

TABEL DE CONCORDANȚĂ
a proiectului Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului

1	Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre;					
2	Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului					
3	Compatibil					
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Diferențele	Observațiile	Autoritatea/ persoana responsabilă
4		5	6	7	8	9
Articolul 1 Produsele menționate la articolul 121 litera (e) punctul (ii) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 se definesc după cum urmează: 1. Carcase de păsări de curte (a) COCOȘI ȘI GĂINI (<i>Gallus domesticus</i>) — pui (broiler, de carne): subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); — cocoși, găini (de fiert): subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat); — claponi: pui masculi castrați chirurgical înainte de atingerea maturității sexuale și sacrificați la o vârstă minimă de 140 de zile; după castrare, claponii trebuie să fi fost îngrășați timp de cel puțin 77 de zile; — pui mici: pui cu o greutate a carcasei mai mică de 650 g (exprimată fără organe interne, cap și picioare); puii cu greutate între 650 g și 750 g pot fi numiți „pui mici” dacă vârsta la sacrificare nu depășește 28 de zile. Statele membre pot aplica dispozițiile articolului 12 pentru verificarea vârstei la sacrificare; — cocoș tânăr: pui mascul din rasele ouătoare la care vârful sternului este rigid, dar nu complet osificat, și a cărui vârstă la sacrificare este de cel puțin 90 de zile. (b) CURCANI (<i>Meleagris gallopavo dom.</i>) — curcani (broiler), pui de curcan: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); — curcani (de fiert): subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat).		1. Prezenta Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre (în continuare – Normă sanitar-veterinară) stabilește cerințe și standarde la comercializarea cărnii de pasăre. 2. În sensul prezentului act normativ, noțiunile utilizate au următoarea semnificație: 1) carne de pasăre – toate părțile proprii consumului uman obținute de la păsările domestice (de curte) abatorizate, care includ sau pot include țesuturile musculare, osoase, conjunctive și adipoase, din speciile galinacee: cocoși, găini și claponi, precum și curcani, rațe, gîște și bibilici ce se definesc după cum urmează; a) carne de pasăre proaspătă – carne de pasăre neîntărită în nici un moment prin procesul de răcire înainte de a fi păstrată la o temperatură de cel puțin – 2°C și de cel mult + 4° C.; b) carne de pasăre congelată – carnea de pasăre supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (–18° –30° C), care asigură congelarea profundă și păstrarea îndelungată; c) carne de pasăre congelată rapid – carnea de pasăre la care stabilizarea termică a valorii de –18 °C în interiorul cărnii a ajuns într-o perioadă cît mai scurtă de timp (înghețare prin șoc, pentru conservare și depozitare	Compatibil			MADRM

(c) RAȚE (<i>Anas platyrhynchos</i> dom., <i>Cairina muschata</i>), rațe Mulard (<i>Cairina muschata</i> x <i>Anas platyrhynchos</i>) — rațe tinere sau boboci, rațe (tinere) leșești, rațe (tinere) Mulard: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); — rațe, rațe leșești, rațe Mulard: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat). ▼B GÂȘTE (<i>Anser anser</i> dom.) — găște (tinere) sau boboci: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat). Stratul de grăsime care îmbracă carcasa este subțire sau moderat; grăsimea găștei tinere poate avea o culoare caracteristică unui regim alimentar special; — găște: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat); un strat de grăsime pornind de la moderat la gros îmbracă toată carcasa. (e) BIBILICI (<i>Numida meleagris domesticus</i>) — bibilici (tinere): subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); — bibilici: subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat). În sensul prezentului regulament, variantele termenilor utilizați la literele (a)-(e) privind sexul se consideră echivalente termenilor respectivi.	pentru lungă durată se congelează industrial la temperatura de – 40 °C timp de 2-3 minute, apoi este transferată în depozit unde se păstrează la temperatura de –18 °C); 2) cocoși și găini (<i>Gallus domesticus</i>) pui (broiler de carne) – subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); 3) cocoși, găini (<i>Gallus domesticus</i>) (de fiert) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat); 4) claponi (<i>Gallus domesticus</i>) – cocoși castrați chirurgical înainte de atingerea maturității sexuale și sacrificați la o vîrstă minimă de 140 de zile, după castrare, claponii trebuie să fi fost îngrășați timp de cel puțin 77 de zile; 5) pui mici – pui cu o greutate a carcasei mai mică de 650 g (exprimată fără organe interne, cap și picioare), puii cu greutate între 650 g și 750 g pot fi numiți „pui mici”, dacă vîrsta la sacrificare nu depășește 28 de zile; 6) cocoș (<i>Gallus domesticus</i>) tînăr – pui mascul din rasele ouătoare la care vârful sternului este rigid, dar nu complet osificat, și a cărui vîrstă la sacrificare este de cel puțin 90 de zile; 7) curcani (<i>Meleagris gallopavo domesticus</i>) – curcani (broiler), pui de curcan: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); 8) curcani (<i>Meleagris gallopavo domesticus</i>) (de fiert) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat) ; 10) rațe tinere (<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>) sau boboci (<i>Anser anser domesticus</i>), rațe (tinere) leșești (<i>Cairina muschata</i> <i>Anas platyrhynchos</i>), rațe (tinere) Mulard (<i>Cairina muschata</i> <i>Anas platyrhynchos</i>) – subiecți la care vârful sternului este flexibil(neosificat);				
---	--	--	--	--	--

	11) rațe (<i>Anas platyrhynchos domesticus</i>), rațe leșești (<i>Cairina muschata Anas platyrhynchos</i>), rațe Mulard (<i>Cairina muschata Anas platyrhynchos</i>) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat); 12) gâște (<i>Anser anser domesticus</i>) – subiecți la care vârful sternului este rigid(osificat) iar stratul de grăsime pornește de la moderat la gros îmbrăcînd toată carcasa; 13) gâște (<i>Anser anser domesticus</i>) (tinere) sau boboci – subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat). Stratul de grăsime care îmbracă carcasa este subțire sau moderat; grăsimea gîștei tinere poate avea o culoare caracteristică unui regim alimentar special; 15) bibilici (<i>Numida meleagris domesticus</i>) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat), iar stratul de grăsime pornește de la moderat la gros îmbrăcînd toată carcasa; 16) bibilici tineri (<i>Numida meleagris domesticus</i>) – subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat); În sensul prezentei Norme, variantele termenilor utilizați la sintagma „păsări domestice”(de curte) privind sexul se consideră echivalente termenilor respectivi; Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, nici un termen, în afară de cei stabiliți în anexa nr.3 la prezenta Normă-sanitar veterinară, nu poate să figureze pe etichetă din momentul comercializării cărnii de pasăre. Dacă unul dintre aceste patru organe nu face în mod normal parte din carcasa pusă în vânzare, absența sa trebuie indicată pe etichetă;				
--	--	--	--	--	--

	Noțiunile(termenii) menționate mai sus pot fi completate cu alți termeni, cu condiția ca aceștia să nu inducă grav în eroare consumatorul și, mai ales, să nu creeze confuzie cu alte produse, 26) personal auxiliar – personal desemnat oficial de autoritatea competentă, pentru a asista medicul veterinar oficial la îndeplinirea anumitor atribuții și îndeplinește condițiile prevăzute în anexa nr. 4 la prezenta Normă sanitar-veterinară; 27) inspecția de sănătate înainte de sacrificare (ante-mortem) – inspecția păsărilor vii, efectuată în conformitate cu capitolul I anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară; 28) expertiza sanitar-veterinară după sacrificare (post-mortem) – inspecția păsărilor abatorizate, după tăiere în abator, efectuată în conformitate cu capitolul IV anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară; 29) mijloc de transport – părțile rezervate încărcăturii din vehicule auto, feroviare, aeriene și navale sau containerele destinate transportului terestru, naval și aerian; 30) unitate de procesare – abator, sala de tranșare, depozit frigorific, centru de reambalare sau o altă unitate care reunește mai multe asemenea unități funcționale autorizate sanitar-veterinar și îndeplinește condițiile necesare prevăzute pentru activitate;				
2. Bucăți de păsări de curte (a) jumătate: jumătatea unei carcase rezultată dintr-o tranșare longitudinală în planul format de stern și coloana vertebrală; (b) sfert: sfert de pulpă sau sfert de piept, obținut printr-o secțiune transversală a unei jumătăți; (c) sferturi posterioare neseperate: cele două sferturi posterioare reunite printr-o porțiune a spatelui, cu sau fără târtiță;	22) bucăți de carne de pasăre. Pentru produsele enumerate la literele e), g) și h), cele două secționări se efectuează la articulații, în conformitate cu prezentarea grafică de la anexa nr. 7 la prezenta Normă sanitar-veterinară: a) jumătate – jumătatea unei carcase rezultată dintr-o tranșare longitudinală în planul format de stern și coloana vertebrală;	Compatibil			MADRM

(d) piept, alb sau file: sternul și coastele, în totalitate sau nu, repartizate pe fiecare parte cu musculatura în aderență naturală. Pieptul poate fi prezentat întreg sau în două părți; (e) pulpă: femurul, tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; (f) pulpă de pui cu o porțiune de spate atașată: greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 25 % din greutatea bucății; (g) partea de sus a pulpei: femurul cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; (h) copan: tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; (i) aripă: humerusul, radiusul și cubitusul, împreună cu musculatura în aderență naturală. În cazul aripilor de curcan, humerusul, radiusul sau cubitusul pot fi prezentate separat, împreună cu musculatura în aderență naturală. Vârful, inclusiv osul carpian, poate fi îndepărtat sau nu. Secționările trebuie efectuate la articulații; ▼B (j) aripi neseperate: cele două aripi unite de o porțiune din spate; greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 45 % din cea a bucății; (k) file de piept: pieptul întreg sau tăiat în două, dezosat, adică fără stern și coaste. În cazul pieptului de curcan, fileul poate să conțină numai mușchiul pectoral profund; (l) file de piept cu claviculă: fileul de piept fără piele cu claviculă și numai cu vârful sternului cartilaginos; greutatea claviculei și a cartilagiului nu trebuie să depășească 3 % din greutatea bucății; (m) magret, maigret: file de piept de rață sau gâscă menționat la punctul 3, cuprinzând pielea și grăsimea subcutanată care acoperă mușchiul pieptului, fără mușchiul pectoral profund; (n) pulpă dezosată de curcan: pulpă dezosată superioară și/sau inferioară de curcan, adică fără femur, tibia și peroneu, întregă, tăiată cuburi sau fâșii.	b) sfert – sfert de pulpă sau sfert de piept, obținut printr-o secțiune transversală a unei jumătăți; c) sferturi posterioare neseperate – cele două sferturi posterioare reunite printr-o porțiune a spatelui, cu sau fără tîrniță; d) piept, alb sau file – sternul și coastele, în totalitate sau nu, repartizate pe fiecare parte cu musculatura în aderență naturală. Pieptul poate fi prezentat întreg sau în două părți; e) pulpă – femurul, tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; f) pulpă de pui cu o porțiune de spate atașată – greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 25 % din greutatea bucății; g) partea de sus a pulpei – femurul cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; h) copan – tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații; i) aripă – humerusul, radiusul și cubitusul, împreună cu musculatura în aderență naturală. În cazul aripilor de curcan, humerusul, radiusul sau cubitusul pot fi prezentate separat, împreună cu musculatura în aderență naturală. Vîrful, inclusiv osul carpian, poate fi îndepărtat sau nu. Secționările trebuie efectuate la articulații; j) aripi neseperate – cele două aripi unite de o porțiune din spate, greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 45 % din cea a bucății;				
--	---	--	--	--	--

Pentru produsele enumerate la literele (e), (g) și (h), formularea „secționările trebuie să se facă la nivelul articulațiilor” înseamnă secționări făcute între cele două linii care delimitează articulațiile, în conformitate cu prezentarea grafică de la anexa II. Produsele enumerate la literele (d)-(k) pot fi prezentate cu sau fără piele. Absența pielii în cazul produselor menționate la literele (d)-(j) sau prezența pielii în cazul produsului menționat la litera (k) trebuie să fie menționată pe etichetă în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului (1).	k) file de piept – pieptul întreg sau tăiat în două, dezosată, adică fără stern și coaste. În cazul pieptului de curcan, fileul poate să conțină numai mușchiul pectoral profund; l) file de piept cu claviculă – file de piept fără piele cu claviculă și numai cu vârful sternului cartilaginos, greutatea claviculei și a cartilagiului nu trebuie să depășească 3 % din greutatea bucății; m) magret, maigret – file de piept de rață sau gâscă, cuprinzând pielea și grăsimea subcutanată care acoperă mușchiul pieptului, fără mușchiul pectoral profund; n) pulpă dezosată de curcan – pulpă dezosată superioară și/sau inferioară de curcan, adică fără femur, tibie și peroneu, întreagă, tăiată cuburi sau fișii. Produsele enumerate la literele d)- k) pot fi prezentate cu sau fără piele. Absența pielii în cazul produselor menționate la literele d)- j) sau prezența pielii în cazul produsului menționat la litera k) trebuie să fie menționată pe etichetă.				
3. Foie gras Ficatul de gâscă sau de rață aparținând speciilor <i>Cairina muschata</i> sau <i>Cairina muschata</i> x <i>Anas platyrhynchos</i>, îndopate pentru a produce hipertrofia celulară caracteristică ficatului gras. Păsările de la care a fost prelevat un astfel de ficat trebuie să fi fost complet sângerate. Ficatul trebuie să prezinte o culoare uniformă. Ficatul trebuie să aibă următoarea greutate: — ficatul de rață trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 300 de grame; — ficatul de gâscă trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 400 de grame.	24) foie gras – ficatul de gâscă sau de rață aparținând speciilor <i>Cairina muschata</i> sau <i>Cairina muschata</i> x <i>Anas platyrhynchos</i>, îndopate pentru a produce hipertrofia celulară caracteristică ficatului gras. Păsările de la care a fost prelevat un astfel de ficat trebuie să fi fost complet sângerate. Ficatul trebuie să prezinte o culoare uniformă. Ficatul trebuie să aibă următoarea greutate: ficatul de rață trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 300 grame; ficatul de gâscă trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 400 grame.	Compatibil			MADRM
<i>Articolul 2</i> În sensul prezentului regulament: (a) „carcasă” înseamnă corpul întreg al unei păsări din speciile menționate la articolul 1 alineatul (1) după sângerare, jumelire și eviscerare; îndepărtarea rinichilor	18) carne de pasăre fără preambalare – carnea de pasăre, prezentată la vânzare către consumatorul final, fără a fi preambalată, sau care este împachetată la punctul de vânzare, la cererea cumpărătorului. În această	Compatibil			MADRM

este însă opțională; o carcasă eviscerată poate fi prezentată la vânzare cu sau fără organe interne, și anume inimă, ficat, pipotă și gât, introduse în cavitatea abdominală; (b) „părți de carcasă” înseamnă carnea de pasăre care, având în vedere dimensiunea și caracteristicile țesutului muscular, poate fi identificată ca fiind obținută din părțile respective ale carcaserii; (c) „carne de pasăre preambalată” înseamnă carnea de pasăre prezentată în conformitate cu condițiile prevăzute la articolul 1 alineatul (3) litera (b) din Directiva 2000/13/CE; (d) „carne de pasăre fără preambalare” înseamnă carnea de pasăre prezentată la vânzarea către consumatorul final, fără a fi preambalată sau care este împachetată la punctul de vânzare, la cererea cumpărătorului; (e) „comercializare” înseamnă deținerea sau expunerea spre vânzare, punerea în vânzare, vânzarea, livrarea sau orice alt fel de comercializare; (f) „lot” înseamnă carnea de pasăre din aceeași specie și de același tip, din aceeași clasă, de aceeași fabricație, de la același abator sau din același atelier de tranșare, situată în același loc, care trebuie să fie inspectată. În sensul articolului 9 și al anexelor V și VI, un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.	categorie se include și carnea care este ambalată în vid sau în atmosferă controlată; 19) carne de pasăre preambalată – carnea de pasăre prezentată la vânzare consumatorului final prin utilizarea unui ambalaj sau container în care a fost introdusă înaintea prezentării pentru vânzare, pe care acest ambalaj o acoperă în întregime sau parțial, dar în asemenea mod, încât conținutul să nu poată fi modificat fără ca ambalajul să fie deschis sau să suporte o modificare. Pentru ambalajele mari se vor aplica indicațiile specificate în anexa nr. 6 la prezenta Normă sanitar-veterinară; 20) carcasă – corpul întreg al unei păsări din speciile menționate la punctul 2 din prezenta Normă sanitar-veterinară după sîngerare, jumulire și eviscerare, îndepărtarea rinichilor este însă oportună, o carcasă eviscerată poate fi prezentată la vânzare cu sau fără organe interne, și anume inimă, ficat, pipotă și gât, introduse în cavitatea abdominală; 21) părți de carcasă – carnea de pasăre care, avînd în vedere dimensiunea și caracteristicile țesutului muscular, poate fi identificată ca fiind obținută din părțile respective ale carcaserii; 31) lot – o anumită cantitate de carne de pasăre din aceeași specie și de același tip, din aceeași clasă, din aceeași categorie, de aceeași fabricație, produsă la același abator sau din același atelier de tranșare, situat în același loc, produsă într-un anumit interval de timp, care trebuie să fie inspectată și însoțită de același document (certificat) sanitar-veterinar la care face referire același document comercial.				
<i>Articolul 3</i> (1) Pentru comercializarea conform dispozițiilor din prezentul regulament, carcaserile de pasăre trebuie prezentate la vânzare sub una din următoarele forme: — parțial eviscerate („effilé”, „roped”);	Pentru comercializarea, carcaserile de pasăre trebuie prezentate la vânzare sub una din următoarele forme:	Compatibil			MADRM

— cu organe interne; — fără organe interne. Se poate adăuga termenul „eviscerat”. (2) Carcasele parțial eviscerate sunt carcasele la care nu s-a efectuat îndepărtarea inimii, a ficatului, a plămânilor, a pipotei, a gușii și a rinichilor. (3) Pentru toate prezentările de carcase, dacă nu se îndepărtează capul, traheea, esofagul și gușa pot să rămână în carcasă. (4) Organele interne sunt compuse exclusiv din următoarele organe: Inima, gâtul, pipota și ficatul, precum și toate celelalte părți considerate comestibile pe piața pe care produsul este destinat consumului final. Ficatul trebuie separat de vezica biliară, pipota trebuie separată de membrană, iar conținutul pipotei trebuie îndepărtat. Inimii îi poate fi sau nu îndepărtată membrana pericardică. În cazul în care gâtul rămâne atașat la carcasă, acesta nu se consideră ca aparținând organelor interne. Dacă unul dintre aceste patru organe nu face în mod normal parte din carcasa pusă în vânzare, absența sa trebuie indicată pe etichetă. (5) Pe lângă conformarea la legislația națională adoptată în conformitate cu Directiva 2000/13/CE, documentele comerciale însoțitoare trebuie să cuprindă și indicațiile următoare, în sensul articolului 13 alineatul (1) litera (b) din directiva respectivă: (a) categoria vizată în anexa XIV partea B punctul III.1 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007; (b) starea în care se comercializează carnea de pasăre, în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.2 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, precum și temperatura de depozitare recomandată.	parțial eviscerate („effié”, „roped”) – carcasele la care nu s-a efectuat îndepărtarea inimii, ficatului, pulmonilor (plămânilor), pipotei, gușii și rinichilor ; eviscerate – carcasele la care au fost înlăturate toate organele interne. 23) viscere – organele interne localizate în cavitatea toracico-abdominală și, după caz, traheea, esofagul și gușa. Organele interne sînt compuse exclusiv din următoarele organe: inima, pipota, ficatul, în unele cazuri gâtul, precum și toate celelalte părți considerate comestibile pe piața pe care produsul este destinat consumului final. Ficatul trebuie separat de vezica biliară, pipota trebuie separată de membrană, iar conținutul pipotei trebuie îndepărtat. Inimii îi poate fi sau nu îndepărtată membrana pericardică. În cazul în care gâtul rămîne atașat la carcasă, acesta nu se consideră ca aparținînd organelor interne. Dacă unul dintre aceste patru organe nu face în mod normal parte din carcasa pusă în vânzare, absența sa trebuie indicată pe etichetă;				
Articolul 4 (1) Denumirile sub care produsele menționate în prezentul regulament sunt comercializate, în sensul articolului 3 alineatul (1) punctul 1 din Directiva 2000/13/CE, sunt cele menționate la articolul 1 din prezentul regulament, iar termenii corespunzători în celelalte limbi ale Comunității sunt menționați în anexa I la prezentul regulament, calificați:		Compatibil			MADRM

— în cazul carcaselor întregi, cu referire la unul dintre modurile de prezentare prevăzute la articolul 3 alineatul (1) din prezentul regulament; — în cazul bucăților, cu referire la specie. (2) Denumirile menționate la articolul 1 punctele 1 și 2 pot fi completate cu alți termeni, cu condiția ca aceștia să nu inducă grav în eroare consumatorul și, mai ales, să nu creeze confuzie cu alte produse menționate la articolul 1 punctele 1 și 2 sau cu mențiunile prevăzute la articolul 11.					
Articolul 5 (1) Alte produse în afara celor stabilite la articolul 1 nu pot fi comercializate în Comunitate decât sub denumiri care nu induc grav în eroare consumatorul, creând confuzie între acestea și cele vizate la articolul 1 sau cu mențiunile prevăzute la articolul 11. (2) Pe lângă conformarea la legislația națională adoptată în conformitate cu Directiva 2000/13/CE, etichetarea, prezentarea și reclama la carnea de pasăre destinată consumatorului final trebuie să respecte cerințele suplimentare prevăzute la alineatele (3) și (4) din prezentul articol. ▼B (3) În cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate se înlocuiește cu „data limită de consum”, în conformitate cu articolul 10 din Directiva 2000/13/CE. (4) În cazul cărnii de pasăre preambalate, pe preambalaj sau pe eticheta aplicată pe acesta trebuie să figureze și următoarele informații: (a) categoria vizată în anexa XIV partea B punctul III.1 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007; (b) în cazul cărnii de pasăre proaspete, prețul total și prețul pe unitatea de greutate la stadiul de vânzare cu amănuntul; (c) starea în care se comercializează carnea de pasăre, în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.2 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, precum și temperatura de depozitare recomandată; (d) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare, indicat în conformitate cu articolul 4 din	6) Capitolul VIII: a) punctul 47.1 se completează cu litera h) cu următorul cuprins: ” h) în cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu „data limită de consum”, conform articolului 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.” 46. Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse spre vânzare și pentru a asigura libera lor circulație în țară și în afara teritoriului ei. 47.1. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă: a) denumirile sub care produsele sînt comercializate; b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării;	Compatibil			MADRM

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (1), cu excepția cazului în care tranșarea sau dezosarea se efectuează la punctul de vânzare, în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) litera (d) din regulamentul respectiv; (e) în cazul cărnii de pasăre importate din țări terțe, o indicație a țării de origine. (5) În cazul în care carnea de pasăre este oferită spre vânzare fără preambalare, cu excepția situațiilor în care tranșarea și dezosarea au loc la punctul de vânzare, conform dispozițiilor articolului 4 alineatul (2) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu condiția ca tranșarea și dezosarea să se efectueze la cererea și în prezența consumatorului, articolul 14 din Directiva 2000/13/CE se aplică următoarelor indicații vizate la alineatul (4). (6) Prin derogare de la articolul 3 alineatul (5) și alineatele (2)-(5) din prezentul articol, nu este necesară clasificarea cărnii de pasăre sau indicarea datelor suplimentare menționate la articolele respective în cazul livrărilor către atelierele de tranșare sau prelucrare.	c) starea în care se comercializează carnea de pasăre; d) temperatura de depozitare recomandată; e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare; f) prețul total și prețul pe unitatea de greutate; g) în cazul cărnii de pasăre importate din alte țări este necesar de indicat țara de origine. 47.2. Printre mențiunile opționale de pe etichetă este necesar să figureze și cele referitoare la metoda de răcire, la fel este necesar de a indica așa parametri precum vârsta păsărilor la momentul sacrificării, durata perioadei de îngrășare, modul de creștere și rația anumitor ingrediente alimentare.				
Articolul 6 Următoarele dispoziții suplimentare se aplică în cazul cărnii de pasăre congelate, așa cum este definită în anexa XIV partea B punctul II.3 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. Temperatura cărnii de pasăre congelate menționată în prezentul regulament trebuie să fie stabilă și menținută, în orice punct al produsului, la o temperatură maximă de -12 °C, cu unele fluctuații superioare cu o marjă de cel mult 3 °C. Aceste toleranțe în ceea ce privește temperatura produsului sunt permise în conformitate cu bunele practici de depozitare și distribuire pe parcursul distribuirii locale și în vitrinele de vânzare către consumatorul final.	Capitolul IX DEPOZITAREA, PREAMBALAREA ȘI AMBALAREA Pct.50 Temperatura de depozitare are o importanță primordială pentru menținerea unor standarde de calitate ridicate. Prin urmare, este necesară stabilirea unui prag de temperatură pentru păstrarea cărnii de pasăre congelate sau congelate rapid, așa dar: a) carnea de pasăre congelată trebuie menținută la o temperatură care nu va depăși (minus) – 12°C; b) carnea de pasăre proaspătă ambalată nu trebuie să fie depozitată în aceeași încăpere cu carnea proaspătă neambalată.	Compatibil			MADRM
Articolul 7 (1) Carcasele și tranșele de pasăre de curte menționate în prezentul regulament trebuie, pentru a fi admise în clasa	<i>Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului</i> 3) Capitolul I se completează cu punctele 3¹, 3² și 3³ cu următorul cuprins:	Compatibil			MADRM

A sau în clasa B, să îndeplinească următoarele condiții minime: (a) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare; (b) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge; (c) să nu prezinte nici un miros străin; (d) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate; (e) să nu prezinte fracturi deschise; (f) să nu prezinte echimoze grave. Păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară. (2) Pentru a fi admise în clasa A, carcasele și tranșele de pasăre trebuie să îndeplinească și următoarele condiții: (a) să aibă o conformație bună. Carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnoase. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa; (b) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcabei; (c) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripei poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi; (d) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degerături (1), decât dacă acestea au fost întâmplătoare, au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele	„3¹ Carcasele și tranșele de pasăre de curte trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime: a) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare; b) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge; c) să nu prezinte nici un miros străin; d) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate; e) să nu prezinte fracturi deschise; f) să nu prezinte echimoze grave. g) păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară. 3² Carcasele și tranșele de pasăre clasificate în categoria A trebuie să îndeplinească și următoarele condiții: 1) carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnoase. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa; 2) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcabei; 3) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripei poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi; 4) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degerături, decât dacă acestea au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele.				
--	---	--	--	--	--

Articolul 8

(1) Orice decizie care se impune în urma nerespectării articolelor 1, 3 și 7 trebuie luată pentru tot lotul controlat în conformitate cu dispozițiile prezentului articol.

(2) Un eșantion compus din cantitățile de mai jos ale diferitelor produse definite la articolul 1 se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor din țări terțe, în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru articolul 1 punctele 1 (*) și 3 și articolul 7 alineatul (1)
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(1) Toleranță în cadrul aceleiași specii, și nu de la o specie la alta.

(3) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa A se aplică toleranța totală de unități necorespunzătoare prevăzută în coloana 3 a tabelului de la alineatul (2). Aceste unități necorespunzătoare pot să suprindă, de asemenea, în cazul fileului de piept, file cu până la 2 % din greutate cartilaj (extremitate flexibilă a sternului).

Cu toate acestea, numărul unităților care nu sunt conforme cu dispozițiile articolului 1 punctele 1 și 3 și cu cele ale articolului 7 alineatul (1) nu trebuie să depășească cifrele indicate în coloana 4 din tabelul prezentat la alineatul (2).

Proiectul Hotărârii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului

3³ La verificarea loturilor de carcase și tranșele de pasăre de curte se efectuează printr-un eșantion compus din cantitățile de mai jos se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor, sau în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru carcasele de pasăre de curte
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

Compatibil
MADRM

În ceea ce privește articolul 1 punctul 3, o unitate necorespunzătoare nu se consideră tolerabilă dacă nu are o greutate de cel puțin 240 g, în cazul ficatului de rață, și de cel puțin 385 g, în cazul ficatului de gâscă. (4) La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa B, numărul tolerat de unități necorespunzătoare se dublează. (5) Dacă lotul controlat nu este conform cerințelor, organul de control interzice comercializarea acestuia sau, dacă lotul provine dintr-o țară terță, importul lotului, până când se stabilește conformitatea sa cu dispozițiile articolelor 1 și 7.					
Articolul 9 (1) Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid, în sensul articolului 2 din Directiva 76/211/CEE, poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate în conformitate cu anexa XIV partea B punctul III.3 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. Aceste preambalaje pot fi: — preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau — preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie, în conformitate cu articolul 1. (2) Toate preambalajele prezintă, în conformitate cu alineatele (3) și (4), o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină. (3) Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează: (a) carcase: — < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.); — 1 100 - < 2 400 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.); — ≥ 2 400 g: clase de 200 g (2 400 -2 600 -2 800 etc.); (b) bucăți: — < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.); — ≥ 1 100 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.). (4) Preambalajele menționate la alineatul (1) trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:	<i>Proiectul Hotărârii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului</i> 5) Capitolul IX se completează cu punctele 51¹-51¹¹ cu următorul cuprins: ”51¹Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid, poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate în următoarele preambalaje: 1) preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau 2) preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie. 51²Toate preambalajele prezintă, o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină. Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează: 1) carcase: — < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.); — 1 100 - < 2 400 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.); — ≥ 2 400 g: clase de 200 g (2 400 -2 600 -2 800 etc.); 2) bucăți: — < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.); — ≥ 1 100 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.). 51³ Preambalajele trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe: 1) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală;	Compatibil			MADRM

(a) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală; (b) proporția preambalajelor care au o eroare negativă mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la alineatul (9) este suficient de redusă pentru ca loturile de preambalaje să îndeplinească cerințele testelor menționate la alineatul (10); (c) nu se comercializează nici un preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la alineatul (9). Definițiile greutății nominale, conținutului efectiv și erorii negative, prevăzute în anexa I la Directiva 76/211/CEE, se aplică prezentului regulament. (5) În ceea ce privește responsabilitatea ambalatorului sau a importatorului de carne de pasăre congelată sau congelată rapid, precum și controalele care trebuie efectuate de către autoritățile competente, se aplică mutatis mutandis punctele 4, 5 și 6 din anexa I la Directiva 76/211/CEE.	2) nu se comercializează nici un preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la pct. 51⁹.				
(6) Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape: — un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă; — un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă. Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la alineatele (10) și (11). (7) Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc, care urmează să fie inspectate. Mărimea lotului se limitează la cantitățile stabilite în cele ce urmează: — când preambalajele sunt controlate la capătul liniei de ambalare, numărul acestora din fiecare lot este egal cu producția maximă pe oră a liniei de ambalare, fără nici o restricție în ceea ce privește mărimea lotului; — în celelalte cazuri, mărimea lotului este limitată la 10 000 de preambalaje.	51⁴ Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape: 1) un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă; 2) un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă. 51⁵ Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la pct. 51¹⁰ și pct. 51¹¹. 51⁶ Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc. 51⁷ O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat:	Compatibil			MADRM

(8) O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat: <table><tr><th>Mărimea lotului</th><th>Mărimea probei</th></tr><tr><td>100-500</td><td>30</td></tr><tr><td>501-3 200</td><td>50</td></tr><tr><td>> 3 200</td><td>80</td></tr></table>	Mărimea lotului	Mărimea probei	100-500	30	501-3 200	50	> 3 200	80	<table><tr><th>Mărimea lotului</th><th>Mărimea probei</th></tr><tr><td>100-500</td><td>30</td></tr><tr><td>501-3 200</td><td>50</td></tr><tr><td>> 3 200</td><td>80</td></tr></table>	Mărimea lotului	Mărimea probei	100-500	30	501-3 200	50	> 3 200	80																
Mărimea lotului	Mărimea probei																																
100-500	30																																
501-3 200	50																																
> 3 200	80																																
Mărimea lotului	Mărimea probei																																
100-500	30																																
501-3 200	50																																
> 3 200	80																																
Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv, în sensul anexei II la Directiva 76/211/CEE, în cazul în care are loc, se efectuează în proporție de 100 %. (9) În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile: (în grame) <table><tr><th rowspan="2">Greutatea nominală</th><th colspan="2">Eroare negativă maximă admisă</th></tr><tr><th>Carcase</th><th>Bucăți</th></tr><tr><td>mai puțin de 1 100</td><td>25</td><td>25</td></tr><tr><td>1 100 - < 2 400</td><td>50</td><td>50</td></tr><tr><td>2 400 și peste</td><td>100</td><td>50</td></tr></table>	Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă		Carcase	Bucăți	mai puțin de 1 100	25	25	1 100 - < 2 400	50	50	2 400 și peste	100	50	51⁸ Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv, se efectuează în proporție de 100 %. 51⁹ În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile: (în grame) <table><tr><th rowspan="2">Greutatea nominală</th><th colspan="2">Eroare negativă maximă admisă</th></tr><tr><th>Carcase</th><th>Bucăți</th></tr><tr><td>mai puțin de 1 100</td><td>25</td><td>25</td></tr><tr><td>1 100 – < 2 400</td><td>50</td><td>50</td></tr><tr><td>2 400 și peste</td><td>100</td><td>50</td></tr></table>	Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă		Carcase	Bucăți	mai puțin de 1 100	25	25	1 100 – < 2 400	50	50	2 400 și peste	100	50	Compatibil			MADRM
Greutatea nominală		Eroare negativă maximă admisă																															
	Carcase	Bucăți																															
mai puțin de 1 100	25	25																															
1 100 - < 2 400	50	50																															
2 400 și peste	100	50																															
Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă																																
	Carcase	Bucăți																															
mai puțin de 1 100	25	25																															
1 100 – < 2 400	50	50																															
2 400 și peste	100	50																															
(10) Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a preambalajului. Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare. Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul următor; lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere. <table><tr><th>Mărimea probei</th><th>Numărul unităților necorespunzătoare</th></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare			51¹⁰ Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a preambalajului.Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare. 51¹¹ Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul următor; lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere.																												
Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare																																

<table><tr><td></td><td>Criteriul de acceptare</td><td>Criteriul de respingere</td></tr><tr><td>30</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>50</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>80</td><td>5</td><td>6</td></tr></table>				Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere	30	2	3	50	3	4	80	5	6	<table><tr><td rowspan="4">Mărimea probei</td><td colspan="2">Numărul unităților necorespunzătoare</td></tr><tr><td>Criteriul de acceptare</td><td>Criteriul de respingere</td></tr><tr><td>30</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td>50</td><td>3</td><td>4</td></tr><tr><td>80</td><td>5</td><td>6</td></tr></table>			Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare		Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere	30	2	3	50	3	4	80	5	6				
	Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere																																	
30	2	3																																	
50	3	4																																	
80	5	6																																	
Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare																																		
	Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere																																	
	30	2	3																																
	50	3	4																																
80	5	6																																	
(11) Pentru controlarea conținuturilor medii efective, un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă conținutul efectiv mediu al preambalajelor care compun proba este mai mare decât criteriul de acceptare indicat în cele ce urmează. <table><tr><td>Mărimea probei</td><td>Criteriul de acceptare pentru conținutul efectiv mediu</td></tr><tr><td>30</td><td>$\bar{x} > Q_n - 0,503 s$</td></tr><tr><td>50</td><td>$\bar{x} > Q_n - 0,379 s$</td></tr><tr><td>80</td><td>$\bar{x} > Q_n - 0,295 s$</td></tr></table> $\bar{x}$ = conținutul efectiv mediu al preambalajelor, Q_n = greutatea nominală a preambalajului, s = abaterea medie pătratică a conținuturilor efective ale preamba- lajelor din lot Abaterea medie pătratică se calculează conform indicațiilor de la punctul 2.3.2.2 din anexa II la Directiva 76/211/CEE. (12) Atât timp cât Directiva 80/181/CEE a Consiliului (1) auto-rizează utilizarea indicațiilor suplimentare, indicarea greutății nominale a preambalajelor vizate de prezentul articol poate fi însoțită de o indicație suplimentară. (13) În ceea ce privește carnea de pasăre care intră în Regatul Unit din alte state membre, controalele se efectuează prin sondaj și nu se desfășoară la frontieră.			Mărimea probei	Criteriul de acceptare pentru conținutul efectiv mediu	30	$\bar{x} > Q_n - 0,503 s$	50	$\bar{x} > Q_n - 0,379 s$	80	$\bar{x} > Q_n - 0,295 s$				Compatibil			MADRM																		
Mărimea probei	Criteriul de acceptare pentru conținutul efectiv mediu																																		
30	$\bar{x} > Q_n - 0,503 s$																																		
50	$\bar{x} > Q_n - 0,379 s$																																		
80	$\bar{x} > Q_n - 0,295 s$																																		
Articolul 10 Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează, precum si termenii corespunzători în celelalte limbi ale Comunității, enumerați la anexa III, pot figura			Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului 6) Capitolul VIII:			Compatibil			MADRM																										

pe etichetă în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE. — răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece; — răcire prin dusare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă; ▼ B — răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în baci de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.	b) se completează cu pct.49¹ -49⁵ cu următorul cuprins: 49¹ <i>Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează:</i> — răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece; — răcire prin dușare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă; — răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în baci de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.				
Articolul 11 (1) Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, niciun termen, în afară de cei stabiliți în continuare și termenii corespunzători din celelalte limbi comunitare enumerați în anexa IV, nu poate să figureze pe etichete în sensul articolului 1 alineatul (3) litera (a) din Directiva 2000/13/CE și, în orice caz, aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa V la prezentul regulament: (a) „furajate cu ... % de ...”; (b) „crescute în spații închise - sistem extensiv”; (c) „creștere liberă”; (d) „creștere liberă tradițională”; (e) „creștere liberă totală”. B Acești termeni pot fi completați cu indicații privind caracteristicile modurilor de creștere respective. Dacă modul de creștere în aer liber [literele (c), (d) și (e)] apare pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”. (2) Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrijire este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la alineatul (1) și pentru o vârstă superioară celei indicate la anexa V literele (b), (c) sau (d). Cu toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul animalelor care intră sub incidența articolului 1 alineatul (1) litera (a) a patra liniuță.	49² <i>Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, în afară de cei stabiliți, niciun termen, aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa 3 la prezenta Normă:</i> (a) „furajate cu ... % de ...”; (b) „crescute în spații închise – sistem extensiv”; (c) „creștere liberă”; (d) „creștere liberă tradițională”; (e) „creștere liberă totală”. 49³ <i>Dacă modul de creștere în aer liber literele (c), (d) și (e) apar pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”.</i> 49⁴ <i>Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrijire este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la pct.49² și pentru o vârstă superioară celei indicate la în anexa 3 pct.2, 3 sau 4. Cu</i>	Compatibil			MADRM

(3) Alineatele (1) și (2) se aplică fără a aduce atingere măsurilor tehnice naționale care depășesc normele minime menționate la anexa V și se aplică numai producătorilor din statul membru în cauză, cu condiția ca respectivele măsuri să fie compatibile cu dreptul comunitar și conforme normelor comune de comercializare a cărnii de pasăre. (4) Măsurile naționale prevăzute la alineatul (3) se comunică Comisiei. (5) Statul membru trebuie să furnizeze, oricând și la solicitarea Comisiei, toate informațiile necesare evaluării cu dreptul comunitar a compatibilității măsurilor menționate în prezentul articol, precum și conformitatea acestora cu standardele comune de comercializare a cărnii de pasăre.	<i>toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul puilor mici.</i>				
Articolul 12 (1) Abatoarele autorizate să utilizeze termenii menționați la articolul 11 sunt supuse unui acord special. Acestea trebuie să înregistreze separat și în funcție de modul de creștere: (a) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective, care trebuie să fie înscrise ca urmare a unei inspecții efectuate de autoritatea competentă a statului membru; (b) la cererea autorității respective, numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție; (c) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate; (d) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum 6 luni de la livrare. (2) Producătorii menționați la alineatul (1) sunt apoi supuși unor inspecții regulate. Aceștia păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje. In afară de aceasta, producătorii care folosesc metoda de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea,	<i>Proiectul Hotărârii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului</i> <i>4) Capitolul II se completează cu punctele 61-66 cu următorul cuprins:</i> <i>6¹ Abatoarele autorizate să utilizeze termenii menționați la pct.49² sunt supuse unui acord special. Acestea trebuie să înregistreze separat și în funcție de modul de creștere:</i> <i>1) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective, care trebuie să fie înscrise ca urmare a unei inspecții efectuate de autoritatea competentă</i> <i>2) la cererea autorității competente, numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție;</i> <i>3) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate;</i> <i>4) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum 6 luni de la livrare.</i> <i>6² Crescătorii menționați la pct.49² sunt supuși unor inspecții regulate, aceștia păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje.</i>	Compatibil			MADRM

evidențe privind data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare. (3) Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate producătorilor pentru modul de creștere menționat la articolul 11 alineatul (1) litera (a) au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea. (4) Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe ale păsărilor din sușele recunoscute ca având o creștere lentă livrate producătorilor pentru modurile de creștere menționate la articolul 11 alineatul (1) literele (d) și (e). (5) In ceea ce privește aplicarea articolului 11 și a alineatelor (1)-(4) din prezentul articol, sunt efectuate inspecții regulate: (a) în crescătorii: cel puțin o dată pentru fiecare categorie de producție; (b) la producătorii și furnizorii de furaje: cel puțin o dată pe an; (c) la abator: cel puțin de patru ori pe an; (d) la incubator: cel puțin o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la articolul 11 alineatul (1) literele (d) și (e). ▼ M3 (6) Fiecare stat membru pune la dispoziția celorlalte state membre și a Comisiei, prin orice mijloace adecvate, inclusiv prin publicare pe internet, lista actualizată cu abatoarele autorizate înregistrate în conformitate cu alineatul (1), indicând denumirea, adresa și numărul atribuit fiecărui abator.	<i>6³ Crescătorii care folosesc metoda de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea, evidențe privind data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare.</i> <i>6⁴ Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate crescătorilor pentru modul de creștere menționat la pct.49² litera (a) au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea.</i> <i>6⁵ Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe ale păsărilor din sușele recunoscute ca având o creștere lentă livrate crescătorilor pentru modurile de creștere menționate la pct.49² literele (d) și (e).</i> <i>6⁶ În vederea aplicării pct.6² sunt efectuate inspecții regulate:</i> <i>1) în crescătorii: cel puțin o dată pentru fiecare categorie de producție;</i> <i>2) la producătorii și furnizorii de furaje: cel puțin o dată pe an;</i> <i>3) la abator: cel puțin de patru ori pe an;</i> <i>4) la incubator: cel puțin o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la pct.49² literele (d) și (e). ”</i>				
▼B Articolul 13 In cazul unui control privind precizarea modului de creștere utilizat, menționat la articolul 121 litera (e) punctul (v) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, organismele desemnate de statele membre trebuie să respecte criteriile stabilite de norma europeană nr. EN/45011 din 26 iunie 1989 și, în această calitate, să fie autorizate și supervizate de autoritatea competentă a statului membru în cauză.	<i>Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului</i> <i>Capitolul VIII:</i> <i>49⁵ În cazul unui control privind precizarea modului de creștere utilizat, autoritatea competentă sau organismele desemnate trebuie să respecte standardele internaționale de comercializare din domeniu.</i>	Compatibil			MADRM

Articolul 14 Carnea de pasăre de curte importată din țări terțe poate să conțină una sau mai multe indicații opționale prevăzute la articolele 10 și 11, dacă transportul este însoțit de un certificat emis de autoritățile competente din țara de origine care să ateste că produsele respective sunt conforme cu dispozițiile aplicabile din prezentul regulament. La cererea adresată Comisiei de către o țară terță, aceasta stabilește o listă cu autoritățile respective.	<i>Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului</i> 9) <i>Capitolul III a Normei se completează cu pct. 13¹-13⁷ cu următorul cuprins:</i> 13⁷ <i>Carnea de pasăre de curte importată poate să conțină una sau mai multe indicații opționale prevăzute la pct.49¹-49⁴, dacă lotul este însoțit de un document emis de autoritățile competente din țara de origine care să ateste că produsele respective sunt conforme cu dispozițiile prezentei Norme.</i>	Compatibil			MADRM
Articolul 15 (1) Fără a aduce atingere articolului 16 alineatul (5) și articolului 17 alineatul (3), puii congelați sau congelați rapid pot fi comercializați printr-o activitate profesională sau comercială în cadrul Comunității doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la anexa VI (metoda de scurgere) sau cea de la anexa VII (metoda chimică). (2) Autoritățile competente desemnate de fiecare stat membru se asigură că abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la alineatul (1), în special că: — prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refri-gerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid; — rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an; — fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.	<i>Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului</i> 7) <i>în anexa nr.2 Capitolul II se completează cu pct.8¹-8⁷ cu următorul cuprins:</i> 8¹ <i>Carnea de pui congelată sau congelată rapid poate fi comercializată doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la prezentul Capitol sau prin metoda descrisă la Capitolul I a prezentei anexe.</i> 8² <i>Autoritățile competente asigură că abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la pct. 8¹ în special că:</i> — <i>prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refrigerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid;</i> — <i>rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;</i> — <i>fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.</i>	Compatibil			MADRM
Articolul 16 (1) Se efectuează controale regulate, în abatoare, privind apa absorbită, în conformitate cu indicațiile din anexa IX sau în conformitate cu indicațiile din anexa VI, cel puțin o dată la fiecare perioadă de lucru de opt ore. În cazul în care prin aceste controale se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul regulament, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul	<i>Proiectul Hotărîrii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului</i> 8) <i>Capitolul IV se completează cu pct.30¹-30⁸ cu următorul cuprins:</i> 30¹ <i>În cazul controale privind apa absorbită conform pct.21 se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul Capitol sau cu Capitolul I, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de</i>	Compatibil			MADRM

etapelor de prelucrare care nu fac obiectul unor controale, și dacă, în orice caz, cantitatea de apă absorbită este mai mare decât valorile prevăzute la anexa IX punctul 10 sau la anexa VI punctul 7, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului de preparare. (2) În toate cazurile prevăzute la alineatul (1) al doilea paragraf și, în orice caz, cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la articolul 15 alineatul (1) al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu anexa VI sau VII, de la fiecare abator ales de către autoritatea competentă a statului membru. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului. ▼ B (3) Controalele prevăzute la alineatele (1) și (2) se efectuează de către autoritățile competente sau sub responsabilitatea acestora. Autoritățile competente pot, în cazuri speciale, să aplice dispozițiile de la alineatul (1), în special cele de la anexa IX punctele 1 și 10 și de la alineatul (2) din prezentul articol, într-un mod mai riguros în ceea ce privește un anumit abator, dacă se dovedește că acest lucru este necesar pentru a asigura respectarea conținutului total de apă permis în conformitate cu prezentul regulament.	<i>prelucrare care nu fac obiectul unor controale, și dacă, cantitatea de apă absorbită este mai mare decât valorile prevăzute la pct.30 sau Capitolul I punctul 7, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului de preparare.</i> <i>30² În toate cazurile prevăzute la 30¹ cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la pct.8¹ al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu Capitolul I sau II, de la fiecare abator. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.</i> <i>30³ Autoritățile competente pot, în cazuri speciale, să aplice dispozițiile de la pct.30¹, în special cele de la pct.21-30 a prezentului Capitol și de la pct. 30², într-un mod mai riguros în ceea ce privește un anumit abator, dacă se dovedește că acest lucru este necesar pentru a asigura respectarea conținutului total de apă permis în conformitate cu prezenta Normă.</i>				
În toate cazurile, când s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezentul regulament, autoritățile competente reiau testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la alineatul (2) doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu anexele VI sau VII prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe timpul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză. (4) Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la alineatele (1) și (2) arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în anexele VI-IX, frecvența verificărilor prevăzute la alineatul (1) poate fi redusă la un control pe	<i>30⁴ În toate cazurile, când s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezenta Normă, autoritățile competente reiau testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la pct. 30² doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu Capitolul I sau II prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe timpul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză.</i> <i>30⁵ Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la pct. 30¹ și 30² arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în prezenta anexă, frecvența verificărilor prevăzute la pct.21 poate fi</i>	Parțial compatibil			MADRM

lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în anexele menționate anterior are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la alineatul (1). (5) Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la alineatul (2) depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezentul regulament. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul de referință al statului membru, folosind o metodă de analiză selectată de autoritatea competentă a statului membru respectiv. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului. (6) În cazul în care, dacă este necesar după această contraanaliză, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezentul regulament, autoritatea competentă adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului în cadrul Comunității, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator, sub supravegherea autorității competente, cu o bandă sau o etichetă care conține cel puțin una dintre mențiunile prevăzute la anexa X scrise cu majuscule de culoare roșie. Lotul menționat la primul paragraf rămâne sub supravegherea autorității competente până când este tratat în conformitate cu dispozițiile din prezentul alineat sau până când se dispune de acesta în alt mod. Dacă se certifică autorității competente că lotul menționat la primul paragraf este destinat exportului, autoritatea competentă ia toate măsurile necesare pentru a preveni comercializarea acestuia în cadrul Comunității. Indicațiile prevăzute la primul paragraf se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În nici un caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.	<i>redușă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în prezenta anexă are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la pct.21.</i> <i>30⁶ Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la pct.30² depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezenta Normă. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul de referință. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.</i> <i>30⁷ În cazul în care, dacă este necesar după această contraanaliză, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezenta Normă, autoritatea competentă adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator, sub supravegherea autorității competente, cu o bandă sau o etichetă care conține mențiunea "Conținutul de apă depășește limita CE" scrisă cu majuscule de culoare roșie.</i> <i>30⁸ Indicațiile prevăzute la pct.30⁷ se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În nici un caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.</i>	Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE	
---	---	---	--	--

<i>Articolul 17</i> (1) Statul membru de destinație poate, în cazul în care există baze serioase de suspectare a unor nereguli, să desfășoare prin sondaj controale nediscriminatorii asupra puilor congelați și congelați rapid pentru a verifica dacă un transport îndeplinește cerințele de la arti-colele 15 și 16. (2) Controalele prevăzute la alineatul (1) se desfășoară la locul de destinație al produselor sau în alt loc adecvat, cu condiția ca, în acest din urmă caz, acesta să nu se situeze la graniță și ca alegerea în cauză să afecteze cât de puțin posibil traseul produselor, precum și cu condiția ca produsele să poată ajunge la destinație în mod normal, odată ce s-a prelevat proba adecvată. Totuși, produsele în cauză sunt vândute consumatorului final doar după ce rezultatul controlului este disponibil. Astfel de controale se efectuează cât mai repede posibil, pentru a nu întârzia nejustificat introducerea produselor pe piață și pentru a nu cauza întârzieri care ar putea să le afecteze calitatea. Rezultatele acestor controale și orice decizii ulterioare, precum și motivele care stau la baza acestor decizii sunt notificate expeditorului, destinatarului sau mandatarului acestora, în termen de cel mult două zile lucrătoare de la prelevarea probelor. Deciziile luate de autoritatea competentă a statului membru de destinație și motivele care stau la baza acestor decizii se notifică autorității competente a statului membru de expediere. Dacă expeditorul sau mandatarul solicită acest lucru, deciziile în cauză și motivele care stau la baza acestor decizii i se comunică în scris, cu indicarea drepturilor de recurs de care dispune în conformitate cu legislația în vigoare a statului membru de destinație și cu menționarea procedurii și a termenelor aplicabile. (3) Dacă rezultatele controalelor prevăzute la alineatul (1) depășesc limitele de toleranță admise, deținătorul lotului în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize într-unul dintre laboratoarele de referință, enumerate în anexa XI, prin aceeași metodă ca și la testul inițial. Cheltuielile generate de contraanaliza menționată anterior sunt suportate de deținătorul lotului. Sarcinile și	9) <i>Capitolul III a Normei se completează cu pct. 13¹-13⁷ cu următorul cuprins:</i> <i>13¹ Țara de destinație poate, în cazul în care se suspectă unele nereguli, poate să desfășoare prin sondaj controale nediscriminatorii asupra puilor congelați și congelați rapid pentru a verifica dacă se îndeplinește cerințele pct.8¹-8² și pct.30¹-30⁸.</i> <i>13² Controalele prevăzute la pct.13¹ se desfășoară la locul de destinație al produselor sau în alt loc adecvat, cât mai repede posibil, pentru a nu întârzia nejustificat introducerea produselor pe piață și pentru a nu cauza întârzieri care ar putea să le afecteze calitatea.</i> <i>13³ Rezultatele controalelor menționate la pct.13¹ și orice decizii ulterioare, precum și motivele care stau la baza acestor decizii sunt notificate expeditorului, destinatarului sau mandatarului acestora, în termen de cel mult două zile lucrătoare de la prelevarea probelor. Deciziile luate de autoritatea competentă a țării de destinație și motivele care stau la baza acestor decizii se notifică autorității competente a țării de expediere. La solicitarea țării de expediere deciziile și motivele se comunică în scris.</i> <i>13⁴ Dacă rezultatele controalelor prevăzute la pct.13¹ depășesc limitele de toleranță admise, deținătorul lotului în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize într-unul dintre laboratoarele de referință, prin aceeași metodă ca și la testul inițial. Cheltuielile generate de contraanaliza menționată anterior sunt suportate de deținătorul lotului.</i>	Parțial compatibil			MADRM
--	--	----------------------------------	--	--	---------------------

competențele laboratoarelor de referință sunt prevăzute în anexa XII. (4) Dacă, după desfășurarea unui control în conformitate cu alineatele (1) și (2) și, dacă e cazul, după o contraanaliză se constată că puii congelați sau congelați rapid nu respectă dispozițiile articolelor 15 și 16, autoritatea competentă din statul membru de destinație aplică procedurile prevăzute la articolul 16 alineatul (6). (5) În cazurile prevăzute la alineatele (3) și (4), autoritatea competentă din statul membru de destinație contactează imediat autori-tățile competente din statul membru de expediere. Acestea iau toate măsurile necesare și notifică autorităților competente din primul stat membru natura controalelor desfășurate, deciziile luate și motivele care stau la baza acestor decizii. În cazul în care controalele prevăzute la alineatele (1) și (3) indică nereguli repetate sau dacă aceste controale, din punctul de vedere al statutului membru de expediere, se efectuează fără o justificare suficientă, autoritățile competente din statele membre în cauză informează Comisia. ▼ B Pentru a asigura aplicarea uniformă a prezentului regulament sau la cererea autorității competente din statul membru de destinație si luând în considerare natura încălcărilor, Comisia poate: — să trimită o misiune de experți la unitatea în cauză si, în colaborare cu autoritățile competente naționale, să efectueze inspecții la fața locului; sau — să solicite autorității competente din statul membru de expediere să intensifice prelevările de probe de la produsele unității în cauză si, dacă este cazul, să aplice sancțiuni în conformitate cu articolul 194 din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. Comisia informează statele membre cu privire la constatările sale. Statele membre pe teritoriul cărora se efectuează o inspecție oferă experților toată asistența necesară îndeplinirii sarcinilor lor. În așteptarea constatărilor Comisiei, statul membru de expediere trebuie, la cererea statului membru de	<i>13⁵ Dacă, după desfășurarea unui control în conformitate la pct.13¹-13³ și, dacă e cazul, după o contraanaliză se constată că puii congelați sau congelați rapid nu respectă dispozițiile pct.8¹-8² și pct.30¹-30⁸, autoritatea competentă din țara de destinație aplică procedurile prevăzute la pct. 30⁷ - 30⁸.</i> <i>13⁶ La cererea autorității competente din țara de destinație și luând în considerare natura încălcărilor, autoritatea competentă poate:</i> <i>— să trimită o misiune de experți la unitatea în cauză și, în colaborare cu autoritățile competente naționale, să efectueze inspecții la fața locului; sau</i> <i>— să solicite autorității competente din țara de expediere să intensifice prelevările de probe de la produsele unității în cauză și, dacă este cazul, să aplice sancțiuni.</i> <i>13⁷ Carnea de pasăre de curte importată poate să conțină una sau mai multe indicații opționale prevăzute la pct.49¹-49⁴, dacă lotul este însoțit de un document emis de autoritățile competente din țara de origine care să ateste că produsele respective sunt conforme cu dispozițiile prezentei Norme.</i>	Norme UE neaplicabile- prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE	
---	--	---	---	--

destinație, să intensifice controalele asupra produselor provenite de la unitatea în cauză. Dacă aceste măsuri sunt luate pentru a rezolva neregulile repetate din partea unei unități, Comisia impută unității implicate toate cheltuielile aferente aplicării dispozițiilor de la liniuțele celui de al treilea paragraf.					
<i>Articolul 18</i> (1) Autoritățile competente din statele membre informează de îndată laboratorul național de referință respectiv cu privire la rezultatele controalelor prevăzute la articolele 15, 16 și 17 desfășurate de acestea sau sub responsabilitatea lor. ▼ M3 În fiecare an până la 30 iunie cel târziu, laboratoarele naționale de referință comunică Comisiei rezultatele controalelor menționate la primul paragraf. Rezultatele sunt prezentate, în vederea examinării, Comitetului de gestionare menționat la articolul 195 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. ▼ B (2) Statele membre adoptă măsurile practice pentru controalele prevăzute la articolele 15, 16 și 17, la toate nivelurile de comercializare, inclusiv controalele importurilor din țările terțe desfășurate în momentul vămuirii în conformitate cu anexele VI și VII. Acestea informează celelalte state membre și Comisia cu privire la măsurile respective. Orice modificări aduse acestor măsuri se comunică imediat celorlalte state membre și Comisiei.		Norme UE neaplicabile- prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>Articolul 19</i> Un comitet de experți în materie de control al conținutului de apă din carnea de pasăre acționează ca organ de coordonare a activităților de testare desfășurate de laboratoarele naționale de referință. Acesta este alcătuit din reprezentanți ai Comisiei și ai laboratoarelor naționale de referință. Sarcina comitetului și a laboratoarelor		Norme UE neaplicabile- prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		

naționale de referință, precum și structura organizatorică a comitetului, sunt stabilite la anexa XII. Se acordă un ajutor financiar laboratorului de referință în conformitate cu termenii unui contract încheiat între Comisie, acționând în numele Comunității Europene, și laboratorul respectiv. ▼ B Directorul general al Direcției generale pentru agricultură este autorizat să semneze contractul în numele Comisiei.					
Articolul 20 (1) Bucățile de carne de pasăre proaspete, congelate sau congelate rapid, menționate în cele ce urmează, pot fi comercializate în cadrul Comunității numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile, determinate prin metoda de analiză descrisă în anexa VIII (test chimic): (a) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele; (b) piept de pui, cu piele; (c) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele; (d) file din piept de curcan, fără piele; (e) piept de curcan, cu piele; (f) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele; (g) pulpe de curcan dezosate, fără piele. (2) Autoritățile competente desemnate de către fiecare stat membru se asigură că abatoarele și unitățile de tranșare, independente sau nu, adoptă toate măsurile necesare pentru respectarea dispozițiilor alineatului (1) și, în special, că: (a) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu articolul 16 alineatul (1), cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid prevăzute la alineatul (1) din prezentul articol. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. Cu toate acestea, în cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul	<i>8⁴ Abatoarele și unitățile de tranșare, independente sau nu, adoptă toate măsurile necesare pentru respectarea dispozițiilor pct. 8³ și, în special, că:</i> <i>a) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu pct.30¹, cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8³. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. În cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în Capitolul IV pct.30 se aplică și carcaselor de curcan;</i> <i>b) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;</i> <i>c) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție.</i> <i>8⁵ Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor prevăzute la pct. 8⁴ litera a) și pct.8⁶ indică respectarea criteriilor stabilite în Capitolul I-IV pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la pct. 8⁴ litera a) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în Capitolul I-IV are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la pct. 8⁴ litera a).</i>	Compatibil			MADRM

aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în anexa IX punctul 10 se aplică și carcaselor de curcan; (b) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an; (c) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție. Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor prevăzute la litera (a) și la alineatul (3) indică respectarea criteriilor stabilite în anexele VI-IX pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la litera (a) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în anexele VI-IX are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la litera (a). (3) În conformitate cu anexa VIII, cel puțin o dată la trei luni, se efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid prevăzute la alineatul (1), prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului. ▼ B În cazul respectării de către o anumită unitate de tranșare, timp de un an, a criteriilor prevăzute în anexa VIII, frecvența controalelor poate fi redusă la un control la fiecare șase luni. Orice nerespectare a acestor criterii are ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în primul paragraf. (4) Articolul 16 alineatele (3)-(6) și articolele 17 și 18 se aplică mutatis mutandis pentru bucățile de carne de pasăre prevăzute la alineatul (1) din prezentul articol.	<i>8⁶ În conformitate cu Capitolul III, cel puțin o dată la trei luni, se efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8³, prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru autoritatea competentă, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.</i> <i>8⁷ În cazul respectării de către o anumită unitate de tranșare, timp de un an, a criteriilor prevăzute în Capitolul III, frecvența controalelor poate fi redusă la un control la fiecare șase luni. Orice nerespectare a acestor criterii are ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în pct.8⁶.</i>				
<i>Articolul 20a</i> Comunicările către Comisie menționate la articolul 11 alineatele (4) și (5), la articolul 17 alineatul (5) și la articolul 18 alineatele (1) și (2) se efectuează în		Norme UE neaplicabile- prevederile țin de activitatea	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		

conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 792/2009 al Comisiei (1).		organismelor comunitare.			
<i>Articolul 21</i> Regulamentul (CEE) nr. 1538/91 se abrogă începând cu 1 iulie 2008. Trimiterile la regulamentul abrogat și la Regulamentul (CEE) nr. 1906/90 se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament și se citesc conform tabelului de corespondență din anexa XIII.		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>Articolul 22</i> Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. Se aplică de la 1 iulie 2008.		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor comunitare.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>ANEXA I</i> Articolul 1 punctul 1 - Denumirile carcaselor întregi		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>ANEXA II</i>	Anexa nr.7 la Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre	Compatibil			MADRM
<i>ANEXA III</i> Articolul 10 - Metode de răcire		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE	Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE
<i>ANEXA IV</i> Articolul 11 alineatul (1) - Moduri de creștere		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>ANEXA V</i> Dispozițiile menționate la articolul 11 sunt următoarele: ▼ C1 (a) Furajate cu ... % de ... ▼ B Menționarea următoarelor ingrediente speciale care intră în alimentație se poate face doar dacă:	Anexa nr. 3 la Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre MODURILE DE CREȘTERE A PĂSĂRILOR DESTINATE SACRIFICĂRII Unitățile care comercializează carne de pasăre trebuie să indice pe etichetă una din mențiunile expuse în continuare:	Compatibil			MADRM

— în cazul cerealelor, acestea reprezintă cel puțin 65 % în greutate din formula alimentară administrată în cea mai mare parte a perioadei de îngrășare, care poate să cuprindă cel mult 15 % subproduse din cereale. Totuși, dacă se menționează o anumită cereală, aceasta reprezintă cel puțin 35 % din formula alimentară administrată și cel puțin 50 % în cazul porumbului; — în cazul leguminoaselor sau al legumelor verzi, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul celei mai mari părți a perioadei de îngrășare; — în cazul produselor lactate, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul etapei terminale. Termenul „gâscă furajată cu ovăz” se poate totuși utiliza dacă găștele sunt hrănite în timpul etapei terminale de trei săptămâni cu cel puțin 500 g de ovăz pe zi.	1. „furajat (cu ... % ...) Menționarea următoarelor ingrediente speciale care intră în alimentație se poate face doar dacă: a) în cazul cerealelor, acestea reprezintă cel puțin 65 % în greutate din formula alimentară administrată în cea mai mare parte a perioadei de îngrășare, care poate să cuprindă cel mult 15 % subproduse din cereale. Totuși, dacă se menționează o anumită cereală, aceasta reprezintă cel puțin 35 % din formula alimentară administrată și cel puțin 50 % în cazul porumbului; b) în cazul leguminoaselor sau al legumelor verzi, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul celei mai mari părți a perioadei de îngrășare; c) în cazul produselor lactate, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul etapei terminale. Termenul „gîscă furajată cu ovăz” se poate, totuși, utiliza dacă gîștele sînt hrănite în timpul etapei terminale de trei săptămâni cu cel puțin 500 g de ovăz pe zi.				
(b) „Crescute în spații închise - sistem extensiv” Acest termen poate fi utilizat doar dacă: (i) densitatea în baterii pe m2 de suprafață la sol nu depășește: — pentru pui, cocoși tineri, claponi: 15 păsări, de cel mult 25 kg greutate vie; — pentru rațe, bibilici și curcani: 25 kg greutate vie; — pentru găște: 15 kg greutate vie; (ii) păsările se sacrifică la următoarele vârste: — pui: 56 de zile sau mai mult; — curcani: 70 de zile sau mai mult; — găște: 112 zile sau mai mult; — rațe Pekin: 49 de zile sau mai mult; — rațe leșești: 70 de zile sau mai mult pentru femele, 84 de zile sau mai mult pentru masculi; — rațe Mulard femele: 65 de zile sau mai mult; — bibilici: 82 de zile sau mai mult; — găște tinere (sau pui de gâscă): 60 de zile sau mai mult; — cocoși tineri: 90 de zile sau mai mult;	2. „Crescute în spații închise” Acest termen poate fi utilizat doar dacă: a) densitatea în baterii pe m2 de suprafață la sol nu depășește: — pentru pui, cocoși tineri, claponi – 15 păsări, de cel mult 25 kg greutate vie; — pentru rațe, bibilici și curcani – 25 kg greutate vie; — pentru gîște – 15 kg greutate vie; b) păsările se sacrifică la următoarele vârste: — pui – 56 zile sau mai mult; — curcani – 70 zile sau mai mult; — gîște – 112 zile sau mai mult; — rațe Pekin – 49 zile sau mai mult; — rațe leșești – 70 zile sau mai mult pentru femele, 84 zile sau mai mult pentru masculi; — rațe Mulard femele – 65 zile sau mai mult; — bibilici – 82 zile sau mai mult; — gîște tinere (sau pui de gîscă) – 60 zile sau mai mult; — cocoși tineri – 90 zile sau mai mult; — claponi – 140 zile sau mai mult.	Compatibil			MADRM

- claponi: 140 de zile sau mai mult.					
▼ C1 (c) „Creștere liberă” ▼ B Acest termen poate fi utilizat doar dacă: (i) densitatea din baterie și vârsta de sacrificare sunt în conformitate cu limitele fixate la litera (b), cu excepția puilor, pentru care densitatea se poate mări la 13, dar cântărind cel mult 27,5 kg greutate vie pe m2, și cu excepția claponilor, pentru care densitatea este de cel mult 7,5 pe m2 și care cântăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m2; (ii) păsările au avut, în timpul a cel puțin jumătate din viața lor, acces continuu pe timpul zilei la parcurhuri exterioare acoperite în principal de vegetație și reprezentând cel puțin: — 1 m2 per pui sau bibilică; — 2 m2 per rață sau clapon; — 4 m2 per curcan sau găscă. În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stînghie cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț); (iii) formula alimentară folosită în perioada de îngrijire conține cel puțin 70 % cereale; (iv) bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m2 de suprafață a bateriei.	3. „Crescute în aer liber” Acest termen poate fi utilizat doar dacă: a) densitatea din baterie și vârsta de sacrificare sînt în conformitate cu limitele prezentate la punctul 2 literele a) și b) din prezenta anexă, cu excepția puilor, pentru care densitatea se poate mări la 13 păsări pe m2, care cîntăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m2, și cu excepția claponilor, pentru care densitatea este de cel mult 7,5 păsări pe m2 și care cîntăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m2; b) păsările, care au avut, în timpul a cel puțin jumătate din viața lor, acces continuu pe timpul zilei la parcurhuri exterioare acoperite în principal de vegetație și reprezentînd cel puțin: 1m2 per pui sau bibilică; 2m2 per rață sau clapon; 4m2 per curcan sau găscă. În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2m. Fiecare pasăre dispune de o stînghie cu o lungime totală de cel puțin 10cm (baterie sau coteț); formula alimentară folosită în perioada de îngrijire conține cel puțin 70 % cereale; bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4m pe 100m2 de suprafață a bateriei.	Compatibil			MADRM
(d) „Creștere liberă tradițională” ▼ B Acest termen poate fi utilizat doar dacă: (i) densitatea de ocupare a bateriei pe m2 de podea nu depășește: — pentru pui: 12 subiecți, cântărind cel mult 25 kg greutate vie. Totuși, în cazul bateriilor mobile de cel mult 150 m2 de podea și care rămân deschise noaptea, densitatea de ocupare se poate mări la 20 de subiecți, cântărind cel mult 40 kg de greutate vie pe m2; — pentru claponi: 6,25 subiecți (până la vârsta de 91 de zile: 12) cântărind cel mult 35 kg greutate vie;	4. „Tradițional – crescute în aer liber” Acest termen poate fi utilizat doar dacă: 1) densitatea de ocupare a bateriei pe m2 de podea nu depășește: a) pentru pui – 12 subiecți, cîntărind cel mult 25 kg greutate vie. Totuși, în cazul bateriilor mobile de cel mult 150 m2 de podea și care rămîn deschise noaptea, densitatea de ocupare se poate mări la 20 de subiecți, cîntărind cel mult 40 kg de greutate vie pe m2; b) pentru claponi – 6,25 subiecți (pînă la vârsta de 91 zile), cîntărind cel mult 35 kg greutate vie;	Compatibil			MADRM

— pentru rațe leșești și Pekin: 8 masculi cântărind cel mult 35 kg greutate vie, 10 femele cântărind cel mult 25 kg greutate vie; — pentru rațe Mulard: 8 subiecți, cântărind cel mult 35 kg greutate vie; — pentru bibilici: 13 subiecți, cântărind cel mult 25 kg greutate vie; — pentru curcani: 6,25 subiecți (până la vârsta de șapte săptămâni: 10) cântărind cel mult 35 kg greutate vie; — pentru găște: 5 subiecți (până la vârsta de șase săptămâni: 10), 3 în timpul ultimelor trei săptămâni de îngrășare, dacă sunt crescute în claustrare, cântărind cel mult 30 kg greutate vie; (ii) suprafața utilizabilă totală a bateriilor avicole pe loc individual de producție nu depășește 1 600 m²; ▼ B (iii) fiecare baterie nu conține mai mult de: — 4 800 de pui; — 5 200 de bibilici; — 4 000 de femele de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 de masculi de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 de rațe Mulard; — 2 500 de claponi, găște și curcani; (iv) bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4 m pe 100 m² de suprafață de baterie; (v) păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare, cel puțin de la vârsta de: — șase săptămâni pentru pui și claponi; — opt săptămâni pentru rațe, găște, bibilici și curcani; (vi) spațiile exterioare cuprind o suprafață acoperită în principal de vegetație reprezentând cel puțin: — 2 m² per pui, per rață leșească sau Pekin sau per bibilică; — 3 m² per rață Mulard; — 4 m² per clapon, de la 92 de zile (2 m² până la a 91-a zi); — 6 m² per curcan; — 10 m² per găscă.	c) pentru rațe leșești și Pekin – 8 masculi cântărind, cel mult 35 kg greutate vie, 10 femele, cântărind cel mult 25 kg greutate vie; d) pentru rațe Mulard – 8 subiecți, cântărind cel mult 35 kg greutate vie; e) pentru bibilici – 13 subiecți, cântărind cel mult 25 kg greutate vie; f) pentru curcani – 6,25 subiecți (până la vârsta de șapte săptămâni), cântărind cel mult 35 kg greutate vie; g) pentru găște – 5 subiecți (până la vârsta de șase săptămâni și 3 subiecți în timpul ultimelor trei săptămâni de îngrășare, dacă sînt crescute în claustrare (loc retras), cântărind cel mult 30 kg greutate vie; 2) suprafața utilizabilă totală a bateriilor avicole pe loc individual de producție nu depășește 1 600 m²; 3) fiecare baterie nu conține mai mult de: a) 4 800 pui; b) 5 200 bibilici; c) 4 000 femele de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 masculi de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 rațe Mulard; d) 2 500 claponi, găște și curcani; 4) bateria este prevăzută cu trap de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4m pe 100m² de suprafață de baterie; 5) păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare, cel puțin de la vârsta de: a) șase săptămâni – pentru pui și claponi; b) opt săptămâni – pentru rațe, găște, bibilici și curcani; 6) spațiile exterioare cuprind o suprafață acoperită în principal de vegetație, reprezentînd cel puțin: a) 2 m² per pui, per rață leșească sau Pekin sau per bibilică; b) 3 m² per rață Mulard; c) 4 m² per clapon, de la 92 zile (2 m² pînă la a 91-a zi); d) 6 m² per curcan; e) 10 m² per găscă.				
--	---	--	--	--	--

În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stînghie cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț); (vii) păsările îngrășate sunt de o sușă recunoscută ca avînd o creștere lentă; (viii) formula alimentară utilizată în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale; (ix) vîrsta minimă de sacrificare este de: — 81 de zile pentru pui; — 150 de zile pentru claponi; — 49 de zile pentru rațele Pekin; — 70 de zile pentru rațele leșești, femele; — 84 de zile pentru rațele leșești, masculi; — 92 de zile pentru rațele Mulard; — 94 de zile pentru bibilici; — 140 de zile pentru curcani și găște comercializate întregi pentru rotisor; — 98 de zile pentru curcile destinate tranșării; — 126 de zile pentru curcanii destinați tranșării; — 95 de zile pentru găștele destinate producției de foie gras și magret; — 60 de zile pentru găștele tinere și puii de gîscă; ▼ B (x) perioada terminală în claustrare nu depășește: — pentru puii în vîrstă de peste 90 de zile: 15 zile; — pentru claponi: patru săptămîni; — pentru găște și rațe Mulard destinate producției de foie gras și magret, în vîrstă de peste 70 de zile: 4 săptămîni.	În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stînghie (bucată de lemn lungă și îngustă, fixată de-a curmezișul unei construcții pentru a face legătura dintre diferite elemente ale acesteia și pentru a le întări) cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț); 7) păsările îngrășate sînt de o sușă (proveniență) recunoscută ca avînd o creștere lentă; 8) formula alimentară utilizată în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale; 9) vîrsta minimă de sacrificare este de: a) 81 zile pentru pui; b) 150 zile pentru claponi; c) 49 zile pentru rațele Pekin; d) 70 zile pentru rațele leșești, femele; e) 84 zile pentru rațele leșești, masculi; f) 92 zile pentru rațele Mulard; g) 94 zile pentru bibilici; h) 140 zile pentru curcani și gîște comercializate întregi pentru rotisor (grătar pentru friptură); i) 98 zile pentru curcile destinate tranșării; j) 126 zile pentru curcanii destinați tranșării; k) 95 zile pentru găștele destinate producției de foie gras și magret; l) 60 zile pentru găștele tinere și puii de gîscă; 10) perioada terminală în claustrare (loc retas) nu depășește: a) pentru puii în vîrstă de peste 90 zile – 15 zile; b) pentru claponi - patru săptămîni; c) pentru gîște și rațe Mulard destinate producției de foie gras și magret, în vîrstă de peste 70 zile – 4 săptămîni.				
▼ C1 (e) „Creștere liberă totală” ▼ B Utilizarea acestui termen necesită conformitatea cu criteriile stabilite la litera (d), cu excepția faptului că păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare de o suprafață nelimitată.	5. „Tradițional – crescute în libertate totală” Utilizarea acestui termen necesită conformitatea cu criteriile stabilite în punctul 4 din prezenta anexă, cu excepția faptului că păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare de o suprafață nelimitată.	Compatibil			MADRM

În caz de restricție, inclusiv în caz de restricție veterinară, aplicată în temeiul dreptului comunitar pentru a proteja sănătatea publică și animală și având drept efect restricționarea accesului păsărilor la mișcarea în aer liber, păsările crescute potrivit modurilor de producție descrise la primul paragraf literele (c), (d) și (e), cu excepția bibilicilor crescute în coteț, pot continua să fie comercializate cu o trimitere specială la modul de creștere pe durata restricției, dar în niciun caz mai mult de douăsprezece săptămâni.	În caz de restricție, inclusiv în caz de restricție sanitar-veterinară, aplicată pentru a proteja sănătatea publică și animală și având drept efect restricționarea accesului păsărilor la mișcarea în aer liber, păsările crescute potrivit modurilor de producție descrise la punctele 3, 4 și 5 din prezenta anexă, cu excepția bibilicilor crescute în coteț, pot continua să fie comercializate cu o trimitere specială la modul de creștere pe durata restricției, dar în niciun caz mai mult de douăsprezece săptămâni.				
---	---	--	--	--	--

ANEXA VI STABILIREA PIERDERII DE APĂ LA DECONGELARE (Test de scurgere) 1. Obiect si domeniu de aplicare. Această metodă se utilizează pentru a determina cantitatea de apă pierdută în timpul decongelării puilor congelați sau congelați rapid. Dacă această pierdere a apei prin scurgere, exprimată ca procent în greutate din carcasă (inclusiv toate organele comestibile conținute în ambalaj) depășește valoarea-limită stabilită la punctul 7, se consideră că excedentul de apă a fost absorbit în timpul tratării. 2. Definiție Cantitatea de apă pierdută prin scurgere, determinată prin această metodă, se exprimă ca un procent al greutateii totale a carcasei congelate sau congelate rapid, inclusiv organele interne comestibile. 3. Principiu Carcasa congelată sau congelată rapid, inclusiv cu organe interne comestibile, este decongelată în condiții controlate care permit calcularea cantității de apă pierdute. 4. Aparatură 4.1. Cântar capabil să cântărească până la 5 kg, cu o precizie de cel puțin 1 g. 4.2. Pungi de plastic suficient de mari pentru a conține carcasa și prevăzute cu un mijloc sigur de fixare. 4.3. Baie de apă supusă unui control termostatic, echipată corespunzător pentru a conține carcasele în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6. Baia de apă conține un volum de apă de cel puțin opt ori mai mare decât cel al păsării supuse controlului și poate menține apa la o temperatură de 42 ± 2 °C. 4.4. Hârtie filtru sau alte șervete de hârtie absorbantă. 5. Tehnică 5.1. Se prelevează la întâmplare 20 de carcuse din cantitatea de păsări supusă controlului. Până la testarea fiecăreia dintre acestea în conformitate cu punctele 5.2-5.11, ele sunt păstrate la o temperatură de cel mult - 18 °C.	Anexa nr. 2 la Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre Capitolul I STABILIREA PIERDERII DE APĂ LA DECONGELARE (Test de scurgere) 1. Prezenta metodă se utilizează pentru a determina cantitatea de apă pierdută în timpul decongelării carcanelor congelate sau congelate rapid. 2. Cantitatea de apă pierdută prin scurgere, determinată prin prezenta metodă, se exprimă ca un procent al greutateii totale a carcasei congelate sau congelate rapid, inclusiv organele interne comestibile. 3. Carcasa congelată sau congelată rapid, inclusiv cu organe interne comestibile, este decongelată în condiții controlate care permit calcularea cantității de apă pierdute. 4. Aparatură și reactivii utilizați în stabilirea pierderii de apă la decongelare sînt : a) cântar capabil să cântărească pînă la 5 kg, cu o precizie de cel puțin 1g; b) pungi de plastic suficient de mari pentru a conține carcasa și prevăzute cu un mijloc sigur de fixare; c) baie de apă supusă unui control termostatic, echipată corespunzător pentru a conține carcasele. Baia de apă conține un volum de apă de cel puțin opt ori mai mare decît cel al păsării supuse controlului și poate menține apa la o temperatură de 42 ± 2 °C ; d) hîrtie filtru sau alte șervețele de hîrtie absorbantă. 5. Se prelevează la întîmplare 20 de carcuse din cantitatea de păsări supusă controlului. Pînă la stabilirea pierderii de apă la decongelare a fiecăruia dintre acestea 20 de carcuse, ele sînt păstrate la o temperatură de cel mult (minus) – 18°C.	Compatibil			MADRM
--	---	--------------------------	--	--	---------------------

5.2. Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Ambalajul și conținutul acestuia se cântăresc rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca M0. 5.3. Carcasa, împreună cu organele interne comestibile vândute odată cu ea, se scoate din ambalajul exterior, care se usucă și se cântărește rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca M1. 5.4. Masa carcasei congelate și a organelor interne se calculează scăzând M1 din M0. 5.5. Carcasa, inclusiv organele interne comestibile, se pune într-o pungă de plastic rezistentă, impermeabilă, cu cavitatea abdominală îndreptată spre partea inferioară și închisă a pungii. Punga trebuie să fie suficient de lungă pentru a asigura fixarea ei fermă în baia de apă, dar nu trebuie să fie nejustificat de largă, astfel încât să permită deplasarea carcasei din poziția verticală. ▼ B 5.6. Partea pungii care conține carcasa și organele comestibile se introduce complet în baia de apă și punga rămâne deschisă pentru a permite să se degajeze cât mai mult aer posibil. Se menține punga în poziție verticală, dacă este necesar, cu ajutorul unei bare indicatoare sau prin greutatea puse în pungă, astfel încât apa din baie să nu poată pătrunde în pungă. Pungile individuale nu se ating una de cealaltă. 5.7. Punga se lasă în baia de apă, menținută la o temperatură constantă de 42 ± 2 °C, mișcând continuu punga sau agitând continuu apa, până când centrul termic al carcasei (cea mai profundă parte a mușchiului pieptului aproape de stern, la puii eviscerați, sau mijlocul viscerelor la puii cu viscere) ajunge la o temperatură de cel puțin + 4 °C, măsurată la două carcace alese în mod aleatoriu. Carcasele nu ar trebui să rămână în baia de apă mai mult decât este necesar pentru a ajunge la temperatura de + 4 °C. Perioada necesară de imersiune, pentru carcacele depozitate la - 18 °C, este de:		Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Ambalajul și conținutul acestuia se cîntăresc rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca indicele (valoarea) M0. Carcasa, împreună cu organele interne comestibile vîndute odată cu ea, se scoate din ambalajul exterior, care se usucă și se cîntărește rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca indicele (valoarea) M1. Masa carcasei congelate și a organelor interne se calculează scăzînd indicele(valoarea) M1 din indicele (valoarea) M0. Carcasa, inclusiv organele interne comestibile, se pun într-o pungă de plastic rezistentă, impermeabilă, cu cavitatea abdominală îndreptată spre partea inferioară și închisă a pungii. Punga trebuie să fie suficient de lungă pentru a asigura fixarea ei fermă în baia de apă, dar nu înțrâtît de largă, astfel încît să permită deplasarea carcasei din poziția verticală. Partea pungii care conține carcasa și organele comestibile se introduce complet în baia de apă și punga rămîne deschisă pentru a permite să se degajeze cît mai mult aer posibil. Se menține punga în poziție verticală, dacă este necesar, cu ajutorul unei bare indicatoare sau prin greutatea în pungă, astfel încît apa din baie să nu poată pătrunde în pungă. Pungile individuale nu se ating una de cealaltă. Punga se lasă în baia de apă, menținută la o temperatură constantă de 42 ± 2°C, mișcînd continuu punga sau agitînd continuu apa, pînă cînd centrul termic al carcasei (cea mai profundă parte a mușchiului pieptului aproape de stern la puii eviscerați, sau mijlocul viscerelor la puii cu viscere) ajunge la o temperatură de cel puțin + 4°C, măsurată la două carcace alese în mod aleatoriu. Carcasele nu ar trebui să rămînă în baia de apă mai mult decît este necesar pentru a ajunge la temperatura de + 4°C. Perioada necesară de imersiune, pentru carcacele depozitate la minus – 18°C este reglementată în tabelul nr. 1. Tabelul 1		Compatibil			MADRM
Clasă de greutate (g)	Greutatea carcasei + organe interne comestibile (g)	Durata indicativă de imersiune în minute					
		Pui fără organe interne comestibile	Pui cu organe interne comestibile				

< 800	< 825	77	92	Clasă de greutate, g	Greutatea carcasei + organe interne comestibile, g	Durata indicativă de imersiune în minute					
850	825 — 874	82	97			Pui fără organe interne comestibile	Pui cu organe interne comestibile				
900	875 — 924	85	100	< 800	< 825	77	92				
950	925 — 974	88	103	850	825 — 874	82	97				
1 000	975 — 1 024	92	107	900	875 — 924	85	100				
1 050	1 025 — 1 074	95	110	950	925 — 974	88	103				
1 100	1 075 — 1 149	98	113	1 000	975 — 1 024	92	107				
1 200	1 150 — 1 249	105	120	1 050	1 025 — 1 074	95	110				
1 300	1 250 — 1 349	111	126	1 100	1 075 — 1 149	98	113				
1 400	1 350 — 1 449	118	133	1 200	1 150 — 1 249	105	120				
				1 300	1 250 — 1 349	111	126				
				1 400	1 350 — 1 449	118	133				

Peste 1 400 de grame, este necesară o creștere cu șapte minute pentru fiecare 100 g de bucată suplimentară completă sau incompletă. Dacă perioada sugerată de imersiune a celor două carcase supuse controlului a trecut fără a se atinge + 4 °C, procesul de dezghețare se continuă până când carcasele ajung la + 4 °C în centrul termic.

5.8. Punga și conținutul acesteia se scot din baia de apă; partea inferioară a pungii se înțepă pentru a permite ca apa rezultată din dezghețare să se scurgă. Punga și conținutul acesteia se lasă să se scurgă pentru o oră la o temperatură ambiantă între + 18 °C și + 25 °C.

5.9. Carcasa dezghețată se scoate din pungă, iar ambalajul care conține organele interne comestibile (dacă este cazul) se scoate din cavitatea abdo-minală. Carcasa se usucă în interior și în exterior cu hârtie filtru sau șervețele din hârtie. Punga care conține organele interne comestibile se înțepă și, după ce s-a scurs apa, punga și organele interne comestibile dezghețate se usucă, de asemenea, cât mai bine posibil.

Peste 1 400 de grame, este necesară o creștere cu șapte minute pentru fiecare 100g de bucată suplimentară completă sau incompletă. Dacă perioada sugerată de imersiune a celor două carcase supuse controlului a trecut fără a se atinge + 4°C, procesul de dezghețare continuă pînă cînd carcasele ajung la + 4°C în centrul termic.

Punga și conținutul acesteia se scot din baia de apă. Partea inferioară a pungii se înțepă pentru a permite ca apa rezultată din dezghețare să se scurgă. Punga și conținutul acesteia se lasă să se scurgă pentru o oră la o temperatură ambiantă între + 18°C și + 25°C.

Carcasa dezghețată se scoate din pungă, iar ambalajul care conține organele interne comestibile (dacă este cazul) se scoate din cavitatea abdominală. Carcasa se usucă în interior și exterior cu hîrtie filtru sau șervețele din hîrtie.

Punga care conține organele interne comestibile se înțepă și după ce s-a scurs apa, punga și organele interne comestibile dezghețate se usucă, de asemenea cît mai bine posibil.

5.10. Greutatea totală a carcasei dezghețate, a organelor interne comestibile și a ambalajului se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca M2. 5.11. Greutatea ambalajului care conține organe comestibile se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca M3. ▼ B 6. Calcularea rezultatului Cantitatea de apă pierdută prin dezghețare ca procent, în greutate, din carcasa congelată sau congelată rapid (inclusiv organe comestibile) se determină prin următoarea formulă: $[(M0 - M1 - M2)/(M0 - M1 - M3)] \times 100$ ▼ M6 7. Evaluarea rezultatelor Dacă pierderea medie de apă la dezghețare pentru cele 20 de carcase din eșantion depășește procente indicate în continuare, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită admisă. Procentele sunt: în caz de răcire la aer: 1,5 %; în caz de răcire prin dușare cu aer: 3,3 %; în caz de răcire prin imersiune: 5,1 %; în cazul în care se utilizează alte metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10: 1,5 %.	Greutatea totală a carcasei dezghețate, a organelor interne comestibile și a ambalajului se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca indicele (valoarea) M2. Greutatea ambalajului care conține organe comestibile se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca indicele (valoarea) M3. 6. Cantitatea de apă pierdută prin dezghețare ca procent, în greutate, din carcasa congelată sau congelată rapid (inclusiv organe comestibile) se determină prin următoarea formulă: $[(M0 - M1 - M2)/(M0 - M1 - M3)] = 100$ 7. Dacă pierderea medie de apă la dezghețare pentru cele 20 de carcase din eșantion depășește procente expuse în prezentul punct, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită. Procentele în caz de răcire constituie: a) cu aer 1,5 %; b) prin dușare cu aer 3,3 %; c) prin imersiune 5,1 %.				
ANEXA VII STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APA DIN PUI (Test chimic) 1. Obiect si domeniu de aplicare Această metodă se folosește pentru a determina conținutul total de apă din puii congelați și congelați rapid. Metoda implică determinarea conținutului de apă și al celui de proteine din probe de carcase omogenizate de pasăre.	Capitolul II STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ DIN CARCASELE DE PUI (Test chimic) 8. Prezenta metodă se folosește pentru a determina conținutul total de apă în carcasele de pui congelați și congelați rapid. Metoda implică determinarea	Compatibil			MADRM

Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, acesta are responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare. 2. Definiții „Carcasă”: carcasa de pasăre cu oase, cartilaj și organe interne comestibile, eventual prezente în carcasă. „Organe interne comestibile”: ficatul, inima, pipota și gâtul. 3. Principiu Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu metodele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) recu-noscute sau cu alte metode sau analize aprobate de Consiliu. Limita superioară a conținutului total de apă al carcasei se estimează pornind de la conținutul în proteine al carcasei, care poate fi legat de conținutul de apă fiziologică. 4. Aparat și reactivi 4.1. Cântar pentru a cântări carcasa și ambalajele, capabil să cântărească cu o precizie de cel puțin 1 g. 4.2. Topor sau ferăstrău de carne pentru a tranșa carcasele în bucăți de mărime potrivită pentru mașina de tocat. 4.3. Mașină de tocat sau amestecător de mare capacitate capabil să omogenizeze bucăți întregi de păsări congelate sau congelate rapid. Notă: Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta ar trebui să fie suficient de puternică pentru a mărunți carnea și oasele congelate sau congelate rapid și pentru a produce un amestec omogen echivalent cu cel obținut cu o mașină	conținutului de apă și al celui de proteine în probe de carcase omogenizate de pasăre. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele prezentate în punctul 13 din prezenta anexă, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, acesta are responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare. 9. Conținutul de apă și cel de proteine se determină conform procedurii descrise în prezentul capitol. Limita superioară a conținutului total de apă al carcasei se estimează pornind de la conținutul de proteine al carcasei, care poate fi legat de conținutul de apă fiziologică. 10. Aparatele și reactivele utilizate la determinarea conținutului total de apă din carcasele de pui (test chimic) sînt: a) cântar pentru a cântări carcasa și ambalajele, capabil să cântărească cu o precizie de cel puțin 1 g; b) topor sau ferăstrău de carne pentru a tranșa carcasele în bucăți de mărime potrivită pentru mașina de tocat ; c) mașină de tocat sau amestecător de mare capacitate capabil să omogenizeze bucăți întregi de păsări congelate sau congelate rapid;				
---	--	--	--	--	--

de tocat echipată cu un disc prevăzut cu ochiuri având diametrul de 4 mm. 4.4. Aparatură indicată în ISO 1442, pentru determinarea conținutului de apă. 4.5. Aparatură indicată în ISO 937, pentru determinarea conținutului de proteine. ▼ B 5. Procedura 5.1. Se prelevează șapte carcase la întâmplare din cantitatea de pasăre supusă controlului și se păstrează congelate până la începerea analizei, în conformitate cu punctele 5.2-5.6. Se poate efectua fie o analiză a fiecăreia dintre cele șapte carcase, fie o analiză a unui eșantion compus din cele șapte carcase. 5.2. Prepararea începe în cursul orei care urmează scoaterii carcaselor din congelator. 5.3. (a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare carcasă se cântărește și se scoate din ambalaj. După tranșarea carcasei în bucăți mai mici, se elimină orice ambalaj din jurul organelor comestibile. Se determină greutatea totală a carcasei, inclusiv organele comestibile și gheața, prin excluderea greutateii materialului de ambalare eliminat, rotunjindu-se la cel mai apropiat gram, pentru a obține valoarea P1. (b) În cazul unei analize a unei probe compuse, se determină greutatea totală a celor șapte carcase, preparate în conformitate cu punctul 5.3 litera (a), pentru a obține valoarea P7. 5.4. (a) întreaga carcasă a cărei greutate este P1 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se poate preleva apoi o probă reprezentativă din fiecare carcasă. (b) În cazul unei analize a unei probe compuse, toate carcasele a căror greutate este P7 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 4.3 (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se pot preleva	d) balanță analitică, etuvă termoreglabilă, fiolă de cântărire de sticlă sau aluminiu, cu capac etans, exicator, baghetă de sticlă – pentru determinarea conținutului de apă; e) instalație Soxhlet, pentru determinarea conținutului de proteine. 11. Se prelevează șapte carcase la întâmplare, din cantitatea de carne de pasăre supusă controlului și se păstrează congelată până la începerea analizei. 1) Se poate efectua fie o analiză a fiecăreia dintre cele șapte carcase, fie o analiză a unui eșantion compus din cele șapte carcase. 2) Prepararea începe în cursul orei care urmează scoaterii carcaselor din congelator. Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare carcasă se cântărește și se scoate din ambalaj. După tranșarea carcasei în bucăți mai mici, se elimină orice ambalaj din jurul organelor comestibile. Se determină greutatea totală a carcasei, inclusiv organele comestibile și gheața, prin excluderea greutateii materialului de ambalare eliminat, rotunjindu-se la cel mai apropiat gram, pentru a obține valoarea P1. 3) În cazul analizei a unei probe compuse, se determină greutatea totală a celor șapte carcase, preparate în conformitate cu alineatul doi al prezentului punct, pentru a obține valoarea P7. 4) întreaga carcasă a cărei greutate este P1 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 10 litera c) (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător), pentru a obține un material omogen din care se poate preleva apoi o probă reprezentativă din fiecare carcasă. 5) În cazul analizei a unei probe compuse, toate carcasele a căror greutate este P7 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 10 litera c) (și dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui				
--	--	--	--	--	--

apoi două probe reprezentative ale celor șapte carcasse. Cele două probe se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6. 5.5. O probă din materialul omogenizat se prelevează și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de apă în conformitate cu ISO 1442 pentru a obține conținutul de apă (a %). 5.6. Se prelevează, de asemenea, o probă din materialul omogenizat și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %), prin înmulțirea sa cu factorul 6,25. ▼ M6	amestecător) pentru a obține un material omogen din care se pot preleva apoi două probe reprezentative ale celor șapte carcasse. Cele două probe se analizează în conformitate cu prevederile punctelor 12 și 13 din prezenta anexă. 12. Determinarea conținutului total de apă din carcassele de pui. Se prelevează o probă din materialul omogenizat, care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului său de apă în conformitate cu standardul național SM GOST R 51479:2010 (ISO 1442-97), pentru a calcula astfel conținutul de apă, exprimat prin valoarea – a % Determinarea conținutului de apă în carcassele de pui se efectuează pe trei probe paralele, de la fiecare mostră prelevată. Se cântăresc cele două fiole goale, numerotate în prealabil, cu capacul desfăcut și așezat înclinat în gura fiolei. Se notează tara (greutatea) fiecărei fiole. În cazul în care se folosește nisip de mare, tara (greutatea fiolei) include atât nisipul, cât și bagheta scurtă de sticlă. Din proba tocată și omogenizată se introduce în fiecare fiolă cca. 5g produs care se întinde în strat uniform. Dacă se folosește nisipul, acesta se amestecă cu ajutorul baghetei pentru a se îngloba relativ uniform în întreaga cantitate de produs. Amestecarea se va face cu mare atenție, pentru a nu pierde nici o particulă de substanță (din nisip sau din probă). În acest caz, bagheta de sticlă va rămâne în probă (în fiolă). Nisipul se folosește de obicei la produsele fluide sau cele sub formă de pastă, pentru a mări suprafața de evaporare (cantitatea de nisip va fi de cca. 4 ori mai mare decât cantitatea produsului introdus în fiolă). Se cântărește fiola cu produs și din cantitatea respectivă, scăzând tara (greutatea fiolei), se deduce cantitatea exactă luată în lucru. Este necesar ca introducerea produsului în fiolă, întinderea acestuia în strat uniform sau amestecarea cu nisip și cântărirea, se face cât mai repede posibil, pentru a se evita pierderile de apă prin evaporare în timpul acestor operații. După				
---	---	--	--	--	--

6. Calcularea rezultatelor 6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține utilizându-se formula $aP1/100$, iar cantitatea de proteine (RP) prin formula $bP1/100$, fiecare exprimându-se în grame. Se	cântărire, nu mai este necesară introducerea fiolelor în exicator (acestea se pot așeza într-o tăviță emailată). După ce s-a terminat de cântărit toate probele, fiolele respective se introduc în etuvă, în prealabil reglată la 103°C (fiecare fiolă cu capacul înclinat în gura acesteia). Timpul de expunere este condiționat de conținutul probabil de apă și de natura produsului. După epuizarea timpului, fiolele se scot din etuvă și se introduc în exicator. După răcire se acoperă fiecare fiolă cu capacul respectiv (operația se execută cât mai repede posibil). Nu se recomandă fixarea capacului pe fiolă în stare caldă deoarece acesta se poate bloca (cazul fiolelor din sticlă cu capac rodat). Se cântărește fiecare fiolă și se notează greutatea. Se introduc din nou fiolele în etuvă și se mențin în (funcție de natura produsului), 1/2-1 oră, după care se scot în exicator, se răcesc și se cântăresc. Se continuă aceste operații pînă la greutate constantă. Pentru majoritatea produselor se consideră greutate constantă atunci cînd între două cântăriri succesive nu se obține o diferență mai mare de 0,005g. În cazul în care la ultima cântărire se constată o greutate mai mare de cea anterioară (consecința oxidării grăsimii), atunci se ia în calcul greutatea cea mai mică (cea anterioară). 13. Determinarea conținutului de proteină în carcasele de pui. Proteinele cărnii au un conținut de azot cu valoare relativ constantă și anume, 100 g proteine conțin cca. 16 g azot. Cunoscînd conținutul de azot se poate calcula cantitatea de proteine cu ajutorul factorului de convertire de 6,25 dedus din corelația: $100 / 16 = 6,25$ Se prelevează, de asemenea, o probă din materialul omogenizat și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de azot. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %), prin înmulțirea sa cu factorul 6,25. 14. Calcularea rezultatelor 14.1.a) cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține utilizîndu-se formula $aP1/100$, iar cantitatea de proteine (RP), prin formula $bP1/100$,				
--	--	--	--	--	--

determină suma canti-tăților de apă (W7) și a cantităților de proteine (RP7) ale celor șapte carcase analizate. (b) În cazul analizei unui eșantion compus, se determină conținutul mediu de apă (a %) și proteine (b %) de la cele două probe analizate. Cantitatea de apă (W7) din cele șapte carcase se obține prin formula $aP7/100$, iar cantitatea de proteine (RP7), prin $bP7/100$, fiecare exprimându-se în grame. 6.2. Cantitatea medie de apă (WA) și de proteine (RPA) se calculează împărțind W7 și, respectiv, RP7 la șapte. 6.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă: pentru pui: $3, 53 \times RPA + 23$. ▼ M6 6.4. (a) Răcire la aer În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 % (1), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3, 65 \times RPA + 42$. (b) Răcire prin dușare cu aer În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 4,5 % (1), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3, 79 \times RPA + 42$. (c) Răcire prin imersiune În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 7 % (1), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3, 93 \times RPA + 42$.	fiecare exprimându-se în grame. Se determină suma cantităților de apă (W7) și a cantităților de proteine (WP7) ale celor șapte carcase analizate. b) În cazul analizei unui eșantion compus, se determină conținutul mediu de apă (a %) și proteine (b %) de la cele două probe analizate. Cantitatea de apă (W7) din cele șapte carcase se obține prin formula $aP7/100$, iar cantitatea de proteine (RP7), prin formula $bP7/100$, fiecare exprimându-se în grame. 14.2. Cantitatea medie de apă (WA) și de proteine (RPA) se calculează împărțind W7 și, respectiv, RP7 la șapte. 14.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă: pentru pui: $3,53 \times RPA + 23$. 14.4. a) În cazul răcirii în aer: În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3,65 \times RPA + 42$. b) În cazul răcirii prin dușare cu aer: În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 4,5 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3,79 \times RPA + 42$. c) În cazul răcirii prin imersiune: În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 7 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3,93 \times RPA + 42$.				
--	--	--	--	--	--

(d) Alte metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10 În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 % (1), limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere): pentru pui: $WG = 3,65 \times RPA + 42$. 6.5. În cazul în care conținutul mediu de apă (WA) al celor șapte carcase, calculat în conformitate cu punctul 6.2, nu depășește valoarea prevăzută la punctul 6.4 (WG), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.	14.5. În cazul în care conținutul mediu de apă (WA) al celor șapte carcase, calculat în conformitate cu punctul 14.2., nu depășește valoarea prevăzută la punctul 14.4. (WG), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.				
ANEXA VIII STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ AL BUCĂȚILOR DE CARNE DE PASĂRE (Test chimic) 1. Obiect și domeniu de aplicare Această metodă se folosește pentru stabilirea conținutului total de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre. Metoda implică stabilirea conținutului de apă și proteine al probelor prelevate de la bucăți omogenizate de carne de pui. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele indicate la punctul 6.4, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, lui îi revine responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare necesare. 2. Definiții și proceduri de eșantionare Definițiile prevăzute la articolul 1 punctul 2 se aplică părților de pasăre menționate la articolul 20. Dimensiunile tip trebuie să fie cel puțin cele prevăzute în continuare: — piept de pui: jumătate de piept; — file din piept de pui: jumătate din pieptul dezosat, fără piele; — piept de curcan, file din piept de curcan și pulpă de curcan dezosată: porții de aproximativ 100 g; — alte bucăți: în conformitate cu articolul 1 punctul 2.	Capitolul III STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ AL BUCĂȚILOR DE CARNE DE PASĂRE (Test chimic) 15. Prezenta metodă se folosește pentru stabilirea conținutului total de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre. Metoda implică stabilirea conținutului de apă și proteine al probelor prelevate de la bucăți omogenizate de carne de pui. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele prezentate în punctul 20 tabelul 2 din prezenta anexă, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, lui îi revine responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare necesare. 16. Dimensiunile-tip ale bucăților de carne de pasăre, trebuie să fie cel puțin prevăzute în continuare: a) piept de pui – jumătate de piept; b) file din piept de pui – jumătate din pieptul dezosat, fără piele; c) piept de curcan, file din piept de curcan și pulpă de curcan dezosată – porții de aproximativ 100 g;	Compatibil			MADRM

În cazul produselor congelate sau congelate rapid în vrac (produse care nu sunt ambalate individual), bucățile mari de la care se prelevează probe pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până când se pot tăia bucăți separate. 3. Principiu Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu metodele ISO (Organizația Internațională pentru Standardizare) recu-noscute sau cu alte metode sau analize aprobate de Consiliu. Limita maximă admisă în ceea ce privește conținutul total de apă al bucăților de carne de pasăre se estimează în funcție de conținutul de proteine aferent conținutului fiziologic de apă al acestora. 4. Aparat și reactivi 4.1. Cântare a căror precizie este mai mare de + 1 g, destinate cântării bucăților și a ambalajelor acestora. 4.2. Satâre sau ferăstraie pentru tranșare, astfel încât bucățile obținute să aibă mărimi compatibile cu mașina de tocat. ▼ B 4.3. Mixere și mașini de tocat industriale, capabile să omogenizeze bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid. Notă: Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta trebuie să fie suficient de puternică încât să poată toca oase și carne congelate rapid și să producă probe omogene corespunzătoare cu cele obținute de la o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile având diametrul de 4 mm. 4.4. Aparatură indicată în ISO 1442, pentru determinarea conținutului de apă. 4.5. Aparatură indicată în ISO 937, pentru determinarea conținutului de proteine. 5. Procedura 5.1. Se prelevează aleatoriu cinci bucăți din cantitatea de carne de pasăre destinată verificării, care se păstrează congelate sau înghețate până la începerea analizei, în conformitate cu punctele 5.2-5.6. Probele prelevate de la produsele în vrac prevăzute la punctul 2 pot fi păstrate la o temperatură de 0 °C până la începerea analizei.	d) alte bucăți – la care se face referire în capitolul I punctul 2 subpunctul 22) (bucăți de carne de pasăre) din prezenta Normă sanitar-veterinară. În cazul produselor congelate sau congelate rapid în vrac (produse care nu sînt ambalate individual), bucățile mari de la care se prelevează probe pot fi păstrate la temperatura de 0°C pînă cînd se pot tăia bucăți separate. 17. Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu procedura descrisă în prezentul capitol. Limita maximă admisă în ceea ce privește conținutul total de apă al bucăților de carne de pasăre se estimează în funcție de conținutul de proteine aferent conținutului fiziologic de apă al acestora. 18. Aparatele și reactivii utilizați la determinarea conținutului total de apă al bucăților de carne de pasăre sînt: a) cîntare a căror precizie este mai mare de + 1g, destinate cîntării bucăților și a ambalajelor acestora; b) cuțite(satîre) sau ferăstraie pentru tranșare, astfel încît bucățile obținute să aibă mărimi compatibile cu mașina de tocat; c) mixere și mașini de tocat industriale, capabile să omogenizeze bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid; d) balanță analitică, etuvă termoreglabilă, fiolă de cîntărire de sticlă sau aluminiu, cu capac etanș, exicator, baghetă de sticlă – pentru determinarea conținutului de apă; e) instalație Soxhlet, pentru determinarea conținutului de proteine. Notă: Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta trebuie să fie suficient de puternică încît să poată toca oase și carne congelată rapid și să producă probe omogene corespunzătoare cu cele obținute de la o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile avînd diametrul de 4 mm. 19. Procedura tehnică de stabilire a conținutului total de apă al bucăților de carne de pasăre 19.1. Se prelevează aleatoriu cinci bucăți din cantitatea de carne de pasăre destinată verificării, care se păstrează				
--	---	--	--	--	--

Se poate efectua fie analiza fiecăreia dintre cele cinci bucăți, fie analiza unei probe alcătuite din cele cinci bucăți. 5.2. Analiza trebuie începută în cursul orei ce urmează scoaterii bucăților din congelator sau frigider. 5.3. (a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare pachet se cântărește, apoi se îndepărtează ambalajul. După mărunțirea bucăților, se calculează greutatea bucăților de carne de pasăre prin rotunjire, după scăderea greutății ambalajului, și se notează cu P1. (b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, se calculează greutatea totală a celor cinci bucăți, procesate în confor-mitate cu punctul 5.3 litera (a), și se notează cu P5. 5.4. (a) Se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat bucata a cărei greutate se notează cu P1, în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se poate preleva o probă reprezentativă pentru fiecare tranșă. (b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, toate cele cinci bucăți a căror greutate este notată cu P5 se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat în conformitate cu punctul 4.3 (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se pot preleva două probe reprezentative pentru cele cinci bucăți. Cele două probe se analizează în conformitate cu punctele 5.5 și 5.6. 5.5. Se prelevează o probă din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului său de apă în conformitate cu ISO 1442, pentru a calcula astfel conținutul de apă (a %). 5.6. Se prelevează o probă din materialul omogenizat care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului de azot în conformitate cu ISO 937. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %) prin înmulțirea sa cu factorul 6,25. ▼ M6 6. Calcularea rezultatelor	congelate sau înghețate până la începerea analizei. Probele prelevate de la produsele în vrac prevăzute la punctul 16 din prezenta anexă pot fi păstrate la o temperatură de 0°C până la începerea analizei. Se poate efectua fie analiza fiecăreia dintre cele cinci bucăți, fie analiza unei probe alcătuite din cele cinci bucăți. 19.2. Analiza trebuie începută în cursul orei ce urmează scoaterii bucăților din congelator sau frigider. 19.3. a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare pachet se cîntărește, apoi se îndepărtează ambalajul. După mărunțirea bucăților, se calculează greutatea bucăților de carne de pasăre prin rotunjire, după scăderea greutății ambalajului, și se notează cu P1. b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, se calculează greutatea totală a celor cinci bucăți, procesate în conformitate cu punctual 19.3 litera a) din prezenta anexă și se notează cu P5. 19.4. a) Se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat bucata a cărei greutate se notează cu P1, în conformitate cu punctul 18 litera c) din prezenta anexă (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se poate preleva o probă reprezentativă pentru fiecare tranșă. b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, toate cele cinci bucăți ale căror greutate este notată cu P5 se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat în conformitate cu punctul 18 litera c) din prezenta anexă (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) până se obține un material omogen din care se pot preleva două probe reprezentative pentru cele cinci bucăți. Cele două probe se analizează în conformitate cu prevederile punctului 12 și, respectiv, punctului 21 din prezenta anexă.				
---	---	--	--	--	--

6.1. (a) Cantitatea de apă (W) conținută în fiecare bucată se calculează conform formulei $aP1/100$, iar cantitatea de proteine (RP) conform formulei $bP1/100$, ambele fiind exprimate în grame.
Se calculează sumele cantităților de apă (W5) și ale cantităților de proteine (RP5) conținute de cele cinci bucăți.
(b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a %) și proteine (b %) din cele două probe analizate. Conținutul de apă (W5) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei $aP5/100$, iar conținutul de proteine (RP5), conform formulei $bP5/100$; ambele se exprimă în grame.

6.2. Media aritmetică a conținutului de apă (WA) și a celui de proteine (RPA) se calculează prin împărțirea lui W5 și, respectiv, a lui RP5 la cinci.

6.3. Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:
file din piept de pui: $3,19 \pm 0,12$;
pulpe și sferturi de pulpe de pui: $3,78 \pm 0,19$;
file din piept de curcan: $3,05 \pm 0,15$;
pulpe de curcan: $3,58 \pm 0,15$;
pulpe de curcan dezodate: $3,65 \pm 0,17$.

6.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, inevitabil din punct de vedere tehnic, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 % (1), în funcție de tipul și metoda de răcire folosită, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculate prin această metodă, sunt următoarele:

	Răcire la aer	Răcire prin dușare cu aer	Răcire prin imersiune
File din piept de pui; fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui; cu piele	3,40	3,50	3,60

20. Calcularea rezultatelor pentru determinarea conținutului total de apă și proteină al bucăților de carne de pasăre are loc în felul următor:

20.1. a) Cantitatea de apă (W) conținută de fiecare bucată se calculează conform formulei $aP1/100$, iar cantitatea proteinelor (RP) conform formulei $bP1/100$, ambele fiind exprimate în grame. Se calculează sumele cantităților de apă (W5) și ale cantităților de proteine (RP5) conținute de cele cinci bucăți.

b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a %) și proteine (b %) din cele două probe analizate. Conținutul de apă (W5) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei $aP5/100$, iar conținutul de proteine (RP5), conform formulei $bP5/100$; ambele se exprimă în grame.

20.2. Media aritmetică a conținutului de apă (WA) și a celui de proteine (RPA) se calculează prin împărțirea lui W5 și, respectiv, a lui RP5 la cinci.

20.3. Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:

file din piept de pui și piept de pui – $3,19 \pm 0,12$;
pulpe și sferturi de pulpe de pui – $3,78 \pm 0,19$;
file din piept de curcan și piept de curcan – $3,05 \pm 0,15$;
pulpă de curcan – $3,58 \pm 0,15$;
pulpă dezodată de curcan – $3,65 \pm 0,17$.

20.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, inevitabil din punct de vedere tehnic, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 %, în funcție de tipul și metoda de răcire folosită, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculate prin această metodă, sînt prezentate în tabelul 2:

Tabelul 2

Bucăți de carne de pasăre	Răcire în aer	Răcire prin dușare cu aer	Răcire prin imersiune
File din piept de pui, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui, cu piele	3,40	3,50	3,60

<table><tr><td>Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de</td><td>4,05</td><td>4,15</td><td>4,30</td></tr><tr><td>File din piept de curcan; fără piele</td><td>3,40</td><td>3,40</td><td>3,40</td></tr><tr><td>Piept de curcan, cu piele</td><td>3,40</td><td>3,50</td><td>3,60</td></tr><tr><td>Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele</td><td>3,80</td><td>3,90</td><td>4,05</td></tr><tr><td>Pulpe de curcan dezosate, fără piele</td><td>3,95</td><td>3,95</td><td>3,95</td></tr></table>	Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de	4,05	4,15	4,30	File din piept de curcan; fără piele	3,40	3,40	3,40	Piept de curcan, cu piele	3,40	3,50	3,60	Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05	Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95	<table><tr><td>Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele</td><td>4,05</td><td>4,15</td><td>4,30</td></tr><tr><td>File din piept de curcan, fără piele</td><td>3,40</td><td>3,40</td><td>3,40</td></tr><tr><td>Piept de curcan, cu piele</td><td>3,40</td><td>3,40</td><td>3,60</td></tr><tr><td>Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele</td><td>3,80</td><td>3,90</td><td>4,05</td></tr><tr><td>Pulpe de curcan dezosate, fără piele</td><td>3,95</td><td>3,95</td><td>3,95</td></tr></table>	Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30	File din piept de curcan, fără piele	3,40	3,40	3,40	Piept de curcan, cu piele	3,40	3,40	3,60	Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05	Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95				
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de	4,05	4,15	4,30																																										
File din piept de curcan; fără piele	3,40	3,40	3,40																																										
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,50	3,60																																										
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05																																										
Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95																																										
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30																																										
File din piept de curcan, fără piele	3,40	3,40	3,40																																										
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,40	3,60																																										
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05																																										
Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95																																										
In cazul altor metode de răcire sau al unei combinații de două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10, conținutul inevitabil de apă este considerat a se ridica la 2 %, iar limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP sunt cele stabilite pentru metoda de răcire la aer din tabelul de mai sus. Dacă raportul mediu WA/RPA pentru cele cinci bucăți, calculat pe baza valorilor menționate la punctul 6.2, nu depășește raportul indicat la punctul 6.4, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele.	Dacă raportul mediu WA/RPA pentru cele cinci bucăți, calculat în baza valorilor menționate la punctul 20.2. din prezenta anexă, nu depășește raportul prevăzut la punctul 20.4. din prezenta anexă, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele (conformă).																																												
ANEXA IX CONTROLUL ABSORBȚIEI DE APĂ ÎN UNITATEA DE PRODUCȚIE (Test efectuat în abator) 1. Cel puțin o dată la opt ore, în timpul programului de lucru: se aleg în mod aleatoriu 25 de carcase de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor interne comestibile și a grăsimilor și înainte de prima dintre spălările succesive. 2. Dacă este necesar, se taie gâtul și se lasă pielea gâtului atașată la carcasă.	Capitolul IV CONTROLUL ABSORBȚIEI DE APĂ ÎN UNITATEA DE PRODUCERE (Test efectuat în abator) 21. Cel puțin o dată la opt ore, în timpul programului de lucru. Se aleg în mod aleatoriu 25 de carcase de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor interne comestibile și a grăsimilor, înainte de prima dintre spălările succesive. 22. Dacă este necesar, se taie gâtul și se lasă pielea gâtului atașată la carcasă.	Compatibil			MADRM																																								

3. Fiecare carcasă se identifică individual. Se cântărește fiecare carcasă și se înregistrează greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat. 4. Carcasele supuse controlului se repun pe linia de eviscerare, pentru ca acestea să fie supuse procesului normal de spălare, răcire, scurgere etc. 5. Carcasele etichetate sunt retrase de la capătul liniei de scurgere, fără a le permite mai mult timp de scurgere decât cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba. 6. Proba conține primele 20 de carcase recuperate. Acestea se cântăresc din nou. Greutatea lor, rotunjită la cel mai apropiat gram, se înregistrează în comparație cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puțin de 20 de carcase identificate. 7. Mărcile de identificare de pe carcasele probei se retrag, iar carcasele sunt supuse operațiunilor obișnuite de ambalare. 8. Se determină procentul de absorbție a apei, scăzând greutatea totală a celor 20 de carcase testate înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire și scurgere, împărțind diferența la greutatea inițială și înmulțind cu 100. 9. În locul cântăririi manuale, în conformitate cu punctele 1-8, se folosesc linii automate de cântărire pentru stabilirea procentului de absorbție a apei pentru același număr de carcase și în conformitate cu aceleași principii, cu condiția ca linia automată de cântărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea competentă. 10. Rezultatul nu trebuie să depășească următoarele procente din greutatea inițială a carcabei sau orice altă valoare care permite respectarea conținutului total maxim de apă externă: răcire cu aer:0 %; răcire prin dușare cu aer:2 %; răcire prin imersiune:4,5 %. ▼M6 11. În cazul în care carcasele sunt răcite prin intermediul unei alte metode sau al unei combinații între două sau mai multe dintre metodele definite la articolul 10, procentul	23. Fiecare carcasă se identifică individual. Se cântărește fiecare carcasă și se înregistrează greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat. 24. Carcasele supuse controlului se repun pe linia de eviscerare, pentru ca acestea să fie supuse procesului normal de spălare, răcire, scurgere etc. 25. Carcasele etichetate sînt retrase de la capătul liniei de scurgere, fără a le permite mai mult timp de scurgere decât cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba. 26. Proba conține primele 20 de carcase recuperate. Acestea se cântăresc din nou. Greutatea lor, rotunjită la cel mai apropiat gram, se înregistrează în comparație cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puțin de 20 de carcase identificate. 27. Mărcile de identificare de pe carcasele probei se retrag, iar carcasele sînt supuse operațiunilor obișnuite de ambalare. 28. Se determină procentul de absorbție a apei, scăzînd greutatea totală a celor 20 carcase testate înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire și scurgere, împărțind diferența la greutatea inițială și înmulțind cu 100. 29. În locul cîntăririi manuale, în conformitate cu punctele 21-28 din prezenta anexă, se folosesc linii automate de cîntărire privind stabilirea procentului de absorbție a apei pentru același număr de carcase și în conformitate cu aceleași principii, cu condiția ca linia automată de cîntărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea sanitar-veterinară competentă. 30. Rezultatul nu trebuie să depășească următoarele procente din greutatea inițială a carcabei sau orice altă valoare care permite respectarea conținutului total maxim de apă absorbită: a) răcire cu aer – 0 %; b) răcire prin dușare cu aer – 2 %; c) răcire prin imersiune – 4,5 %.				
---	--	--	--	--	--

maxim de apă nu trebuie să depășească 0 % din greutatea inițială a carcasei. ▼B					
<i>ANEXA X</i> MENȚIUNILE PREVĂZUTE LA ARTICOLUL 16 ALINEATUL (6)		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>ANEXA XI</i> LISTA LABORATOARELOR NAȚIONALE DE REFERINȚĂ		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
<i>ANEXA XII</i> Sarcinile și structura organizatorică a Comitetului de experți specializați în controlul conținutului de apă din carnea de pasăre Comitetul de experți menționat la articolul 19 are următoarele sarcini: (a) furnizarea către laboratoarele naționale de referință a informațiilor cu privire la metodele de analiză și testele comparative privind conținutul de apă din carnea de pasăre; (b) coordonarea aplicării de către laboratoarele naționale de referință a metodelor menționate la litera (a), în special prin organizarea de teste comparative și mai ales de teste de aptitudine; (c) susținerea laboratoarelor naționale de referință în ceea ce privește testele de aptitudine, prin furnizarea de asistență științifică în vederea evaluării statistice a datelor și întocmirii unor rapoarte; (d) coordonarea căutării de noi metode de analiză și informarea laboratoarelor naționale de referință cu privire la progresele realizate în materie; (e) furnizarea unei asistențe științifice și tehnice serviciilor Comisiei, în special în cazul contestării rezultatelor analizelor între statele membre. Comitetul de experți menționat la articolul 19 este organizat după cum urmează: Comitetul de experți specializați în controlul conținutului de apă din carnea de pasăre se compune din reprezentanți		Norme UE neaplicabile-prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		

ai Institutului pentru materiale de referință și măsurători (IRMM) din cadrul Centrului Comun de Cercetare (CCR), experți ai Direcției generale pentru agricultură și dezvoltare rurală, precum și reprezentanți a trei laboratoare naționale de referință. Reprezentantul IRMM își asumă președinția comitetului și numește laboratoarele naționale de referință prin rotație. Autoritatea de tutelă a laboratorului național de referință selecționat desemnează apoi experți specializați în controlul conținutului de apă din alimente pentru a face parte din comitet. Un sistem de rotație permite înlocuirea în fiecare an a unui laborator de referință cu un altul, ceea ce asigură o anumită continuitate în cadrul comitetului. Cheltuielile efectuate de experții din statele membre și/sau de laboratoarele naționale de referință în exercitarea funcțiilor acestora în conformitate cu prezentul alineat sunt suportate de statul lor membru. Sarcinile laboratoarelor naționale de referință Laboratoarele naționale de referință menționate la anexa XI au următoarele sarcini: (a) coordonarea activităților laboratoarelor naționale însărcinate cu analiza conținutului de apă din carnea de pasăre; (b) sprijinirea autorității competente a statului membru în organizarea sistemului de control al conținutului de apă din carnea de pasăre; (c) participarea la teste comparative (teste de aptitudini) între diferitele laboratoare naționale menționate la litera (a); (d) asigurarea difuzării informațiilor furnizate de comitetul de experți pe lângă autoritatea competentă a statului membru și laboratoarele naționale menționate la litera (a); (e) colaborarea cu comitetul de experți și, în cazul în care acestea sunt desemnate să facă parte din comitetul de experți, pregătirea eșantioanelor necesare testelor, inclusiv testele de omogenitate, și asigurarea expedierii acestora într-o formă corespunzătoare. ▼M3 _____ ▼B					
--	--	--	--	--	--

<i>ANEXA XIII</i> Tabel de corespondență		Norme UE neaplicabile- prevederile țin de activitatea organismelor UE.	Prevederi valabile pentru cadrul legislativ UE		
--	--	---	---	--	--