ausläufen folgenden Flächenausmaßes hatten:
 - 1 m² je Hähnchen oder Perlhuhn,

▼ **M9**

- 2 m² je Ente oder Kapaun

▼ **M4**

- 4 m² je Pute oder Gans.

Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von

▼ M4

mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein;

- das während der Ausmast verabreichte Futter mindestens 70 % Getreide enthält,
- der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m² Stallfläche beträgt.

d) Bäuerliche Auslaufhaltung

Dieser Begriff ist nur zulässig, sofern

- die Besatzdichte je Quadratmeter Stallfläche folgende Vorgaben nicht überschreitet:
 - bei Hähnchen 12 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht; bei beweglichen Ställen mit maximal 150 m² Bodenfläche, die nachts offen bleiben, kann die Besatzdichte auf 20 Tiere, jedoch maximal 40 kg Lebendgewicht je m² Fläche aufgestockt werden,
 - bei Kapaunen 6,25 Tiere (bis zu 91 Tagen alt: 12 Tiere), jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,
 - bei Flugenten und Pekingenten 8 männliche Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht, bzw. 10 weibliche Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
 - bei Mulard-Enten 8 Tiere, jedoch maximal 35 kg Lebendgewicht,

▼ M12

- bei Perlhühnern 13 Tiere, jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,

▼ M4

- bei Puten 6,25 Tiere (bis zu 7 Wochen alt: 10 Tiere), jedoch maximal 25 kg Lebendgewicht,
- bei Gänsen 5 Tiere (bis zu 6 Wochen alt: 10 Tiere); 3 Tiere während der letzten 3 Mastwochen, sofern die Vögel in Ställen gehalten werden, jedoch maximal 30 kg Lebendgewicht;
- die Nutzfläche der Ställe der einzelnen Produktionsstätten 1 600 m² nicht überschreitet;
- die einzelnen Ställe nicht mehr Tiere enthalten als
 - 4 800 Hähnchen,
 - 5 200 Perlhühner,
 - 4 000 weibliche Flugenten oder Pekingenten bzw. 3 200 männliche Flugenten oder Pekingenten bzw. 3 200 Mulard-Enten,
- 2 500 Kapaune, Gänse und Puten;
- der Stall Ausgänge hat, deren Länge zusammengenommen mindestens 4 m je 100 m² Stallfläche beträgt;
- die Tiere mindestens ab einem Alter von
 - 6 Wochen bei Hähnchen und Kapaunen,
 - 8 Wochen bei Enten, Gänsen, Perlhühnern und Puten

bestehen.

Bei Perlhühnern dürfen die Freiluft-Ausläufe durch Volieren ersetzt werden, deren Bodenfläche mindestens so groß ist wie die entsprechende Stallfläche und die mindestens 2 m hoch sind. Sitzstangen von mindestens 10 cm Länge je Tier müssen insgesamt (Stall und Voliere) vorhanden sein.

- die Masttiere von einer anerkannt langsam wachsende Rasse sind;
- das Mastfutter zu mindestens 70 % aus Getreide besteht;
- das Schlachalter nicht unter folgenden Vorgaben liegt:
 - 81 Tage bei Hähnchen,
 - 150 Tage bei Kapaunen,
 - 49 Tage bei Pekingenten,
 - 70 Tage bei weiblichen Flugenten,
 - 84 Tage bei männlichen Flugenten,
 - 92 Tage bei Mulard-Enten,
 - 94 Tage bei Perlhühnern,

▼ M12

- 140 Tage bei Puten und Gänsen, die ganz zum Braten vermarktet werden,
- 98 Tage bei Truthühnern, die zum Zerlegen bestimmt sind,
- 126 Tage bei Truthähnen, die zum Zerlegen bestimmt sind,

▼ M4

- 95 Tage bei Gänsen, die zur Erzeugung von Fettleber und „Magret“ bestimmt sind,

▼ M11

- 60 Tage bei jungen Gänsen;

▼ M4

- die Ausmast in Stallhaltung folgende Zeiträume nicht überschreitet:
 - bei über 90 Tage alten Hähnchen: 15 Tage,

▼ M9

- vier Wochen bei Kapaunen

▼ M4

- bei über 70 Tage alten, zur Erzeugung von Fettleber und „Magret“ bestimmten Gänsen und Mulard-Enten: 4 Wochen.

e) *Bäuerliche Freilandhaltung*

Die Verwendung dieses Begriffes setzt Konformität mit den Kriterien gemäß Buchstabe d) voraus, mit der Ausnahme, daß die Tiere bei Tage flächenmäßig unbegrenzten Auslauf haben.

▼ M4

ANHANG V

BESTIMMUNG DES AUFTAUVERLUSTES

Drip-Verfahren

1. *Zweck und Anwendungsbereich*

Dieses Verfahren wird zur Ermittlung des Wasserverlustes beim Auftauen von gefrorenen oder tiefgefrorenen Hähnchen angewandt. Überschreitet der Auftauverlust, ausgedrückt als Hundertsatz des Gewichtes des Schlachtkörpers (einschließlich aller in der Umhüllung enthaltenen genießbaren Schlachtnebenprodukte), den in Nummer 7 angegebenen Grenzwert, so wird davon ausgegangen, daß der Schlachtkörper während der Bearbeitung zusätzlich Wasser aufgenommen hat.

▼ C3▼ M42. *Definition*

Der nach diesem Verfahren ermittelte Wasserverlust wird als Hundertsatz der Gesamtmasse des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers, einschließlich der genießbaren Schlachtnebenprodukte, ausgedrückt.

3. *Grundsatz*

Der gefrorene oder tiefgefrorene Schlachtkörper einschließlich genießbarer Schlachtnebenprodukte wird unter kontrollierten Bedingungen ► C3 aufgetaut ◀. Dadurch kann die dabei verlorengegangene Wassermenge ermittelt werden.

4. *Geräte*

- 4.1. Waage mit einer Wiegekapazität bis 5 kg und einer Mindestgenauigkeit von 1 g.
- 4.2. Kunststoffbeutel, die groß genug sind, die Schlachtkörper aufzunehmen, und sich befestigen lassen.
- 4.3. Thermostatisch gesteuertes Wasserbad mit Vorrichtungen, mit denen die Schlachtkörper, wie in 5.5 und 5.6 beschrieben, festgehalten werden können. Das Wasserbad muß eine Wassermenge aufnehmen können, die mindestens dem achtfachen Volumen des zu kontrollierenden Geflügels entspricht, und es ermöglichen, die Wassertemperatur auf 42 ± 2 °C zu halten.
- 4.4. Filterpapier oder andere saugfähige Papiertücher.

5. *Verfahren*

- 5.1. 20 beliebige Schlachtkörper werden der zu kontrollierenden Geflügelmenge entnommen und auf einer Temperatur von höchstens -18 °C gehalten, bis sie nach dem Verfahren gemäß 5.2 bis 5.11 geprüft werden können.
- 5.2. Die Außenseite der Verpackung wird abgetrocknet, um Oberflächeneis und -wasser zu entfernen. Das Packstück und der Inhalt werden gewogen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit gerundet; dieses Gewicht ist M_0 .
- 5.3. Der Schlachtkörper sowie gegebenenfalls die genießbaren Schlachtnebenprodukte, die zusammen mit dem Schlachtkörper verkauft werden, werden aus der äußeren Umhüllung herausgenommen. Die Umhüllung wird getrocknet und gewogen und das Gewicht auf die nächste Grammeinheit gerundet; dieses Gewicht ist M_1 .
- 5.4. Das Gewicht des gefrorenen Schlachtkörpers zuzüglich der Schlachtnebenprodukte wird errechnet, indem M_1 von M_0 abgezogen wird.
- 5.5. Der Schlachtkörper wird zusammen mit den Schlachtnebenprodukten so in einen festen, wasserdichten Kunststoffbeutel gelegt, daß die offene Bauchhöhle auf dem unteren geschlossenen Teil des Beutels ruht. Der Beutel muß so lang sein, daß er sicher befestigt werden kann, wenn er in das Wasserbad getaucht wird. Er darf aber nicht so groß sein, daß der Schlachtkörper seine senkrechte Position verlassen kann.
- 5.6. Der Teil des Beutels, der den Schlachtkörper und die genießbaren Schlachtnebenprodukte enthält, wird vollständig in ein Wasserbad getaucht. Er bleibt offen, so daß soviel Luft wie möglich entweichen kann. Der Beutel wird senkrecht gehalten (erforderlichenfalls durch Leitschienen oder durch ein zusätzliches Gewicht im Beutel), damit kein

▼ **M4**

Wasser aus dem Wasserbad eindringen kann. Die einzelnen Beutel dürfen einander nicht berühren.

- 5.7 Der Beutel verbleibt im Wasserbad, das ständig auf 42 ± 2 °C gehalten wird. Der Beutel oder das Wasser wird dabei ständig bewegt, bis das Wärmezentrum des Schlachtkörpers (bei Hähnchen ohne Innereien der innerste Teil des Brustmuskels nahe dem Brustbein, bei Hähnchen mit Innereien die Mitte der Innereien), gemessen in zwei willkürlich herausgegriffenen Schlachtkörpern, mindestens 4 °C erreicht hat. Die Schlachtkörper sollten nicht länger im Wasserbad verbleiben, als nötig ist, um 4 °C zu erreichen. Für bei -18 °C gelagerte Schlachtkörper gelten dabei folgende Richtwerte:

Gewichtsklasse (g)	Gewicht des Schlachtkörpers + Schlachtnebenprodukte	Richteintauchzeit in Minuten	
		Hähnchen ohne Schlachtnebenprodukte	Hähnchen mit Schlachtnebenprodukte
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Für höhere Gewichte sind für jeden weiteren Gewichtsanteil bis zu 100 g sieben Minuten hinzuzufügen. Ist die vorgeschlagene Eintauchzeit abgelaufen, ohne daß das Wärmezentrum der beiden kontrollierten Schlachtkörper + 4 °C erreicht hat, so wird der Auftauprozess so lange fortgesetzt, bis diese Temperatur erreicht ist.

- 5.8. Beutel und Inhalt werden aus dem Wasserbad herausgenommen; der Boden des Beutels wird durchstoßen, damit etwaiges Tauwasser abfließen kann. Den Beutel mit Inhalt läßt man bei Zimmertemperatur zwischen + 18 °C und + 25 °C eine Stunde lang abtropfen.
- 5.9. Der aufgetaute Schlachtkörper wird dem Beutel entnommen, und die Umhüllung mit den etwaigen Schlachtnebenprodukten wird aus der Bauchhöhle herausgenommen. Der Schlachtkörper wird innen und außen mit Filterpapier oder Papiertüchern abgetrocknet. Der Beutel mit den Schlachtnebenprodukten wird durchstoßen; nachdem etwaiges Wasser abgeflossen ist, werden Beutel und aufgetaute Schlachtnebenprodukte ebenfalls möglichst sorgfältig abgetrocknet.
- 5.10. Das Gesamtgewicht des aufgetauten Schlachtkörpers und der Schlachtnebenprodukte und ihrer Umhüllung wird unter Auf- oder Abrundung auf das nächste volle Gramm ermittelt; dieses Gewicht ist M_2 .
- 5.11. Das Gewicht der Umhüllung, in der die Schlachtnebenprodukte enthalten waren, wird unter Auf- oder Abrundung auf das nächste Gramm ermittelt; dieses Gewicht ist M_3 .

6. *Errechnung des Ergebnisses*

Die Menge des Wassers, die durch Auftauen als Hundertsatz des Gewichtes des gefrorenen oder tiefgefrorenen Schlachtkörpers (einschließlich Schlachtnebenprodukte) verlorengegangen ist, wird nach folgender Formel berechnet:

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

7. *Auswertung des Ergebnisses*

Überschreitet der durchschnittliche Auftauverlust bei der 20 Schlachtkörper umfassenden Probe die nachstehend genannten Prozentsätze, so wird davon ausgegangen, daß die während der Bearbeitung aufgenommene Wassermenge über dem Grenzwert liegt.

▼ M4

Die Prozentsätze betragen:

- bei Luftkühlung: 1,5 %,
- bei Luft-Sprüh-Kühlung: 3,3 %,
- bei Tauchkühlung: 5,1 %.

ERMITTLUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON HÄHNCHEN

(Chemischer Test)

1. Zweck und Anwendungsbereich

Dieses Verfahren dient der Ermittlung des Gesamtwassergehalts gefrorener und tiefgefrorener Hähnchen. Es erfordert die Ermittlung des Wasser- und Proteingehalts von Proben homogenisierter Geflügelschlachtkörper. Der so ermittelte Gesamtwassergehalt wird mit dem nach den Formeln der Nummer 6.4 errechneten Grenzwert verglichen, um festzustellen, ob während der Bearbeitung zuviel Wasser aufgenommen wurde. Vermutet der Prüfende das Vorhandensein eines Stoffes, der das Ergebnis beeinflussen kann, so sind entsprechende Vorkehrungen zu treffen.

2. Definitionen

„Schlachtkörper“: der Geflügelschlachtkörper mit Knochen, Knorpel und eventuell beigefügten Schlachtnebenprodukten,

„Schlachtnebenprodukte“: Leber, Herz, Muskelmagen und Hals.

3. Grundsatz

Der Gehalt an Wasser und an Protein wird nach anerkannten ISO-Verfahren (International Organization for Standardization) oder anderen vom Rat zugelassenen Analysemethoden ermittelt.

Die Höchstgrenze des Gesamtwassergehalts des Schlachtkörpers wird vom Proteingehalt des Schlachtkörpers abgeleitet, der zum natürlichen Wassergehalt ins Verhältnis gesetzt werden kann.

4. Geräte und Reagenzien

4.1. Waage für das Wiegen des Schlachtkörpers und der Verpackung mit einer Mindestgenauigkeit von 1 Gramm;

4.2. ein Beil oder eine Säge für Fleisch, mit denen der Schlachtkörper in Stücke zerlegt wird, die in das Zerkleinerungsgerät eingeführt werden;

4.3. Hochleistungszerkleinerungs- und Mischgerät, mit denen ganze Stücke von gefrorenem oder tiefgefrorenem Geflügel homogenisiert werden können.

Anmerkung: Es wird kein bestimmtes Fleischzerkleinerungsgerät empfohlen. Es müßte geeignet sein, Fleisch und Knochen in gefrorenem oder tiefgefrorenem Zustand zu zerkleinern und eine homogene Probe zu erzeugen, die derjenigen entspricht, die mittels eines Gerätes mit 4-Millimeter-Lochscheibe erzielt werden kann;

4.4. ein Gerät gemäß ISO 1442 zur Ermittlung des Wassergehalts;

4.5. ein Gerät gemäß ISO 937 zur Ermittlung des Proteingehalts.

5. Verfahren

5.1. Der zu überprüfenden Geflügelmenge werden sieben beliebige Schlachtkörper entnommen und in gefrorenem Zustand gehalten, bis die Analyse gemäß 5.2 bis 5.6 begonnen hat.

Es kann entweder eine Analyse aller sieben Schlachtkörper einzeln vorgenommen oder eine aus den sieben Schlachtkörpern bestehende Stichprobe analysiert werden.

5.2. Die Schlachtkörper werden in der Stunde nach der Entnahme aus dem Tiefkühlgerät untersucht.

5.3. a) Die Außenseite der Verpackung wird abgetrocknet, um Oberflächeneis und -wasser zu entfernen. Jeder Schlachtkörper wird gewogen und von der Verpackung befreit. Nach Zerlegung des Schlachtkörpers in kleine Stücke wird das den Schlachtabfall umhüllende Verpackungsmaterial soweit wie möglich entfernt. Das Gesamtgewicht des Schlachtkörpers einschließlich des Schlachtabfalls und des Eises vom Schlachtkörper wird durch Abzug des Gewichts der entfernten Verpackungsmaterialien ermittelt, wobei auf das nächste Gramm gerundet wird; dies ergibt den Wert P_1 .

b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe wird das Gesamtgewicht der gemäß 5.3 Buchstabe a) behandelten Schlachtkörper bestimmt; dies ergibt den Wert P_7 .

5.4. a) Der gesamte Schlachtkörper mit dem Gewicht P_1 wird durch ein Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 gedrückt (und erforderlichenfalls mit einem Mischgerät gemischt), um ein homogenes Material zu

▼ **M4**

erhalten, von dem eine für jeden Schlachtkörper repräsentative Probe entnommen werden kann.

- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe werden alle sieben Schlachtkörper mit dem Gesamtgewicht P_7 durch ein Zerkleinerungsgerät gemäß 4.3 gedrückt (und erforderlichenfalls mit einem Mischgerät gemischt), um ein homogenes Material zu erhalten, von dem zwei für die sieben Schlachtkörper repräsentative Proben entnommen werden können.

Die beiden Proben werden gemäß 5.5 und 5.6 analysiert.

- 5.5. Eine Probe des homogenisierten Materials wird entnommen und sofort für die Ermittlung des Wassergehalts gemäß ISO 1442 benutzt; dies ergibt den Wert des Wassergehalts „a %“.
- 5.6. Eine weitere Probe des homogenisierten Materials wird entnommen und sofort für die Ermittlung des Stickstoffgehalts gemäß ISO 937 benutzt. Dieser Stickstoffgehalt wird durch Multiplizieren mit dem Faktor 6,25 in den Rohproteingehalt „b %“ umgerechnet.

6. *Berechnung der Ergebnisse*

- 6.1. a) Das Gewicht des Wassers (W) in jedem Schlachtkörper entspricht dem Wert $aP_i/100$, das Gewicht des Proteins (RP) dem Wert $bP_i/100$, beide in Gramm ausgedrückt.

Es wird das Gesamtgewicht an Wasser (W_7) und Eiweiß (RP_7) in den sieben untersuchten Schlachtkörpern errechnet.

- b) Im Fall der Analyse einer aus den sieben Schlachtkörpern bestehenden Probe werden der durchschnittliche Wassergehalt (a %) und Proteingehalt (b %) der beiden untersuchten Proben berechnet. Das Gewicht des Wassers (W_7) in den sieben Schlachtkörpern entspricht dem Wert $aP_7/100$ und das Gewicht des Proteins (RP_7) dem Wert $bP_7/100$, beide in Gramm ausgedrückt.

- 6.2. Der Durchschnitt des Wassergewichts (W_A) und des Proteingewichts (RP_A) wird berechnet, indem W_7 und RP_7 jeweils durch 7 geteilt werden.

- 6.3. Der nach diesem Verfahren ermittelte theoretische natürliche Wassergehalt in Gramm kann nach folgender Formel berechnet werden:

$$\text{Hähnchen: } 3,53 \times RP_A + 23$$

- 6.4. a) Luftkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 2 %⁽¹⁾, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

$$\text{Hähnchen } W_G = 3,65 \times RP_A + 42$$

- b) Luftsprühkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 4,5 %⁽¹⁾, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

$$\text{Hähnchen } W_G = 3,79 \times RP_A + 42$$

- c) Tauchkühlung:

Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Bearbeitung beträgt 7 %⁽¹⁾, so entspricht der nach diesem Verfahren bestimmte zulässige Höchstwert für den Gesamtwassergehalt (W_G) in Gramm folgender Formel (einschließlich Konfidenzbereich):

$$\text{Hähnchen } W_G = 3,93 \times RP_A + 42$$

- 6.5. Liegt der nach 6.2 ermittelte durchschnittliche Wassergehalt (W_A) der sieben Schlachtkörper unter dem Höchstwert gemäß 6.4 (W_G), so gilt die kontrollierte Geflügelmenge als den Vorschriften entsprechend.

⁽¹⁾ Berechnet anhand des Schlachtkörpers ohne Fremdwasseraufnahme.

▼ M11*ANHANG VIa***BESTIMMUNG DES GESAMTWASSERGEHALTS VON GEFLÜGELTEILSTÜCKEN****(Chemischer Test)****1 Zweck und Anwendungsbereich**

Dieses Verfahren dient der Bestimmung des Gesamtwassergehalts bestimmter Geflügelteilstücke und beinhaltet die Messung des Wasser- und Proteinanteils von Proben homogener Geflügelteilstücke. Der ermittelte Wassergehalt wird mit dem einschlägigen Grenzwert gemäß Nummer 6.4 verglichen, um festzustellen, ob bei der Verarbeitung überflüssiges Wasser aufgenommen wurde oder nicht. Befürchtet der Techniker das Vorhandensein von Stoffen, die das Testergebnis beeinflussen könnten, so trifft er/sie die erforderlichen Vorkehrungen.

2 Definitionen und Probenahmeverfahren**▼ M12**

Die Definitionen gemäß Artikel 1 Absatz 2 gelten für die in Artikel 14b genannten Geflügelteilstücke. Die Proben sollten folgende Mindestgröße haben:

- Hähnchenbrust: eine Brusthälfte;
- Hähnchenbrustfilet: eine entbeinte Brusthälfte ohne Haut;
- Putenbrust, Putenbrustfilet und entbeintes Schenkelfleisch: Portionen von ungefähr 100 g;
- andere Teilstücke: entsprechend den Definitionen von Artikel 1 Absatz 2.

▼ M11

Bei gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung (nicht einzeln verpackte Teilstücke) dürfen die Großpackungen, aus denen die Proben entnommen werden, bei einer Temperatur von 0 °C aufbewahrt werden, bis einzelne Teilstücke entfernt werden können.

3 Prinzip

Der Wasser- und Proteingehalt wird nach anerkannten ISO-Methoden (Internationale Normenorganisation) oder nach anderen vom Rat genehmigten Analysemethoden bestimmt.

Der höchstzulässige Gesamtwassergehalt der Geflügelteilstücke wird anhand des Proteingehalts der Teilstücke errechnet, der zu dem physiologischen Wassergehalt in Beziehung gestellt werden kann.

4 Geräte und Reagenzien

- 4.1 Waagen für die Gewichtsmessung der Teilstücke und ihrer Umhüllungen mit einer Wiegegenauigkeit von ± 1 g oder kleiner (besser).
- 4.2 Hackbeil oder Säge zum Zerlegen der Teilstücke in zerkleinerungsgerechte Portionen.
- 4.3 Hochleistungszerkleinerungs- und -mischgerät zur Homogenisierung von Geflügelteilstücken oder Portionen davon.

Anmerkung: Es wird kein spezielles Zerkleinerungsgerät empfohlen. Das verwendete Gerät sollte leistungsstark genug sein, um auch gefrorenes oder tiefgefrorenes Fleisch sowie Knochen zerkleinern zu können, bis eine homogene Mischung entsteht, die dem Mischergebnis eines Zerkleinerungsgeräts mit einer 4-mm-Lochscheibe entspricht.

- 4.4 Gerät nach der ISO-Norm 1442 zur Bestimmung des Wassergehalts.
- 4.5 Gerät nach der ISO-Norm ISO 937 zur Bestimmung des Proteingehalts.

5 Verfahren

- 5.1 Aus der zu kontrollierenden Menge Geflügelteilstücke nach dem Zufallsprinzip fünf Teilstücke auswählen und gekühlt bzw. gefroren halten, bis mit der Analyse gemäß 5.2 bis 5.6 begonnen wird.

Proben von gefrorenen oder tiefgefrorenen Erzeugnissen in loser Schüttung gemäß Nummer 2 können bei 0 °C aufbewahrt werden, bis die Analyse beginnt.

▼ **M11**

Die Analyse kann als fünf Einzelproben oder als Sammelprobe vorgenommen werden.

- 5.2 Mit der Vorbereitung innerhalb einer Stunde nach Entfernung der Teilstücke aus dem Kühl- oder Gefrierschrank beginnen.
- 5.3 a) Außenseite der Verpackung zur Entfernung von Eis- und Wasserpartikeln abwischen. Teilstücke einzeln wiegen und Umhüllungsmaterial entfernen. Nach Portionierung der Teilstücke Gewicht „P₁“ des Geflügelteilstücks bis auf das nächste Gramm bestimmen, abzüglich des Gewichts des Umhüllungsmaterials.
- b) Bei Sammelprobenanalyse das Gesamtgewicht „P₅“ der gemäß Nummer 5.3 Buchstabe a) vorbereiteten fünf Teilstücke bestimmen.
- 5.4 a) Das gesamte Teilstück mit dem Gewicht „P₁“ in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der eine für jedes Teilstück repräsentative Probe entnommen werden kann.
- b) Bei Sammelprobenanalyse alle fünf Teilstücke mit dem Gewicht „P₅“ in einem Zerkleinerungsgerät gemäß Nummer 4.3 zerkleinern (und erforderlichenfalls mit Hilfe eines Mischgeräts vermischen), bis eine homogene Mischung entsteht, von der zwei für die fünf Teilstücke repräsentative Proben entnommen werden können.
- Beide Proben gemäß den Nummern 5.5 und 5.6 analysieren.
- 5.5 Eine Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 1442 unverzüglich den Wassergehalt „a %“ bestimmen.
- 5.6 Eine weitere Probe der homogenen Mischung entnehmen und nach der ISO-Norm 937 unverzüglich den Stickstoffgehalt bestimmen. Aus dem Stickstoffgehalt durch Multiplikation mit 6,25 den Rohproteingehalt „b %“ errechnen.

6 Errechnung der Ergebnisse

- 6.1 a) Das Gewicht des Wassers „W“ in jedem Teilstück entspricht dem Wert „aP₁/100“, das Gewicht des Proteins „RP“ dem Wert „bP₁/100“, beide ausgedrückt in Gramm.
- Die Gesamtwassergewichte (W₅) und Gesamtproteingewichte (RP₅) der fünf analysierten Teilstücke errechnen.
- b) Bei Sammelprobenanalyse den durchschnittlichen Wassergehalt „a %“ und den durchschnittlichen Proteingehalt „b %“ der beiden analysierten Proben errechnen. Das Gewicht des Wassers (W₅) in den fünf Teilstücken entspricht dem Wert „aP₅/100“ und das Gewicht des Proteins (RP₅) dem Wert „bP₅/100“, beide ausgedrückt in Gramm.
- 6.2 Das durchschnittliche Wassergewicht (W_A) und das durchschnittliche Proteingewicht (RP_A) errechnen, indem W₅ und RP₅ jeweils durch 5 geteilt werden.
- 6.3 Das nach diesem Verfahren ermittelte physiologische W/RP-Verhältnis beträgt:
- Hähnchenbrustfilet: 3,19 ± 0,12,
 - Hähnchenschenkel und Hähnchenhinterviertel: 3,78 ± 0,19,
 - Putenbrustfilet: 3,05 ± 0,15,
 - Putenschenkel: 3,58 ± 0,15,
 - entbeintes Fleisch von Putenschenkeln: 3,65 ± 0,17.
- 6.4 Angenommen, die technisch unvermeidbare Mindestwasseraufnahme bei der Vorbereitung beträgt 2 %, 4 % oder 6 % ⁽¹⁾, so entspricht das nach diesem Verfahren ermittelte höchstzulässige W/RP-Verhältnis folgendem Wert:

	Luftgekühlt	Luftsprühgekühlt	Tauchgekühlt
Hähnchenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Hähnchenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ Berechnet anhand des Teilstücks ohne Fremdwasseraufnahme. Bei Filet (ohne Haut) und entbeintem Fleisch von Putenschenkeln beläuft sich der Prozentsatz auf 2 % für jedes der Kühlungsverfahren.

▼ M11

	Luftgekühlt	Luftsprühge- kühlt	Tauchgekühlt
Hähnchenoberschenkel, Hähnchenunter- schenkel, Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hähnchenhinterviertel, mit Haut	4,05	4,15	4,30
Putenbrustfilet, ohne Haut	3,40	3,40	3,40
Putenbrust, mit Haut	3,40	3,50	3,60
Putenoberschenkel, Putenunterschenkel, Putenschenkel, mit Haut	3,80	3,90	4,05
entbeintes Fleisch von Putenschenkeln, ohne Haut	3,95	3,95	3,95

Liegt das gemäß Nummer 6.2 ermittelte durchschnittliche W_A/RP_A -Verhältnis der fünf Teilstücke unter dem Verhältniswert gemäß Nummer 6.4, so gilt die kontrollierte Menge Geflügelteilstücke als konform.

▼ **M4**

ANHANG VII

**ÜBERPRÜFUNG DER WASSERAUFNAHME IM PRODUKTIONSBE-
TRIEB****(Test im Betrieb)**▼ **M11**

1. Mindestens einmal in jeder achtstündigen Arbeitsphase:
Unmittelbar nach dem Ausnehmen und dem Entfernen der Innereien und des Fetts und vor dem ersten nachfolgenden Waschen werden 25 beliebige Schlachtkörper vom Schlachtband genommen.

▼ **M4**

2. Gegebenenfalls wird der Hals durchtrennt, wobei die Haut des Halses mit dem Schlachtkörper verbunden bleibt.
3. Jeder Schlachtkörper wird einzeln gekennzeichnet und gewogen. Das Gewicht wird auf das nächste Gramm gerundet und vermerkt.
4. Die zur Kontrolle bestimmten Schlachtkörper werden auf das Schlachtband zurückgehängt und dann in der üblichen Weise gewaschen, gekühlt, zum Abtropfen gebracht usw.
5. Die gekennzeichneten Schlachtkörper werden am Ende des Abtropfbandes eingesammelt; sie dürfen nicht länger abtropfen als das übrige Geflügel der Partie, aus der die Probe stammt.
6. Die ersten 20 eingesammelten Schlachtkörper stellen die Probe dar. Sie werden erneut gewogen. Ihr jeweils auf das nächste Gramm gerundetes Gewicht wird neben dem beim ersten Wiegen festgestellten Gewicht vermerkt. Der Test ist ungültig, wenn weniger als 20 gekennzeichnete Schlachtkörper eingesammelt werden.
7. Die Kennzeichen werden von den zur Probe gehörenden Schlachtkörpern entfernt, die sodann in der üblichen Weise verpackt werden.
8. Zur Ermittlung der Wasseraufnahme wird das vor dem Waschen berechnete Gesamtgewicht der 20 kontrollierten Schlachtkörper von dem nach dem Waschen, Kühlen und Abtropfen berechneten Gesamtgewicht dieser Schlachtkörper abgezogen, die Differenz durch das ursprüngliche Gewicht dividiert und mit 100 multipliziert.

▼ **M11**

- 8a. Anstelle des manuellen Wiegens gemäß den Nummern 1 bis 8 dürfen für die Bestimmung des Prozentsatzes der Wasseraufnahme bei derselben Anzahl Schlachtkörper und nach denselben Grundsätzen automatische Wiegekettens eingesetzt werden, sofern sie von der zuständigen Behörde für diesen Zweck vorher zugelassen wurden.

▼ **M4**

9. Das Ergebnis darf folgende Prozentsätze in bezug auf das ursprüngliche Schlachtkörpergewicht bzw. jeden anderen Wert, der die Einhaltung des zulässigen Gesamtfremdwassergehalts gewährleistet, nicht überschreiten:

bei Luftkühlung	0 %
bei Luft-Sprüh-Kühlung	2,0 %
bei Tauchkühlung	4,5 %

▼ **M4***ANHANG VIII***VERZEICHNIS DER REFERENZLABORATORIEN**▼ **M11****Gemeinschaftliches Referenzlaboratorium:**

ID/Lelystad
 Postbus 65
 Edelhertweg 15
 8200 AB Lelystad
 Niederlande

▼ **M4****Nationale Referenzlaboratorien:**▼ **M11**

Belgien
 Faculteit Diergeneeskunde
 Vakgroep „Diergeneeskundig toezicht op eetwaren“
 Universiteit Gent
 Salisburylaan 133
 B-9820 Merelbeke

▼ **M4**

Dänemark

▼ **M12**

Fødevaredirektoratets Laboratorium
 Afdeling for Levnedsmiddelkemi
 Fødevareregion Ringsted
 Søndervang 4
 DK-4100 Ringsted

▼ **M4**

Deutschland
 Bundesanstalt für Fleischforschung
 Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung
 E.C.-Baumanstraße 20
 D-95360 Kulmbach

▼ **M11**

Griechenland
 Ministry of Agriculture
 Veterinary Laboratory of Patra
 15, Notara Street
 GR-264 42 Patra

▼ **M4**

Spanien
 Centro de Alimentación Nacional
 (Instituto de Salud Carlos III)
 Ctra de Majadahonda — Pozuelo Km 2
 E-28220 Madrid

Frankreich

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

Irland

▼ **M12**

National Food Centre
 Teagasc
 Dunsinea
 Castleknock
 Dublin 15
 Irland

▼ **M11**

Italien
 Ispettorato Centrale Repressione Frodi
 Via Jacopo Cavedone n. 29
 I-41100 Modena

▼ **M4**

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

▼ **M11**

Niederlande

▼ **M12**

TNO Voeding
Utrechtseweg 48
3704 HE Zeist
Postbus 3603700 AJ Zeist
Niederlande

▼ **M11**

Österreich

▼ **M12**

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH und Bundesamt für
Ernährungssicherheit (Abt. Analytik II)
Spargelfeldstraße 191
A-1220 Wien

▼ **M4**

Portugal

▼ **M12**

Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar
Laboratório Central de Qualidade Alimentar
Av. Conde de Valbom, 98
P-1050-070 Lisboa

▼ **M6**

Finnland:

Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitos (EELA),
Hämeentie 57, PL 368,
FIN-00231 Helsinki

Schweden:

Statens livsmedelsverk (SIC! livsmedelsverk)
Box 622
S-75126 Upsala

▼ **M11**

Vereinigtes Königreich
CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ.

▼ **M4***ANHANG IX***Zuständigkeiten und Aufgaben des gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums**

1. Das in Anhang VIII genannte gemeinschaftliche Referenzlaboratorium hat folgende Aufgaben:
 - Weitergabe von Informationen über die Analysemethoden und die vergleichenden Versuche bezüglich des Wassergehalts von Geflügelfleisch an die nationalen Referenzlaboratorien;
 - Koordinierung der Anwendung der im ersten Gedankenstrich genannten Methoden durch die nationalen Referenzlaboratorien, insbesondere mittels Durchführung vergleichender Versuche;
 - Koordinierung der Entwicklung neuer Analysemethoden und Unterrichtung der nationalen Referenzlaboratorien über die diesbezüglichen Fortschritte;
 - technische und wissenschaftliche Unterstützung der Dienststellen der Kommission, insbesondere bei Unstimmigkeiten in bezug auf die Analyseergebnisse der Mitgliedstaaten.
2. Das gemeinschaftliche Referenzlaboratorium muß
 - über qualifiziertes Personal mit hinreichenden Kenntnissen über die Verfahren zur Analyse des Wassergehalts verfügen;
 - über die Ausrüstung und die nötigen Stoffe zur Durchführung der Aufgaben gemäß Nummer 1 verfügen;
 - eine angemessene Verwaltungsinfrastruktur aufweisen;
 - gewährleisten, daß das Personal die Vertraulichkeit bestimmter Themen, Ergebnisse und Berichte beachtet;
 - dafür Sorge tragen, daß die international anerkannten Grundsätze der „Guten Laborpraxis“ eingehalten werden.

Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

Die in Anhang VIII genannten nationalen Referenzlaboratorien haben folgende Aufgaben:

- Koordinierung der Tätigkeiten der nationalen Laboratorien, die mit den Analysen des Wassergehalts von Geflügelfleisch beauftragt sind;
- Unterstützung der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats beim Aufbau des Systems für die Kontrolle des Wassergehalts von Geflügelfleisch;
- Durchführung von vergleichenden Versuchen unter Mitarbeit der im ersten Gedankenstrich genannten nationalen Laboratorien;
- Weiterleitung der vom gemeinschaftlichen Referenzlaboratorium gelieferten Informationen an die zuständige Behörde des Mitgliedstaates und die im ersten Gedankenstrich genannten nationalen Laboratorien;
- Zusammenarbeit mit dem gemeinschaftlichen Referenzlaboratorium.