

Регламент (ЕИО) № 1538/91 на Комисията

от 5 юни 1991 година

въвеждащ подробни правила за прилагане на Регламент (ЕИО) № 1906/1990 относно определени стандарти за търговията с домашни птици.

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската Икономическа Общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1906/90 на Съвета от 26 юни 1990 г. относно определени стандарти за търговията с домашни птици¹ и по-специално член 9 от него,

като има предвид, че Регламент (ЕИО) № 1906/90 въвежда определени стандарти за търговията с домашни птици, приложението на които изисква приемането на разпоредби, засягащи по-специално списъка на онези птичи трупове, части от трупове и вътрешности, за които се отнася посоченият регламент, класификация по структура, външен вид и тегло, форми на предлагане, обозначение на наименованието, под което ще се продават въпросните продукти, незадължителното използване на означения относно методите на охлаждане и начина на отглеждане, условията за съхранение и транспорта на определени видове птиче месо и контрола на спазването на тези разпоредби, с цел да се гарантира тяхното еднакво прилагане в цялата Общност;

като има предвид, че с цел да се осигури търговията с домашни птици от различни класове съгласно тяхната структура и външен вид е необходимо да се заложат дефиниции, засягащи видовете, възрастта и формите на предлагане по отношение на труповете и анатомичната структура и съдържание по отношение на частите от птичи трупове; като има предвид, че по отношение на продукта, известен като „гъши дроб“, високата му цена и свързаният с това риск от измами налагат установяването на особено прецизни минимални търговски стандарти;

като има предвид, че не е необходимо тези стандарти да се прилагат за определени продукти и форми на предлагане, които са от местно или по някакъв друг начин ограничено значение; като има предвид обаче, че наименованията, под които се продават тези продукти, не трябва да подвеждат потребителя до такава степен, че да идентифицира тези продукти с продуктите, които са предмет на настоящите разпоредби; като има предвид, че аналогично, допълнителните описателни термини, които се използват за квалифициране на наименованията на тези продукти, също са предмет на настоящите разпоредби;

като има предвид, че температурата на съхранение и обработка е от съществено значение за поддържането на високи стандарти на качеството; като има предвид, че поради това е целесъобразно да бъде определена минимална температура, при която да се съхраняват замразените продукти от птиче месо;

¹ ОВ L 173, 6.07.1990, стр. 1

като има предвид, че разпоредбите на настоящия регламент и по-специално свързаните с надзора и изпълнението трябва да се прилагат еднакво в цялата Общност; като има предвид, че е необходимо да бъдат установени единни правила за тази цел; като има предвид, че поради това е необходимо да се установят общи мерки по отношение процедурите за вземане на проби и допустимите отклонения;

като има предвид, че е необходимо – както с цел да се предостави на потребителя достатъчна, еднозначна и обективна информация относно такива продукти, предлагани за продажба, така и с цел да се осигури свободното движение на тези продукти в цялата Общност, да се гарантира това, че стандартите за продажба на птиче месо са взели предвид в максимална степен разпоредбите на Директива 76/211/ЕИО от 20 януари 1976 г. на Съвета за сближаването на законодателствата на държавите-членки, отнасящи се до разфасоването с оглед теглото или обема на определени предварително пакетирани продукти² (2), съгласно изменението, направено с Директива 78/891/ЕИО³;

като има предвид, че сред обозначенията, които могат да се използват по избор върху етикетите, са и отнасящите се за метода на охлаждането и конкретните начини на отглеждане; като има предвид, че в интерес на защитата на потребителите е необходимо използването на последното обозначение да бъдат подчинено на точно определени критерии, засягащи както условията на отглеждането, така и количествените граници, така че да бъдат установени определени критерии, като например възраст за клане или продължителност на периода на угояване и съдържание на определени хранителни съставки;

като има предвид, че е целесъобразно Комисията да упражнява постоянен надзор върху съответствието с общностното законодателство, включително търговските стандарти и по-специално националните мерки, приети в изпълнение на настоящите разпоредби; като има предвид, че следва да се предвиди специална разпоредба за регистрирането и редовното инспектиране на предприятията, получили правото да използват термини, отнасящи се за определени начини на отглеждане; като има предвид, че поради това тези предприятия трябва да бъдат задължени да водят редовна и подробна документация за тази цел;

като има предвид, че с оглед специализирания характер на посочените инспекции, компетентните власти на съответната държава-членка могат да делегират отговорността за тях на съответно квалифицирани и надлежно одобрени външни органи, като се запази правото на подходящ надзор и предпазни мерки;

като има предвид, че търговски субекти от трети страни могат да пожелаят да използват допълнителните обозначения относно методите на охлаждане и начините на отглеждане; като има предвид, че следва да се предвиди разпоредба, която да им позволи да направят това, като се запази правото за съответното сертифициране от страна на компетентните власти на засегнатата трета страна включването на третата страна в списък, изготвен от Комисията;

² ОВ L 46, 21.02.1976, стр. 1

³ ОВ L 311, 4.11.1978, стр. 21

като има предвид, че мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет за птиче месо и яйца;

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приемат се следните дефиниции за продуктите, посочени в член 1, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 1906/90:

1. Птичи трупове

а) ДОМАШНИ ПТИЦИ (*Gallus domesticus*)

пиле, бройлер: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),

- петел, кокошка, птица за готвене или варене: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен),
- скопен петел: мъжка птица, кастрирана по хирургически път, преди достигане на полова зрялост,
- ярка, петле: пиле с тегло на трупа, по-малко от 750 г (претеглено без вътрешностите, главата и краката).

б) ПУЙКИ (*Meleagris gallopavo domesticus*)

- (млада) пуйка: : птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- пуйка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);

в) ПАТИЦИ (*Anas platyrhynchos domest, cairina muschata*)

- (млада) патица или пате: (млада) мускусна патица: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
- патица, мускусна патица: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);

г) ГЪСКИ (*Anser anser domesticus*)

- (млада) гъска или гъсе: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен). Мастният слой по цялото тяло е тънък или умерен; маста на младата гъска може да има различен цвят, показващ специална диета;
- гъска: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен); по цялото тяло се вижда умерен до дебел мастен слой;

д) ТОКАЧКА (*Numida meleagris domesticus*)

- (млада) токачка: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен).
- токачка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

За целите на настоящия регламент вариантите на горните термини, отнасящи се за пол, се считат за еквивалентни.

2. Разфасовки

а) Половинка: половинтрупове, получени чрез надлъжен разрез по плоскостта на гръдната кост и гръбнака;

б) Четвъртинка: половина, разделена чрез напречен разрез, при което са получени четвъртини с бутче и гърди;

в) Неразделени четвъртинки с бутчетата: и двете четвъртинки с бутчетата, обединени с част от гърба - със или без трътката;

г) Гърди: гръдната кост и ребрата или част от тях, разпределени от двете страни на костта, заедно с обграждащата ги мускулатура; гърдите могат да бъдат цели или половинки;

д) Бутче: бедрената кост, пищялът и фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата ги мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите;

е) Пилешко бутче с част от гърба, прикрепена към него, като теглото на последната не бива да надвишава 25% от теглото на разфасовката;

ж) Бедро: бедрената кост, заедно с обграждащата я мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите;

з) Подбедрица: пищялът и малкият пищял заедно с обграждащата ги мускулатура; двете парчета са отрязани при ставите;

и) Крило: раменната кост, лъчевата кост и лакътната кост, заедно с обграждащата ги мускулатура; при крила на пуйка раменната кост или лъчевата/лакътната кост заедно с обграждащата ги мускулатура могат да бъдат представени отделно; върхът, включително крайните костици на крилото, могат или не да бъдат отстранени. Парчетата са отрязани при ставите;

й) Неразделени крилца: двете крила, обединени с част от гърба, като теглото на последната не превишава 45 % от теглото на цялата разфасовка;

к) Гръдно филе: цялата част или половината от обезкостените гърди, т.е. без гръдната кост и ребрата; при филе от гърди от пуйка филето може да съдържа само дълбокия гръден мускул;

л) Гръдно филе с „ядеца”: филе от гърдите без кожа с ключицата и само със хрущялната точка на гръдната кост, теглото на ключицата и хрущялът не надхвърля 3 % от теглото на разфасовката.

До 31 декември 1991 г., за продуктите, посочени в букви д), ж) и з), двете парчета могат да бъдат отрязани близо до ставите.

Продуктите, посочени в букви г) - л) могат да бъдат представени със или без кожа. Отсъствието на кожа при продуктите, посочени в букви г) до к) или присъствието на кожа при продукта, посочен в буква л) се обозначава върху етикета по смисъла на член 1, параграф 3 от Директива 79/112/ЕИО⁴ на Съвета.

3. Гъши дроб:

Черният дроб от гъски или патици от вида *cairina muschata* или кръстоски на *cairina muschata* с *Anas platyrhynchos*, които са били хранени по такъв начин, че да произведат чернодробна мастна клетъчна хипертрофия.

Този вид черен дроб се взема от птици, които са напълно обезкръвени, и черният дроб има равномерен цвят.

Черният дроб е със следното тегло:

- патешкият дроб е с тегло не по-малко от 250 г нето,
- гъшият дроб е с тегло не по-малко от 400 г нето.

Член 2

1. За да бъдат продавани в съответствие с настоящата Регламент, птичите трупове се предлагат за продажба в една от следните форми:

- частично изкормени („effilé”, „gored”),
- изкормени, с вътрешности,
- изкормени, без вътрешности.

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

3. За всички форми на предлагане на птичи трупове, ако не е отстранена главата, трахеята и гръклянът могат да останат в тялото.

4. Вътрешностите включват само следното:

Сърцето, шията, воденицата и черният дроб, както и всички други части от трупа, които се смятат за годни за ядене на пазара, на който продуктът е предназначен за крайна консумация. Черният дроб е изчистен от жлъчния мехур. Воденицата е изчистена от веновата ципа, като съдържанието на воденицата е отстранено. Сърцето може да бъде със или без околосърдната торбичка. Ако шията остане прикачена към трупа, тя няма да се счита за една от вътрешностите.

Ако някой от тези четири органа традиционно не се включва в трупа за продажба, неговото отсъствие се обозначава върху етикета.

Член 3

1. Наименованията, под които се продават продуктите, предмети на настоящия регламент, в рамките на значението на член 3, параграф 1, т. 1 от Директива

⁴ ОВ L 33, 8.02.1979 г., стр. 1.

79/112/ЕИО, са наименованията, изброени в член 1, и съответните термини на другите езици на Общността, изброени в приложение I, като се уточнява:

- за цели трупове: една от формите на предлагане, така, както са определени в член 2, параграф 1,
- за разфасовки: съответният вид.

2. Наименованията, дефинирани в член 1, параграфи 1 и 2, могат да бъдат допълвани с други термини, при условие че последните не подвеждат потребителя до такава степен, че това да доведе до объркване с други продукти, посочени в член 1, параграфи 1 и 2 или с обозначенията, предвидени в член 10.

Член 4

Продукти, различни от дефинираните в член 1, могат да бъдат продавани в Общността само под такива наименования, които да не подвеждат потребителя до такава степен, че това да доведе до объркване с продуктите, посочени в член 1 или с обозначенията, предвидени в член 10.

Член 5

Следните допълнителни разпоредби се прилагат за замразено птиче месо, така както то е дефинирано в член 2, параграф 6 от Регламент (ЕИО) № 1906/1990:

Температурата на замразеното птиче месо, за което се отнася настоящият регламент, трябва да е постоянна и да се поддържа в целия продукт на ниво 12°C или по-малко, с възможни кратки колебания на температурата по посока нагоре с не повече от 3°C. Тези отклонения в температурата на продукта могат да бъдат разрешени, в съответствие с добрата практика на съхранение и дистрибуция по време на местна дистрибуция и в шкафове-витрини за продажба на дребно.

Член 6

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

- цели, като се има предвид формата на предлагане,
- чисти, без каквито и да било видими чужди вещества, замърсявания или кръв;
- без чужд мирис,
- без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна,
- без стърчащи от тялото счупени кости,
- без сериозни натъртвания.

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

2. За да бъдат квалифицирани в клас А, птичите трупове и разфасовки удовлетворяват допълнително и следните критерии:

- те имат добра структура. Трупът е замускулен; гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. При пилета, млади патици или патета и пуйки, върху гърдите, гръбнака и бутчетата има нормален тънък слой от мастна тъкан. При петли, кокошки и млади гъски е допустимо да има по-дебел слой мастна тъкан. При гъски по целия труп има среден до дебел слой мастна тъкан,
- върху гърдите, бутчетата, трътката, ставите на краката и връхчетата на крилата може да има единични перца, крайчета от пера и перушина (filopluma) . При кокошки за готвене, патици, пуйки и гъски, отделни пера може да има и по други части на трупа,
- допустимо е да има малки травми, натъртване или оцветявания, при условие че те са малки и незабележими и не се намират върху гърдите и бутчетата. Връхчето на крилцето може да липсва. Допуска се лека червенина при връхчетата на крилата и фоликулите.
- когато се касае за замразени или бързо замразени птици, няма следи от изгаряния при замразяването⁵, освен такива, които са незначителни и незабележими и не се намират върху гърдите и бутчетата.

Член 7

1. Решения, произтичащи от неспазването на условията на членове 1 и 6, могат да се вземат само за цялата партида, която е била проверена в съответствие с разпоредбите на настоящия член.

2. Цялата партида се състои от птиче месо от един и същ тип, един и същ клас и един и същ цикъл на производство, от една и съща кланица или предприятие за транжиране, разположено на същото място, които се инспектирани.

3. От всяка партида, подлежаща на инспектиране в кланиците, предприятията за транжиране, складовете за търговия на едро или на дребно или, при внос от трети страни – при митническата обработка, от всеки от продуктите, определени в чл. 1, се взема случайна проба със следния брой:

Размер на партидата	Размер на пробата	Допустим брой дефектни единици
100-500	30	5
501-3200	50	7
> 3200	80	10

⁵ Изгаряне при замразяването: (в смисъл на намаляване на качеството) представлява локално или на цели участъци необратимо изсъхване на кожата и/или месото, което може да се прояви като изменения:

- в оригиналния цвят (като най-често той става по-блед), и/или
- във вкуса и мириса (без вкус или гранясал), и/или
- в консистенцията (суха, гъбеста).

4. При проверката на партида птиче месо от клас А допустимият брой дефектни единици във връзка с параграф 3, се допуска по отношение на:

а) отрязване, което не е направено при ставите, когато се касае за бутчета, бедра, подбедрици и крила;

б) наличие на не повече от 2 % хрущял (гъвкавия връх на гръдната кост), когато се касае за филе от гърдите;

в) наличие на малки и незабележими увреждания, контузии, изменения в цвета и следи от изгаряне при замразяването върху гърдите и краката.

5. При проверката на партида птиче месо от клас Б, допустимият брой дефектни единици по отношение на продуктите, посочени в параграф 4, а) и параграф 5 се удвоява.

6. Когато бъде преценено, че проверяваната партида не отговаря на разпоредбите, контролиращият орган забранява нейната продажба или внос, ако пратката идва от трета страна, освен при и до момента на представяне на доказателство, че е постигнато съответствие на партидата с разпоредбите на членове 1 и 6.

Член 8

1. Продаваното в разфасовки на замразено или бързо замразено птиче месо може да бъде класифицирано по категория „тегло”, в съответствие с член 3, параграф 3 на Регламент (ЕИО) № 1906/90 в предварителни опаковки, по смисъла на член 2 на Директива 76/211/ЕИО.

Тези разфасовки могат да бъдат:

- разфасовки, съдържащи един птичи труп, или
- разфасовки, съдържащи едно или няколко парчета птиче месо отрязъци от един и същ тип и животински вид,

така както това е дефинирано в член 1.

2. Всички разфасовки следва в съответствие с параграфи 3 и 4 да носят индикация за теглото на продукта, известно като „номиналното тегло”, което се изисква те да съдържат.

3. Разфасовките от замразено или бързо замразено птиче месо може да бъде класифицирано по категория „номинално тегло”, както следва:

- трупове < 1,100 г: класове на по 50 г (1,100 - 1,050 - 1,000 и т.н.),
- трупове > 1,100 г: класове на по 100 г (1,100 - 1,200 - 1,300 и т.н.),
- парчета птиче месо: 250 г - 500 г - 750 г - 1,000 г - 2,000 г - 2,500 г - 3,000 г - 5,000 г.

4. Разфасовките, определени в параграф 1, се правят по такъв начин, че да задоволяват следните изисквания:

- действителното съдържание не е по-малко от средно взетото номиналното тегло,
- съотношението на разфасовки с отрицателна грешка, по-голяма от допустимата отрицателна грешка, определена в параграф 9 и 10, трябва да е достатъчно малко за партидите с разфасовки, така че да задоволи изискванията за проверките, посочени в параграф 11,
- никоя разфасовка с отрицателна грешка, по-голяма от удвоената стойност на допустимата отрицателна грешка, посочена в параграф 9 и 10, не се предлага за продажба.

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

5. По отношение на отговорността на пакетиращото предприятие или на вносителя на замразено или бързо замразено птиче месо и проверките, извършвани от компетентните власти, ще се прилагат „mutatis mutandis” точки 4, 5 и 6 от приложение I към Директива 76/211/ЕИО.

6. Проверката на разфасовките се извършва посредством вземане на проби и се състои от две части:

- проверка на действителното тегло на всяка отделна разфасовка от случайната проба;
- проверка на средното действително тегло на разфасовките в случайната проба.

Една партида разфасовки се счита годна за приемане, ако резултатите от тези две проверки удовлетворяват критериите за приемане, определени в параграфи 11 и 12.

7. Една партида трябва се оформя от всички отделни разфасовки с едно и също номинално тегло, от един и същ тип и от един и същ производствен цикъл, пакетиращи на едно и също място, представени за инспекция.

Размерът на партидата се ограничава до количествата, определени по-долу:

- когато разфасовките се проверяват в края на пакетажната линия, броят във всяка партида е равен на максималната мощност за час на пакетажната линия, без каквото и да е ограничение по отношение размера на партидата;
- в останалите случаи размерът на партидата е ограничен до 10,000.

8. От всяка партида, подлежаща на инспектиране се взема случайна проба, състояща се от следния брой опаковки:

Размер на партидата	Размер на мострата
100-500	30
501-3 200	50

> 3 200

80

За партии, съдържащи по-малко от 100 опаковки, там, където се прилага проверка без разрушаване по смисъла на Приложение II към Директива 76/211/ЕИО, , тя обхваща 100 %.

9. В случай на опаковани отделни птичи трупове, се разрешават следните допустими отрицателни грешки:

(в грамове)

Номинално тегло	Допустима отрицателна грешка
под 1 100	25
над 1 100	50

10. В случай на опаковани отделни парчета птиче месо, се прилагат следните допустими отрицателни грешки:

Номинално тегло (г)	Допустима отрицателна грешка	
	()	(%)
250	9	
500	15	
750	15	
1 000		1,5
1 500		1,5
2 000		1,5
2 500		1,5
3 000		1,5
5 000		1,5

11. При проверка на действителното съдържание на всяка опаковка в пробата минимално допустимо съдържание се изчислява, като се извади допустимата отрицателна грешка за съответното съдържание от номиналното тегло на отделната опаковка.

Отделните опаковки в пробата, съдържанието на които е по-малко от минимално допустимото съдържание, се считат за дефектни.

Партидата от проверявани опаковки се счита за годна за приемане или се отхвърля, ако броят на дефектните единични опаковки в партидата е по-малък от или равен на

критерия за приемане или равен на или по-голям от критерия за отхвърляне, посочен по-долу:

Брой в мострата	Брой на дефектните опаковки	
	Критерий за приемане	Критерий за отхвърляне
30	2	3
50	3	4
80	5	6

12. При проверка на средното действително съдържание една партида от опаковки ще се счита годна за приемане, ако средното действително съдържание на единичните опаковките, формиращи пробата, е по-голямо от критерия за приемане, посочен по-долу:

Размер на мострата	Критерий за приемане на средното действително съдържание
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} = средно действително съдържание на разфасовките

Q_n = номинално съдържание на отделните опаковки

s = стандартно отклонение от действителното съдържание на единичните опаковки в партидата.

Стандартното отклонение се изчислява по начина, установен в точка 2.3.2.2 от приложение II към Директива 76/211/ЕИО.

13. Прилагат се разпоредбите на член 4, параграф 4 на Директива 76/211/ЕИО.

Член 9

Указание за употребата на някой от методите на охлаждане, дефинирани по-долу и съответните термини на другите езици от Общността, посочени в приложение II, може да /сое посочено върху етикета, по смисъла на член 1, параграф 3, а) от Директива 79/112/ЕИО.

- въздушно охлаждане: охлаждане на птичи трупове в струя студен въздух,
- охлаждане с въздушна струя: охлаждане на птичи трупове в студен въздух, разпръснат с водна мъгла или фини водни пръски,
- охлаждане с потапяне: охлаждане на птичи трупове във водни резервоари или в резервоари с лед и вода, в съответствие с процеса на противопотока, така както това

е дефинирано в Директива на Съвета 71/118/ЕИО⁶, приложение I, глава V, точки 28 а) и б).

Член 10

1. С цел да се посочат начините на отглеждане с изключение на органичното и биологичното отглеждане, само термините, определени по-долу и съответните им термини на другите езици от Общността, посочени в Приложение III могат да се използват върху етикетите по смисъла на член 1, параграф 3, а) на Директива 79/112/ЕИО, в случай че са изпълнени съответните условия, посочени в Приложение IV:

- а) „Хранени с % от“;
- б) „Екстензивно закрито („отгледан на закрито“);
- в) „Свободен начин на отглеждане“;
- г) „Традиционен свободен начин на отглеждане“;
- д) „Свободен начин на отглеждане - пълна свобода“.

Тези термини могат да бъдат допълнени с указания, отнасящи се до специфичните характеристики на съответните начини на отглеждане.

2. Посочване на възрастта при заколването или продължителността на периода на угояване може да се допусне само тогава, когато се използва някой от термините, посочени в параграф 1 и за възраст, не по-малка от онази, която е посочена в Приложение IV, букви б), в) или г). Тази разпоредба обаче не се отнася за случая с малки пилета.

3. Настоящите разпоредби се прилагат без да се нарушават националните технически мерки, излизащи извън минималните изисквания, посочени в приложение IV, които могат да бъдат приложени само спрямо производители от засегнатите държави-членки, при условие че са съвместими с общностното право и са в съответствие с общите стандарти за продажба на птиче месо.

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

5. По всяко време и при поискване от Комисията, държавите-членки предоставят цялата информация, необходима за оценка на съвместимостта на мерките, посочени в настоящия член, с общностното право и тяхното съответствие с общите стандарти за продажба на птиче месо.

Член 11

⁶ ОВ № L 55, 8.03.1971, стр. 23

1. Кланици, упълномощени да използват термините, посочени в член 10, подлежат на специална регистрация. За тях се води отделен регистър по начина на отглеждане:

- на названията и адресите на производителите на тези птици, които трябва да бъдат регистрирани след провеждането на инспекция от страна на компетентния орган на държавата-членка,
- при поискване от страна на този компетентен орган, да се посочи броят на птиците, които се отглеждат от всеки производител за един цикъл.

2. Посочените производители след това се инспектират редовно. Те поддържат текущ регистър за броя на птиците по начина на отглеждане, като се посочват и броят на продадените птици и названията на купувачите.

3. Провеждат се редовни инспекции за съответствието с членове 10 и 11, както следва:

- във фермата: най-малко веднъж на цикъл на отглеждане,
- при инсталацията за подаването на храната: най-малко веднъж за всяка рецептура, която се използва и във всеки случай най-малко веднъж годишно,
- при кланицата: най-малко четири пъти в годината,
- при инкубаторите: най-малко веднъж годишно за начините на отглеждане, упоменати в член 10, параграф 1, г) и д).

Всяка държава-членка предоставя на другите държави-членки и на Комисията до 1 юли 1991 г. списък на одобрените кланици, регистрирани в съответствие с параграф 1, като се посочва названието и адресът на всяка от кланиците, както и номерата, които са им били дадени. Всяко изменение в този списък се съобщава на останалите държави-членки и на Комисията в началото на всяко тримесечие на календарната година.

Член 12

В случай на контрол на обозначението на начина на отглеждане, така както е посочено в член 5, параграф 6, втора алинея на Регламент (ЕИО) № 1906/90, определените от държавите-членки органи отговарят на критериите, установени в Европейския стандарт № EN/45011 от 26 юни 1989 г. и като такива, се лицензират и контролират от компетентните власти на съответните държави-членки.

Член 13

Птичето месо, внесено от трети страни, може да има едно или няколко от незадължителните обозначения, предвидени в членове 9 или 10, ако месото е придружено от сертификат, издаден от компетентния орган на страната на произхода, доказващ съответствието на въпросните продукти със съответните постановления на настоящия Регламент.

При искане, отправено към Комисията от трета страна Комисията изготвя списък на тези органи.

Член 14

Наименованията на продуктите и другите термини, предвидени в настоящия Регламент, се посочват най-малко на езика или езиците на държавата-членка, в която ще се извършва търговията на дребно или друг вид употреба на продукта.

Член 15

Настоящият Регламент влиза в сила на 20 юни 1991 г.

Той ще се прилага от 1 юли 1991 г.

До 31 декември 1991 г. обаче търговските субекти могат да пакетират продукти, за които се отнася настоящият Регламент, в опаковъчен материал, носещ обозначенията, предвидени в Общността или националното законодателство, приложимо преди влизане в сила на настоящия Регламент. Във връзка с това тези продукти могат да бъдат предлагани на пазара до 31 декември 1992 г. Настоящият Регламент е задължителен в своята цялост и се прилага директно във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 5 юни 1991 година.

За Комисията:

Ray MAC SHARRY

Член на Комисията

ΠΡΙΛΟЖЕНИЕ I

ЧЛ. 1 ΠΑΡ. 1 – ΗΑΖΒΑΝΙΑ ΗΑ ΠΤΙΧΗ ΤΡΥΠΟΒΕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slatgekylning	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, <Broiler>	Kuiken, braadkuiken	Frango
2	Cock, hen, casserole or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep of stoofkip	Galo, galinha
3. 4.	Capon Poussin, Coquelet	Chapon Poussin, coquelet	Kapuan Stubenküken	Kapun Poussin, Coquelet	Capón Polluelo	Καπόνια Νεοσσός, πετεινάρι	Cappone Galletto	Kapoen Piepkuiken	Capão Pinto, <i>coquelet</i>
1.	(Young) turkey	Dindonneau (jeune) dinde	(Junge) Pute (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbaric	Frühmastente, Jungente, (Junge) Flugente	(Ung) and, (Ung) berberand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια	(Giovane) anatra, (Giovane) anatra muta	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend	Pato, Pato <i>Barbary</i>
2.	Duck, Muscovy duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir)	Ente Flugente	Avlsand Berberand	Pato, pato de Berberia	Πάπιες, πάπιες Βαυαρίας	Anatra Anatra muta	Eend, Barbarijse Eend	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> ,
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χιηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junge) Perlhuhn	(Ung) perehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

ЧЛ. 1 ПАР. 2 – НАЗВАНИЯ НА РАЗФАСОВКИ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder Halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
б)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
в)	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
г)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
д)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
е)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteire de frango com uma porção do dorso
ж)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μούτσι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
з)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Undrlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna
и)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
й)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alais unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separada
к)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de puchuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
л)	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 fúrcula

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЧЛЕН 9 – МЕТОДИ НА ОХЛАЖДАНЕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aria	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft – Sprüh - Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ΠΡΙΛΟЖΗΝΙΕ ΙΙΙ

ЧЛ. 10 ΠΑΡ. 1 – ΝΑΧΙΝΙ ΝΑ ΟΤΓΛΕЖДАΝΕ ΝΑ ΠΤΙЦИТЕ

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ...% of.... Oats fed goose	Alimenté avec.....% de..... Oie nourrie á l'avoine	Mast mit...% Hafermastgans	Fodret med.....% Havrefodret gås	Alimentado con.....% Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με...% ... Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Alimentato con il....% di..... Oca ingrassata con avena	Gevoed met.....% Met haver vetgmeste gans	Alimentado com....% de... Ganso engordado com aveia
б)	Extensive indoor (barn - reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhanltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel...	Produção extensiva em interior
в)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel... met uitloop	Produção em semiliberdade
г)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands...	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Rurale all'aperto	Boerderij... met uitloop Hoeve... met uitloop	Produção ao ar livre
д)	Free range - total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilndhaltung	Frilands... opdrættet i fuldfrihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerderij... met vrije uitloop Hoeve... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

а) Хранителна дажба:

Указание за следните подробни хранителни съставки се прави само в следните случаи:

- при зърнените култури ако съдържанието им минимум 65 % от теглото на хранителната формула, която се дава през по-голямата част от периода на угодването, като храната може да включва не повече от 15 % зърнени вторични продукти; когато обаче става дума за едно специфично зърнено растение, обозначението се прави при количество от минимум 35 % от използваната хранителна формула и минимум 50 %, когато е царевица,
- при варивата и суровите зеленчуци - при съдържание от минимум 5 % от теглото на хранителната формула, която се дава през по-голямата част от периода на угодването,
- при млечните продукти - при съдържание от минимум 5 % от теглото на хранителната формула, която се дава на завършителния етап.

Терминът „гъска, хранена с овес” може обаче да се използва тогава, когато гъските са хранени на завършителния етап от три седмици с не по-малко от 500 грама овес на ден.

б) „Екстензивно закрито („отгледан на закрито”):

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на животните на квадратен метър подова площ не надвишава при:
 - пилета: 12 птици, но не повече от 25 кг живо тегло,
 - патици, токачки, пуйки: 25 кг живо тегло,
 - гъски: 15 кг живо тегло,
- птиците се колят както следва:
 - пилета: на 56 дни или повече,
 - пуйки: на 70 дни или повече,
 - гъски: на 112 дни или повече,
 - пекински патици: на 49 дни или повече,
 - мускусни патици: на 77 дни или повече за женските, 84 дни или повече за мъжките,
 - токачки: на 82 дни или повече.

в) „Свободен начин на отглеждане”:

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на птиците в птичарника и възрастта за клане съответства на границите, определени в буква б), с изключение на пилетата, за които броят може да бъде увеличен до 13, но не повече от 27,5 кг живо тегло на квадратен метър,

- най-малко половината от живота си птиците са имали непрекъснат достъп през целия ден до открити площи за разходки на открито, които включват участък, покрит най-вече с растителност, не по-малко от:
- 1 м² на пиле или токачка,
- 2 м² на пуйка или гъска,
- хранителната формула, която се използва през периода на угодяване, съдържа минимум 70 % зърнени съставки,
- птичарникът е снабден с отвори за промушване с комбинирана дължина, равна на или по-голяма от тази на по-дългата част на птичарника при пилетата.

г) „Традиционен свободен начин на отглеждане” :

Този термин може да се използва само тогава, когато:

- броят на птиците на м² в сградата не надвишава при:
- пилета: 12 птици, но не повече от 25 кг живо тегло; при подвижни птичарници обаче, при които подовата площ е не по-голяма от 150 м², като те остават открити през нощта, броят на птиците може да нарасне до 20 броя, но не повече от 40 кг живо тегло на м²,
- скопени петли: 6,25 птици (на възраст до 81 дни: 12), но не повече от 25 кг живо тегло,
- мускусни патици: 8 мъжки, но не повече от 28 кг живо тегло, 10 женски, но не повече от 20 кг живо тегло,
- токачки: 13, но не повече от 20 кг живо тегло,
- пуйки: шест птици (на възраст до седем седмици: 10), но не повече от 25 кг живо тегло,
- гъски: три, при завършване периода на затворено отглеждане през последните три седмици на угодяване (на възраст до седем седмици: 10), но не повече от 15 кг живо тегло,
- общата полезна площ на птичарниците на всеки отделен производствен обект не трябва да надвишава 1 600 м².,
- всеки птичарник съдържа не повече от:
- 4 800 пилета,
- 5 200 токачки в птичарниците с достъп до свободна зона или 2000 в помещения с пръчки за кацане на птиците,
- 4 000 женски мускусни патици или 3,200 мъжки мускусни патици,
- 2 500 скопени петли, гъски и пуйки,
- има непрекъснат достъп през деня за разходки на открито, най-малко от следната възраст:
- шест седмици при пилетата и скопените петли,
- осем седмици при патиците, гъските, токачките и пуйките,
- разходките на открито включват участък, покрит основно с растителност, с площ най-малко:
- 2 м² на пиле или патица или токачка,
- 4 м² на скопен петел,
- 6 м² на пуйка,
- 10 м² на гъска.

При токачки разходките на открито могат да бъдат заменени с волиери, подовата площ на които да е поне два пъти по-голяма от тази на птичарника и височината е поне 2 м, като волиерата е оборудвана с пръти с дължина минимум 10 см на птица,

- угодяваните птици са от порода, считана за бавно отглеждана,
- хранителната формула, която се използва на етапа на угодяване, съдържа минимум 70 % зърнени храни,
- минималната възраст за клане е:
 - 81 дни за пилета,
 - 150 дни за скопени петли,
 - 77 дни за женски мускусни патици,
 - 84 дни за мъжки мускусни патици,
 - 94 дни за токачки,
 - 140 дни за пуйки и за гъски, предназначени за печене,
 - 102 дни за гъски, предназначени за производството на гъши дроб и гъше магре.

д) „Свободен начин на отглеждане - пълна свобода”:

За използването на този термин се изисква съответствие с критериите, определени в буква е), с изключение на това, че птиците трябва да имат непрекъснат достъп през деня за разходки на открито, при една неограничена площ.