



2026/343

17.2.2026 г.

## ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2026/343 НА КОМИСИЯТА

от 6 октомври 2025 година

за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на стандартите за предлагане на пазара на птиче месо и за отмяна на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета <sup>(1)</sup>, и по-специално член 75, параграф 2, член 79, член 86, буква а) и член 89 от него,

като има предвид, че:

- (1) В своето съобщение от 20 май 2020 г., озаглавено „Стратегия „От фермата до трапезата“ за справедлива, здравословна и екологосъобразна продоволствена система“ <sup>(2)</sup> Комисията съобщи за преразглеждането на стандартите за търговия с цел да се осигури навлизането и предлагането на устойчиви селскостопански продукти и да се засили ролята на критериите за устойчивост, като се вземе предвид възможното въздействие на тези стандарти върху загубите и разхищението на храни. В този контекст следва също така да бъдат изменени съществуващите стандарти за предлагане на пазара на птиче месо, като се вземат предвид техническият напредък и потребителското търсене, както и разпространението на птичия грип като рисков фактор за производителите на месо от птици, свободно отглеждани на открито.
- (2) Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета <sup>(3)</sup> беше отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1308/2013. В част II, дял II, глава I, раздел 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се определят правила относно стандартите за предлагане на пазара на птиче месо и на Комисията се предоставят правомощия да приема съответните делегирани актове и актове за изпълнение. С цел да се осигури гладкото функциониране на пазара на птиче месо с оглед на новата нормативна уредба, трябва да бъдат приети някои правила посредством такива актове. Настоящият регламент и Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344 на Комисията <sup>(4)</sup> следва да заменят Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията <sup>(5)</sup>, който съответно следва да бъде отменен.
- (3) С цел да се осигури гладкото функциониране на пазара на птиче месо, стандартите за предлагане на пазара на птиче месо следва да обхващат критериите за класифициране, изискванията за представяне, маркиране и опаковане, вида на отглеждане и производствения метод, съхраняването и обработката, използването на незадължителни запазени наименования, равнищата на допустимо отклонение и условията за внос. Тъй като всички тези аспекти са тясно свързани, правилата относно стандартите за предлагане на пазара на птиче месо следва да се запазят като съгласуван набор от правила и съответно да бъдат обединени в един делегиран акт.
- (4) Предлагането на пазара на птиче месо от различни класове според структурата и външния вид изисква установяването на определения във връзка с биологичния вид, възрастта и представянето в случая на кланичните трупове и във връзка с анатомичната структура и съдържанието в случая на разфасовки от домашни птици. Високата стойност на продукта с наименованието „foie gras“ (гъши или патешки черен дроб) и свързаният с нея риск от измами налагат установяването на особено прецизни минимални стандарти за предлагане на пазара.

<sup>(1)</sup> ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

<sup>(2)</sup> COM(2020) 381 final.

<sup>(3)</sup> Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти (Общ регламент за ООП) (ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

<sup>(4)</sup> Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344 на Комисията от 6 октомври 2025 година за определяне на правила за прилагане на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на стандартите за предлагане на пазара на птиче месо (ОВ L, 2026/344, 17.2.2026 г., ELI: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2026/344/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/344/oj)).

<sup>(5)</sup> Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г., стр. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (5) Не е необходимо тези стандарти да се прилагат по отношение на някои продукти и форми на представяне, чието значение е ограничено изцяло на местно или друго равнище. Все пак наименованията, под които се продават тези продукти, не следва да въвеждат в заблуждение потребителя, като водят до объркване на посочените продукти с продукти, които са предмет на споменатите стандарти. От друга страна, гореспоменатите стандарти следва да се прилагат и по отношение на допълнителните описателни термини, които се използват за квалифициране на наименованията на тези продукти.
- (6) С оглед на еднаквото прилагане на настоящия регламент следва да бъдат дадени определения на термините „кланичен труп“, „разфасовки“ и „предлагане на пазара“.
- (7) Температурата на съхранение и обработка е от съществено значение за поддържането на високи стандарти за качество. Поради това е целесъобразно да бъде определена минимална температура за съхранение на охладените продукти от птиче месо, както и допустимите отклонения по отношение на тази минимална температура.
- (8) Сред обозначенията, които могат да се използват по избор върху етикетите, са и отнасящите се за метода на охлаждане и начина на отглеждане. С цел защита на потребителите използването на последното обозначение следва да бъде подчинено на точно определени критерии, засягащи условията на отглеждане, възрастта при клане, продължителността на периода на утаяване или състава на фуражите.
- (9) Когато върху етикета на гъшето и патешкото месо, предназначено за производството на патешки или гъши черен дроб, има обозначение „традиционен свободен начин на отглеждане“, това обозначение следва да се постави и върху етикета, предназначен за потребителя, за да се осигури пълна информация за характеристиките на продукта.
- (10) В интерес на защитата на потребителите държавите членки следва да упражняват постоянен контрол на съвместимостта на продуктите от птиче месо, продавани на тяхна територия, с правото на Съюза, включително със стандартите за предлагане на пазара и всички национални мерки, приети съгласно тези разпоредби. Предприятията, които използват наименования, отнасящи се до определени видове на отглеждане, следва да бъдат подлагани на проверки и да водят подробни регистри за тази цел.
- (11) Предвид специализирания характер на проверките компетентните органи на съответните държави членки следва да могат да делегират отговорността за тях на квалифицирани и надлежно одобрени независими органи, без това да засяга надзора и целесъобразните предпазни мерки. За тази цел следва да се определят правила.
- (12) Операторите от трети държави биха могли да пожелаят да използват незадължителните обозначения относно методите на охлаждане и начините на отглеждане. С цел да се гарантира, че потребителите разполагат с точна и надеждна информация, е целесъобразно да се предвидят разпоредби, които да им позволят да използват такива обозначения, при условие че се извършва сертифициране от компетентен орган на съответната трета държава, включен в изготвен от Комисията списък.
- (13) С цел да се избегне заблуждаване на потребителите и с оглед на икономическото и технологичното развитие в производството на птиче месо, следва да се установи максималното съдържание на вода в птичето месо и да се определи система за мониторинг както в кланиците, така и на всички етапи от предлагането на пазара, без да се нарушава принципът на свободно движение на продукти на единния пазар.
- (14) Абсорбцията на вода в производственото предприятие следва да бъде проверявана и следва да бъдат установени надеждни методи за определяне на съдържанието на вода, добавена при обработката на кланичните трупове на замразените или бързо замразените домашни птици, без да се прави разлика между физиологичната течност и несвързаната вода, произхождаща от обработката на домашните птици, тъй като такова разграничение би създавало практически затруднения.
- (15) Следва да бъде забранено предлагането на пазара на птиче месо, което не отговаря на изискванията, без подходящо обозначение върху опаковката. Следователно е необходимо да се приемат правила по отношение на обозначенията, които се поставят върху индивидуалните и общите опаковки в зависимост от предназначението им, за да се улеснят проверките и да се гарантира, че те няма да бъдат използвани по начин, различен от първоначалното им предназначение.
- (16) Следва да бъдат определени референтни лаборатории на Съюза и национални референтни лаборатории за хармонизиране на изискванията относно съдържанието на вода,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

#### Член 1

#### Предмет

Настоящият регламент допълва Регламент (ЕС) № 1308/2013 с правила относно стандартите за предлагане на пазара на птиче месо, и по-специално:

- а) критериите за класифициране и определенията;
- б) изискванията по отношение на представянето, маркирането и опаковането;
- в) вида на отглеждане и производствения метод;
- г) съхраняването и обработката;
- д) използването на незадължителни запазени наименования;
- е) равнищата на допустимо отклонение;
- ж) условията за внос.

#### Член 2

#### Приложно поле

Настоящият регламент се прилага за продуктите, изброени в настоящия член. Продуктите, различни от посочените в настоящия член, могат да бъдат предлагани на пазара в Съюза само под наименования, които не въвеждат в заблуждение потребителя, като позволяват обръкване с посочените в настоящия член или с обозначенията, предвидени в член 10, в съответствие с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(6)</sup>.

За целите на настоящия регламент долуизброените определения се прилагат за продуктите, посочени в член 75, параграф 1, буква ж) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, а съответните наименования на другите официални езици на Съюза са изброени в приложение I:

- (1) Кланични трупове от домашни птици
  - а) КОКОШКИ (*Gallus domesticus*)
    - i) пиле, бройлер: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен);
    - ii) петел, кокошка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);
    - iii) петел (угоен, скопен): мъжки кокошови птици, кастрирани по хирургически път преди достигане на полова зрялост и заклани на възраст най-малко 140 дни; след кастрацията скопените петли трябва да бъдат угоявани поне 77 дни;
    - iv) ярка, петле: пиле с телло на кланичния труп (изразено без вътрешностите, главата и краката) под 650 g; пиле с телло между 650 g и 750 g може да бъде наречено „ярка“, ако възрастта при клане не надвишава 28 дни. Държавите членки могат да прилагат член 4 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, за да проверяват тази възраст при клане;
    - v) мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки: мъжко пиле от вида на носачките, при които върхът на гръдната кост е неогъваем, без да е напълно вкостен, и чиято възраст при клане е най-малко 70 дни;
  - б) ПУЙКИ (*Meleagris gallopavo dom.*)
    - i) (млада) пуйка: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен),
    - ii) пуйка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);

<sup>(6)</sup> Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- в) ПАТИЦИ (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), мюлари (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
- i) (млада) патица, пате, (млада) мускусна патица, (млад) мюлар: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен);
  - ii) патица, мускусна патица, мюлар: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен);
- г) ГЪСКИ (*Anser anser* dom.)
- i) (млада) гъска, гъсе: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен). Маслният слой по цялото тяло е тънък или умерен; маста на младата гъска може да има характерен цвят, свидетелстващ за специален хранителен режим,
  - ii) гъска: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен); по цялото тяло има умерен до дебел мастен слой;
- д) ТОКАЧКИ (*Numida meleagris domesticus*)
- i) (млада) токачка: птица, при която върхът на гръдната кост е огъваем (не е вкостен);
  - ii) токачка: птица, при която върхът на гръдната кост е неогъваем (вкостен).

За целите на настоящия регламент свързаните с пола варианти на наименованията, посочени в първа алинея, букви а) — д), се считат за еквивалентни.

(2) Анатомични разфасовки от домашни птици

- а) половинка: половин кланичен труп, получен чрез надлъжно разрязване, минаващо през гръдната кост и гръбнака;
- б) четвъртинка: задна или предна четвъртинка, получена чрез напречно разрязване на една половинка;
- в) неразделени задни четвъртинки: двете задни четвъртинки, обединени с част от гърба, със или без тръката;
- г) гърди: гръдната кост и ребрата, разпределени от двете страни, с прилежащата им мускулатура. Гърдите могат да бъдат цели или половинки;
- д) бутче: бедрената кост, тибията и фибулата с прилежащата им мускулатура. Двата среза трябва да бъдат направени на нивото на ставите;
- е) пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него: телото на гърба не трябва да надвишава 25 % от телото на цялата разфасовка;
- ж) бедро: бедрената кост заедно с прилежащата ѝ мускулатура. Двата среза трябва да бъдат направени на нивото на ставите;
- з) бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него: бедрото с костта с част от гърба се получава чрез разрязване на задна четвъртинка на нивото на ставата между тибията и бедрената кост. Телото на гърба не трябва да надвишава 35 % от телото на цялата разфасовка. Отстраняват се кълките, колянното капаче (пателата) и коремната мазнина. Бедрото с част от гърба се състои от бедрото, прикрепената към него част от гърба и прилежащата мазнина. Възможно е наличието на мастната жлеза, опашката и месото в близост до илиума;
- и) кълка: тибията и фибулата заедно с прилежащата им мускулатура. Двата среза трябва да бъдат направени на нивото на ставите;
- й) крило: костта от рамото до лакътя, лъчевата кост и лакътната кост с прилежащата им мускулатура, костта от рамото до лакътя или лъчевата/лакътната кост с прилежащата им мускулатура може да бъдат представени отделно. Върхчетата, включително костите им, могат да бъдат премахнати или не. Срезове трябва да бъдат направени на нивото на ставите;
- к) неразделени крила: двете крила, обединени с част от гърба, като телото на тази част не надвишава 45 % от телото на цялата разфасовка;
- л) филе от гърди: цялата част или половината от обезкостените гърди, т.е. без гръдната кост и ребрата. При филе от гърди от пуйка филето може да съдържа само дълбокия гръден мускул;
- м) филе от гърди с вилчата кост: филе от гърди без кожа с ключицата и само с хрущялната точка на гръдната кост, като телото на ключицата и хрущяла не надвишава 3 % от телото на разфасовката;

- н) нетлъсто филе: филе от гърди на патици и гъски, посочени в точка 3, обхващащо кожата и подкожната тлъстина, покриваща гръдния мускул, без дълбокия гръден мускул;
- о) вътрешно филе: рибица се получава чрез отделяне на вътрешния гръден мускул от гърдите и гръдната кост. Вътрешното филе се състои от един цял мускул със или без свързаното сухожилие;
- п) ходила: ходилото се получават чрез срязване на крака на кланичния труп на нивото на ставата между метатарзалната кост и тибията. Кланичният труп се отстранява. Ходилото се състои от метатарзалната кост и четири пръста (фаланги) с прилежащото месо и кожа;
- р) крачета: крачето се получава чрез срязване на крака на кланичния труп приблизително при метатарзалния шип. Кланичният труп се отстранява. Крачето се състои от част от метатарзалната кост и четири пръста (фаланги) с прилежащото месо и кожа;
- с) шия: шията се получава чрез срязване на шията от кланичния труп при раменната става и отстраняване на главата. Шията се състои от вратните кости с прилежащото месо;
- т) глава: главата се получава чрез срязване на кланичния трупа при горната част на врата и отстраняване на кланичния труп. Главата се състои от костите на черепа и неговото съдържание с прилежащите клон, месо и кожа;
- у) пилешко филе с кожа: половината от филето без костта с първата фаланга на прилежащото крило и с кожа;
- ф) вилчата кост: ключицата със прилежащата ѝ мускулатура;
- х) лопатка (скапула): лопатката с прилежащата ѝ мускулатура.

За продуктите, посочени в първа алинея, букви д), ж) и и), изразът „срезове трябва да бъдат направени на нивото на ставите“ означава, че срезове се правят между двете линии, отграничаващи ставите, както е показано в графичното представяне в приложение II.

Продуктите, посочени в първа алинея, букви г)—л), могат да бъдат представени със или без кожа. Липсата на кожа при продуктите, посочени в първа алинея, букви г)—й), или наличието на кожа в случая на продукта, посочен в първа алинея, буква л), се упоменава върху етикета.

Обезкостяването, фасонирането и разфасоването се извършват без увреждане за продуктите, посочени в първа алинея, букви г)—л).

За продуктите, посочени в първа алинея, букви л), м) и о), изразът „филе“ се използва, когато тези продукти са претърпели процеси на рязане (като фасониране и разфасоване), недостатъчни за промяна на вътрешната структура на мускулните влакна на месото и за премахване на характеристиките на месото.

### (3) Пастет от патешки или гъши дроб

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

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

Черният дроб е със следното тегло:

- а) патешкият черен дроб е с тегло най-малко 300 g нето;
- б) гъшият черен дроб е с тегло най-малко 400 g нето.

## Член 3

### Определения

За целите на настоящия регламент се прилагат следните определения:

- а) „кланичен труп“ означава цялото тяло на птица от видовете, посочени в член 2, точка 1, след обезкръвяване, отстраняване на перата и изкормване; отстраняването на бъбреците обаче е незадължително; изкорменият кланичен труп може да бъде предложен за продажба със или без вътрешностите, т.е. сърцето, черният дроб и воденичката, поставени в коремната кухина, със или без шията;
- б) „разфасовки“ означава птиче месо, което в зависимост от размера и характеристиките на мускулната тъкан може да бъде определено като получено от съответните части на кланичния труп;

- в) „предлагане на пазара“ означава съхраняването или излагането с цел продажба, предлагането за продажба, продажбата, доставката или всяка друга форма на предлагане на пазара;
- г) „етикетиране“ се отнася до определението, посочено в член 2, параграф 2, буква й) от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

#### Член 4

##### Представяне на кланичните трупове от домашни птици

1. Кланичните трупове от домашни птици се представят за продажба в една от следните форми:
  - а) частично изкормени;
  - б) с вътрешности;
  - в) без вътрешности.
2. Върху опаковката може да се добави думата „изкормени“.
3. Частично изкормените кланични трупове са трупове, от които не са отстранени сърцето, черният дроб, белите дробове, воденицата, гушата и бъбреците.
4. За всички форми на представяне на кланични трупове, посочени в параграф 1, ако главата не е отстранена, трахеята, хранопроводът и гушата могат да останат към кланичния труп.
5. Вътрешностите включват само сърцето, воденичката и черния дроб, яйцепровода, жлъчките и готовите за снасяне яйца, получени от непродуктивни кокошки в кланицата, и всички други части, считани за годни за консумация от потребителите на пазара, на който продуктът е предназначен за крайна консумация. При черния дроб се отстранява жлъчният мехур. При воденицата се отстраняват кутикулата и съдържанието ѝ. Сърцето може да бъде със или без перикардиалната торбичка.

#### Член 5

##### Наименования на кланичните трупове и разфасовките от домашни птици

1. Наименованията на храните по смисъла на член 9, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕС) № 1169/2011, под които се продават продуктите в обхвата на настоящия регламент, са посочените в член 2 от настоящия регламент и съответните наименования на другите официални езици на Съюза, изброени в приложение I към настоящия регламент, както следва:
  - а) цели трупове — чрез посочване на една от формите на представяне, предвидени в член 4, параграф 1;
  - б) разфасовки от домашни птици — чрез посочване на биологичния вид.
2. Наименованията на продуктите, посочени в член 2, точки 1 и 2, може да бъдат допълнени с други наименования, при условие че те отговарят на практиките за предоставяне на обективна информация, посочени в член 7 от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

#### Член 6

##### Предлагане на пазара, етикетиране и представяне на птичето месо

1. В случай на предварително опаковано птиче месо, състоянието, в което птичето месо се предлага на пазара в съответствие част V, раздел III от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се указва върху предварителната опаковка или върху прикрепен към нея етикет.
2. Чрез дерогация от параграф 1 не е необходимо да се указват данните, посочени в тази разпоредба, когато става въпрос за птиче месо, доставено за транжорни или цехове за преработка.

## Член 7

**Температура на замразеното птиче месо**

По отношение на замразеното птиче месо съгласно определението в част V, раздел II, точка 3 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 се прилагат следните разпоредби:

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

## Член 8

**Класове птиче месо**

1. Птичето месо може да бъде категоризирано по качество като клас А или клас Б в зависимост от структурата и външния вид на кланичните трупове или разфасовките.
2. За да бъдат категоризирани в клас А или Б, кланичните трупове и разфасовките от домашни птици трябва да бъдат:
  - а) цели, като се има предвид формата на представяне;
  - б) чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв;
  - в) без чужд мирис;
  - г) без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна;
  - д) без открити счупени кости;
  - е) без сериозни нагъртвания.

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

3. Освен спазването на критериите по параграф 2, за да бъдат категоризирани в клас А кланичните трупове и разфасовките от домашни птици трябва да удовлетворяват и следните критерии:
  - а) да имат добра структура. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. При пилетата, младите патици или патета и пуйките върху гърдите, гръбнака и бедрата има равномерен тънък слой от мастна тъкан. При петлите, кокошките, патиците и младите гъски е допустимо да има по-дебел слой мастна тъкан. При гъските по целия кланичен труп има умерен до дебел слой мастна тъкан. При филето от гърди може да се приеме максимум до 2 % хрущял (огъваемия връх на гръдната кост);
  - б) върху гърдите, бутчетата, гърба, ставите на краката и връхчетата на крилата може да има единични перца, крайчета от пера и перушина. При петлите и кокошките, патиците, пуйките и гъските отделни пера, крайчета от пера и перушина може да има и по други части на кланичния труп;
  - в) допустимо е да има травми, нагъртвания или оцветявания, при условие че те са малко на брой и с малки размери, че са трудно забележими и не се намират върху гърдите или бутчетата. Връхчето на крилцето може да липсва. Допуска се лека червенина при връхчетата на крилата и фоликулите;
  - г) при замразените или бързо замразените домашни птици не може да има следи от хладилни изгаряния, описани в приложение III, освен ако са малко на брой и с малки размери, трудно забележими и ако не се намират върху гърдите или бутчетата.

## Член 9

**Указване на методите на охлаждане**

Върху етикета може да фигурира указание за използването на един от следните методи на охлаждане и съответните наименования на другите официални езици на Съюза, изброени в приложение IV:

- а) въздушно охлаждане: охлаждане на кланичните трупове от домашни птици със студен въздух;
- б) въздушно-душово охлаждане: охлаждане на кланичните трупове от домашни птици със студен въздух и оросяване с повече или по-малко фини капчици студена вода;
- в) охлаждане чрез потапяне: охлаждане на кланичните трупове от домашни птици в резервоари с вода или в резервоари с лед и вода по метода на противопотока.

## Член 10

**Незадължителни запазени наименования**

1. Без да се засягат другите системи за етикетиране, които обхващат други видове отглеждане и се уреждат от законодателството на Съюза, върху етикетите на продуктите, посочени в член 2, могат да фигурират долупосочените наименования и съответните наименования на другите официални езици на Съюза, изброени в приложение V, само ако са изпълнени съответните условия, съдържащи се в приложение VI:

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

Наименованията, посочени в първа алинея, могат да бъдат допълнени с информация за специфичните характеристики на съответните видове на отглеждане.

Единствените наименования, които могат да се използват за обозначаване на продукти от животни, отглеждани на открито, са изброените в първа алинея, букви в), г) и д).

По отношение на продуктите, които не отговарят на условията за етикетиране с обозначенията, изброени в първа алинея, букви в), г) и д), не може да се използват никакви етикети, търговски документи, рекламни материали или каквато и да е форма на реклама или представяне, в които се твърди, загатва или предполага, че продуктът е от животни, отглеждани на открито.

Когато свободният начин на отглеждане съгласно първа алинея, букви в), г) и д) е указан върху етикета на месото от патици и от гъски, предназначени за производството на пастет от патешки или гъши черен дроб, следва да се посочи също „добито от гъски и патици, отглеждани за производство на пастет от черен дроб“.

2. Посочване на възрастта при клане или продължителността на периода на утаяване се допуска върху етикета само с използване на някое от наименованията, посочени в параграф 1, и за възраст, не по-малка от указаната в приложение VI, букви б), в) или г). Това обаче не се прилага за продуктите, посочени в член 2, точка 1, буква а), подточка iv).

3. Параграфи 1 и 2 се прилагат, без да се засягат националните технически мерки, с които се въвеждат по-високи изисквания от минималните, определени в приложение VI, и които могат да бъдат прилагани само спрямо производители от съответната държава членка, при условие че тези национални технически мерки са съвместими с правото на Съюза.

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

5. Държавите членки могат да предвидят използването от стопанските субекти в областта на храните на наименования, различни от посочените в параграфи 1 и 2 и съдържащи се в приложение VI, при условие че:

- а) тези наименования са в съответствие с метода, по който се произвежда продуктът, и не въвеждат в заблуждение потребителите;
- б) тези наименования не създават объркване с наименованията, посочени в параграфи 1 и 2;
- в) спецификациите на продуктите са документирани;
- г) извършват се подходящи проверки под контрола на компетентните органи на съответната държава членка.

6. След като условията, посочени в параграф 5, бъдат изпълнени, държавите членки уведомяват Комисията за тези национални наименования, преди стопанските субекти в областта на храните да могат да ги използват. Комисията информира останалите държави членки за всяко уведомление за такива наименования и ги публикува на уебсайта Еуропа.

7. По всяко време и по искане на Комисията държавите членки предоставят цялата информация, необходима за оценяване на съвместимостта с правото на Съюза на националните технически мерки, посочени в параграф 3, и на националните наименования, посочени в параграф 5.

## Член 11

**Регистър на незадължителните запазени наименования**

1. Стопанските субекти в областта на храните, които предлагат на пазара продукти, използващи наименованията по член 10, параграф 1, водят отделен регистър по вид на отглеждане, съдържащ:
  - а) наименованията и адресите на производителите на тези домашни птици, които трябва да бъдат регистрирани от компетентния орган на държавата членка;
  - б) при поискване от страна на компетентния орган — броя на птиците, които се отглеждат от всеки производител за всеки цикъл;
  - в) броя и общото живо или кланично тегло на доставените и преработени птици;
  - г) подробни данни за продажбите, включително името и адреса на купувачите, в продължение на срок от най-малко 6 месеца след изпращането.
2. Производителите по параграф 1, буква а) водят в продължение на срок от най-малко 6 месеца след изпращането регистър за броя на птиците според вида на отглеждане, включително броя на продадените птици, името и адреса на купувачите, както и количествата и името на доставчика на фуражите.

Производителите, използващи видовете на отглеждане, посочени в член 10, параграф 1, букви в), г) и д), водят в допълнение към информацията по първа алинея от настоящия параграф регистър на датата, на която птиците са получили за първи път достъп на открито.

3. Производителите и доставчиците на фуражите водят в продължение на срок от най-малко 6 месеца след изпращането на фуражите регистър, който показва, че съставът на фуражите, доставяни на производителите според вида на отглеждане, посочен в член 10, параграф 1, буква а), отговаря на съответните изисквания в приложение VI.
4. Люпилните и инкубаторите водят регистър на птиците от общопризнатите бавнорастящи хибриди, доставяни на производителите според видовете на отглеждане, посочени в член 10, параграф 1, букви г) и д), в продължение на срок от най-малко 6 месеца след изпращането на птиците.

## Член 12

**Надзорни органи за незадължителните запазени наименования**

Органите, определени от държавите членки да упражняват надзор върху обозначенията по член 10, трябва да отговарят на критериите, установени в стандарт ISO/IEC 17065<sup>(7)</sup>, и се одобряват и контролират от компетентните органи на съответната държава членка.

## Член 13

**Незадължителни обозначения при вносното птиче месо**

Птичето месо, внесено от трети държави, може да има едно или няколко от незадължителните обозначения, предвидени в членове 9 и 10, ако е придружено от сертификат, издаден от компетентния орган на страната на произход, удостоверяващ съответствието на въпросните продукти с приложимите разпоредби на настоящия регламент.

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

## Член 14

**Максимално съдържание на вода в птичето месо**

1. Замразените и бързо замразените кланични трупове на пилета могат да се предлагат на пазара в Съюза само ако съдържанието на вода, определено чрез метода за анализ, предвиден в член 5 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, не надвишава технически неизбежните стойности, установени в приложение VII към настоящия регламент.

(7) ISO/IEC 17065:2012 Оценка на съответствието — изисквания към органите, сертифициращи продукти, процеси и услуги.

2. Долуизброените пресни, замразени и бързо замразени разфасовки от домашни птици могат да се предлагат на пазара в Съюза само ако съдържанието на вода, определено чрез метода за анализ, предвиден в член 8 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, не надвишава технически неизбежните стойности, установени в приложение VIII към настоящия регламент.

- а) пилешко филе от гърди, със или без вилчата кост, без кожа;
- б) пилешки гърди, с кожа;
- в) пилешки бедра, кълки, бутчета, бутчета с част от гърба, задни четвъртинки, с кожа;
- г) пуешко филе от гърди, без кожа;
- д) пуешки гърди, с кожа;
- е) пуешки бедра, кълки, бутчета, с кожа;
- ж) обезкостено месо от пуешки бут, без кожа.

3. Максимално допустимите количества вода, абсорбирана от кланични трупове на пилета в кланиците, са установени в приложение IX.

4. Компетентният орган на дадена държава членка може да разреши предлагането на пазара на птиче месо, което не отговаря на изискванията на параграфи 1 или 2, при условие че опаковката е маркирана с лента или етикет с поне едно от обозначенията в приложение X, изписано с главни букви в червено.

Тези обозначения се поставят на видно място по такъв начин, че да бъдат лесно откриваеми, четливи и незаличими. Те не бива по никакъв начин да бъдат скривани, закривани или нарушавани от други писмени или картинни обозначения. Буквите върху индивидуалните опаковки трябва да бъдат високи най-малко 1 cm, а върху общите опаковки — най-малко 2 cm.

#### Член 15

##### Уведомяване за проверки на съдържанието на вода

1. Компетентните органи на държавите членки информират незабавно националната референтна лаборатория относно резултатите от проверките, посочени в членове 5, 6 и 7 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, извършени от тях или под тяхна отговорност.

До 30 юни всяка година националните референтни лаборатории уведомяват Комисията за резултатите от проверките, посочени в членове 5, 6 и 7 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344. Комисията информира комитета, посочен в член 229, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, за резултатите от проверките.

2. Държавите членки приемат всички необходими мерки за проверките, посочени в членове 5, 6 и 7 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344. Те информират за тези мерки останалите държави членки и Комисията. Всички промени на тези мерки се съобщават на останалите държави членки и на Комисията.

#### Член 16

##### Експертен съвет за мониторинг на съдържанието на вода

Един експертен съвет за мониторинг на съдържанието на вода в птичето месо действа като координационен орган за изпитателните дейности на националните референтни лаборатории. Той се състои от представители на Комисията и на националните референтни лаборатории. Задачите на съвета и на националните референтни лаборатории, както и организационната структура на съвета, са установени в приложение XI.

#### Член 17

##### Отмяна

Регламент (ЕО) № 543/2008 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се считат по целесъобразност за позовавания на настоящия регламент и на Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344 и се четат съгласно таблицата на съответствието, съдържаща се в приложение XII към настоящия регламент.

Член 18

**Влизане в сила**

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

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко в държавите членки в съответствие с Договорите.

Съставено в Брюксел на 6 октомври 2025 година.

За Комисията  
Председател  
Ursula VON DER LEYEN

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

## Наименования на кланичните трупове на домашни птици, посочени в член 2, точка 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί κότες (κρεατοπαραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kukk, kana, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulind	Πετεινοί και κότες (γιαβράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Karoun	Karun	Karoun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Korun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Picantón, coquelet	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukktibud	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālitis
5.	мъжко пиленце от генетична линия на кокошки носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekylling fra æglæggerlinjer	Bruderhahn	Noorkukk	Πετεινάρι ωσπαραγωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeuse	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaioia	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor)kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	(Млада) патица, пате, (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (jovent o anadino), pato de Barbaria (jovent), pato cruzado (jovent)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mular-dand	Frühma-stente, Jungente, (Junge) Flugente (Junge Mular-dente)	(Noor)part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) άπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian Avlsmulardand	Ente, Flugente Mular-dente	Part, muskuspart, mullard	Πάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (jovent), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmast-gans, (Junge) Gans, Jungmast-gans	(Noor)hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jovent)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsper-lehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakas)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintaro-tuinen kukkopoika	Värphönstuppar
1.	Kalakučiukas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	Fiatal kacsá, (fiatal) pészma-kacsá, (fiatal) Mulard-kacsá	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) muskovy (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard“-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškaterna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, pézma-kacsa, Mulard-kacsa	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardanka, myskanka
1.	Žašiukas	(Fiatal) liba	Wiżża (žghira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngytyúk	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhőna
2.	Perlinė višta	Gyöngytyúk	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhőna

**Наименования на разфасовките от домашни птици, посочени в член 2, точка 2**

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
б)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
в)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahti lõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
г)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
д)	Бутче	Muslo y contra-muslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
е)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
ж)	Бедро	Contra-muslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
з)	Бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него	Contra-muslo sin deshuesar con una porción de espalda	Nevykostėné stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinter Oberschenkel mit Rückenstück	Kondiga kints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
и)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
й)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
к)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
л)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
м)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčnicí kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
н)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret“ või „maigret“)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
о)	вътрешно филе	Filete interior	Vnitřní filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafilee sisetükk	Πετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
п)	ходила	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannused	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
р)	кращета	Garras	Pařáty	Ben	Klaue	Pöiad	Πόδια	Paws	Parties inférieures de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
с)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
т)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
у)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttükk	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File supreme	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
ф)	вилчата кост	Fúrcula	Klíčnicí kost	Ønskeben	Schlüsselbein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbone	Furcula (ou fourchette)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
х)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτη	Scapula	Omoplate	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
а)	Pusė	Fél	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
б)	Ketvirtis	Negyed	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännnes	Kvart

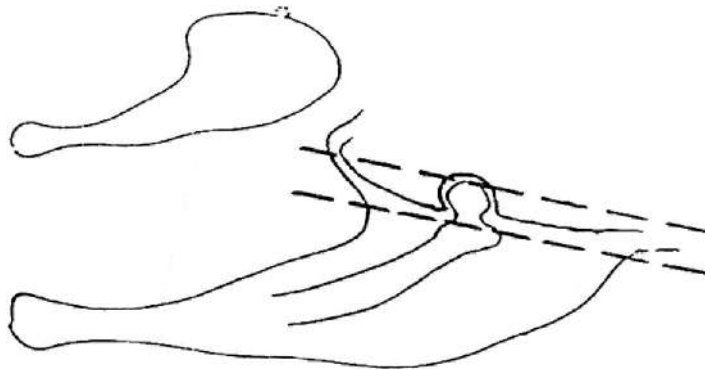
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
в)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
г)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
д)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
е)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
ж)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
з)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlės dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-ghadma b'biċċa mid-dahar imqabbdha maghha	Bovenpoot/bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate atașată	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
и)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
й)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídélko	Peruti	Siipi	Vinge
к)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
n)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
m)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	Mellfilé villacsonttal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
h)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Bőrös kacsamellfilé vagy bőrös libamellfilé (magret, maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnútorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
n)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
p)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasosa	Tåpartier
c)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
t)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
y)	Krūtinėlė su sparno dalimi	Mellfilé szárnytóvel („supreme“)	Suprem	Suprême	Filet supreme	Supremo	Supremă	Supreme	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
φ)	Krūtinkaulio išsišakojimas	Villacsont	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Klúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
x)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

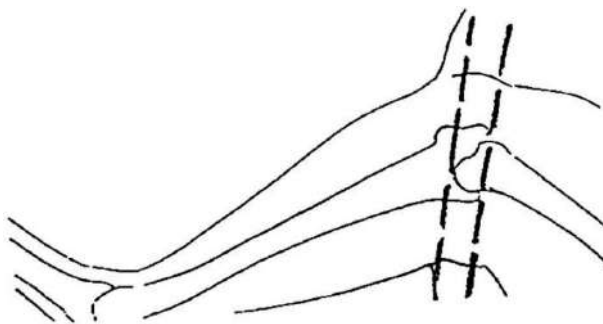
## ПРИЛОЖЕНИЕ II

**Срез, разделящ бедрото/бутчето от гърба, посочен в член 2, точка 2, втора алинея**

- отграничаване на тазобедрената става

**Срез, разделящ бедрото и кълката**

- отграничаване на колянната става



## ПРИЛОЖЕНИЕ III

**Описание на хладилното изгаряне, посочено в член 8, параграф 3, буква г)**

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

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ IV

## Методи на охлаждане, посочени в член 9

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

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

Видове на отглеждане, посочени в член 10, точка 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
а)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobí	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotās zosis
б)	Екстензивно закрито (отгледана на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti“)
в)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'aperto	Brīvā turēšana
г)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicional	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Tradicionální slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
д)	Свободен начин на отглеждане — пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Slobodan uzgoj – neograničeni ispust	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizža mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Kfmené ... % ... husi kfmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås
6)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge- houden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäi- nen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
b)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil- beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliber- dade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvi- stelse
r)	Tradiciškai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá- nyos szabadtartás	Trobbija fil- beraħ tradizzjonali	Boerenschar- rel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicio- nalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvi- stelse
п)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil- beraħ – libertà totali	Boerenschar- rel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumava- paus	Uppfödd i full frihet

## ПРИЛОЖЕНИЕ VI

## Условия, посочени в член 10, параграф 1

## а) Хранена с ... % ...

Указването на посочените по-долу специфични фуражни съставки предполага, че:

- i) в случая на зърнени култури, те представляват най-малко 65 % от теглото на фуражната смеска, давана през по-голямата част от периода на уговяване, която не може да включва повече от 15 % вторични зърнени продукти; когато обаче е указана конкретна зърнена култура, тя трябва да представлява най-малко 35 % от използваната хранителна формула, а за царевичата — най-малко 50 %,
- ii) в случая на бобови култури и зеленчуци, те представляват най-малко 5 % от теглото на фуражната смеска, използвана през по-голямата част от периода на уговяване,
- iii) в случая на млечни продукти, те представляват най-малко 5 % от теглото на фуражната смеска, използвана през последния етап.

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

## б) „Екстензивно закрито (отгледана на закрито)“

Използването на това наименование предполага, че:

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

## в) „Свободен начин на отглеждане“

Използването на това наименование предполага, че:

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

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

- iii) фуражната смеска, използвана на етапа на угояване, съдържа най-малко 70 % зърнени култури;
  - iv) птичарникът е снабден с отвори с комбинирана дължина, равна на най-малко 4 m на 100 m<sup>2</sup> площ на птичарника. Всеки отвор за гъски трябва да бъде най-малко 4 m.
- г) „Традиционен свободен начин на отглеждане“  
Използването на това наименование предполага, че:
- i) гъстотата на птиците на един квадратен метър подова площ в птичарника не надвишава, както следва:
    - за пилетата: 12 птици, но не повече от 25 kg живо тегло. При подвижни птичарници обаче, при които подовата площ не надхвърля 150 m<sup>2</sup> и които остават открити през нощта, гъстотата на птиците може да бъде увеличена до 20 броя, но не повече от 40 kg живо тегло на един квадратен метър,
    - скопени (угоени) петли: 6,25 птици (на възраст до 91 дни: 12 птици), но не повече от 35 kg общо живо тегло,
    - за мускусните и пекинските патици: 8 мъжки, но не повече от 35 kg живо тегло, 10 женски, но не повече от 25 kg общо живо тегло,
    - за мюларите: 8 птици, но не повече от 35 kg общо живо тегло,
    - токачки: 13 птици, но не повече от 25 kg общо живо тегло,
    - за пуйките: 6,25 птици (на възраст до 7 седмици: 10 птици), но не повече от 35 kg общо живо тегло,
    - за гъските: 5 птици (на възраст до 6 седмици: 10 птици), 3 птици през последните 3 седмици от угояването, ако са държани в изолация, но не повече от 30 kg общо живо тегло,
  - ii) общата използваема площ на птичарниците на всеки отделен производствен обект не надхвърля 1 600 m<sup>2</sup>,
  - iii) във всеки птичарник не се отглеждат повече от:
    - 4 800 пилета,
    - 5 200 токачки,
    - 4 000 женски мускусни или пекински патици, 3 200 мъжки мускусни или пекински патици или 3 200 мюлари,
    - 2 500 скопени (угоени) петли, гъски и пуйки,
  - iv) птичарникът е снабден с отвори с комбинирана дължина, равна на най-малко 4 m на 100 m<sup>2</sup> площ на птичарника,
  - v) птиците имат през деня постоянен достъп до открити пространства най-малко от следната възраст:
    - 6 седмици — при пилетата и скопените (угоени) петли,
    - 8 седмици — при патиците, гъските, токачките и пуйките,
  - vi) откритите пространства са в по-голямата си част покрити с растителност със следната минимална площ:
    - 2 m<sup>2</sup> на едно пиле, мускусна или пекинска патица или токачка,
    - 3 m<sup>2</sup> на един мюлар,
    - 4 m<sup>2</sup> на един скопен (угоен) петел от 92-ия ден (2 m<sup>2</sup> до 91-ия ден),
    - 6 m<sup>2</sup> на една пуйка,
    - 10 m<sup>2</sup> на една гъска.

При токачките откритите пространства може да бъдат заменени с помещение, чиято площ на подовата повърхност е най-малко два пъти по-голяма от площта на птичарника, а височината му е най-малко 2 m. Сградата на птичарника и помещението трябва да разполагат с кацалки с обща дължина най-малко 10 cm за всяка птица,

- vii) уговяваните птици са от бавнорастяща порода,
- viii) фуражната смеска, използвана на етапа на уговяване, съдържа най-малко 70 % зърнени култури,
- ix) минималната възраст за клане е:
  - 81 дни за пилетата,
  - 150 дни за скопените (угоени) петли,
  - 49 дни за пекинските патици,
  - 70 дни за женските мускусни патици,
  - 84 дни за мъжките мускусни патици,
  - 92 дни за мюларите,
  - 94 дни за токачките,
  - 140 дни за пуйките, пуяците и гъските, предлагани на пазара цели за печене,
  - 98 дни за пуйките, предназначени за разфасовка,
  - 126 дни за пуяците, предназначени за разфасовка,
  - 95 дни за гъските, предназначени за производството на пастет от черен дроб и нетлъсто филе,
  - 60 дни за младите гъски (гъсетата),
- x) заключителният период в затворено пространство не превишава:
  - за пилетата на възраст над 90 дни: 15 дни,
  - за скопените (угоени) петли: 4 седмици,
  - за гъските и мюларите на възраст над 70 дни, предназначени за производството на пастет от черен дроб и нетлъсто филе: 4 седмици.
- д) „Свободен начин на отглеждане — пълна свобода“

Използването на това обозначение предполага спазване на критериите, изложени в буква г), с допълнителното изискване птиците да имат постоянен дневен достъп до открити пространства с неограничена площ.

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ VII

**Максимално съдържание на вода в кланичните трупе на пилета, посочени в член 14, параграф 1**

Общото съдържание на вода в пилетата, определено чрез метода за анализ, описан в приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, се сравнява с пределната стойност, изчислена по следните формули:

## а) Въздушно охлаждане

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

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

## б) Въздушно-душово охлаждане

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

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

## в) Охлаждане чрез потапяне

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

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

## г) Други методи на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 9

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

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

Ако средното съдържание на вода ( $W_A$ ) в седемте кланични трупа, изчислено съгласно точка 6.2 от приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, не превишава стойностите, предвидени в точка 1 ( $W_G$ ), съответното количество домашни птици, подложени на проверката, се считат за съответстващи на изискванията.

<sup>(1)</sup> Изчислено спрямо теплото на кланичния труп, без абсорбираната несвързана вода.

## ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

**Максимално съдържание на вода в разфасовките от птиче месо, посочени в член 14, параграф 2**

Общото съдържание на вода в разфасовките от птиче месо, определено чрез метода за анализ, описан в приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, се сравнява с пределната стойност, както следва:

Като се има предвид, че минималното технически неизбежно съдържание на вода, абсорбирана по време на обработката, възлиза на 2 %, 4 % или 6 % <sup>(1)</sup> в зависимост от типа на продуктите и приложението на метода на охлаждане, най-високото допустимо съотношение W/RP (съотношението между общото съдържание на вода и съдържанието на белтъчини), определено по настоящия метод, е, както следва:

	Въздушно охлаждане	Въздушно-душово охлаждане	Охлаждане чрез потапяне
Филе от пилешки гърди, без кожа	3,40	3,40	3,40
Пилешки гърди, с кожа	3,40	3,50	3,60
Пилешки бедра, кълки, бутчета, бутчета с част от гърба, задни четвъртинки, с кожа	4,05	4,15	4,30
Филе от пуешки гърди, без кожа	3,40	3,40	3,40
Пуешки гърди, с кожа	3,40	3,50	3,60
Пуешки бедра, кълки, бутчета, с кожа	3,80	3,90	4,05
Обезкостено месо от пуешки бут, без кожа	3,95	3,95	3,95

В случай на други методи на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 9, се приема, че неизбежното количество вода възлиза на 2 %, а най-високото допустимо съотношение W/PR е това, което е определено за метода на въздушното охлаждане в таблицата по-горе.

Ако средното съотношение  $W_A/RP_A$  на петте разфасовки, изчислено съгласно точка 6.2 от приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, не превишава съотношението, предвидено в настоящото приложение, съответното количество разфасовки от домашни птици, подложени на проверката, се счита за съответстващо на изискванията.

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ IX

**Максимално допустими количества вода, абсорбирани от кланичните трупове на пилета, посочени в член 14, параграф 3**

Общото количество вода, абсорбирана от кланичните трупове на пилета, определено чрез метода, описан в приложение III към Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344, се сравнява с пределната стойност, както следва:

- 1) Резултатът не трябва да превишава следните проценти от първоначалното тегло на кланичния труп или която и да е друга пределна стойност, позволяваща спазването на максималното общо съдържание на несвързана вода:
  - въздушно охлаждане: 0 %,
  - въздушно-душово охлаждане: 2,0 %,
  - охлаждане чрез потапяне: 4,5 %.
- 2) В случаите, когато кланичните трупове се охлаждат с друг метод на охлаждане или комбинация от два или повече от методите, определени в член 9, максималният процент на съдържанието на вода не надвишава 0 % от първоначалното тегло на кланичния труп.

## ПРИЛОЖЕНИЕ X

**Обозначения, посочени в член 14, параграф 4**

- на български език: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- на испански език: Contenido en agua superior al límite UE
- на чешки език: Obsah vody překračuje limit EU
- на датски език: Vandindhold overstiger EU-Normen
- на немски език: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- на естонски език: Veesisaldus ületab EL normi
- на гръцки език: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- на английски език: Water content exceeds EU limit
- на френски език: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- на хърватски език: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- на италиански език: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- на латвийски език: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- на литовски език: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- на унгарски език: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- на малтийски език: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- на нидерландски език: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- на полски език: Zawartość wody przekracza normę UE
- на португалски език: Teor de água superior ao limite UE
- на румънски език: Conținutul de apă depășește limita UE
- на словашки език: Obsah vody presahuje limit EU
- на словенски език: Vsebnost vode presega EU omejitvev
- на фински език: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- на шведски език: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

## ПРИЛОЖЕНИЕ XI

**Задачи и организационна структура на експертния съвет за контрол на съдържанието на вода в птичето месо, посочен в член 16**

Експертният съвет изпълнява следните задачи:

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

Експертният съвет се организира, както следва:

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

## ПРИЛОЖЕНИЕ XII

Таблица на съответствието, посочена в член 17

Регламент (ЕО) № 543/2008	Настоящият регламент	Регламент за изпълнение (ЕС) 2026/344
Член 1	Член 2	—
Член 2	Член 3	Член 3, параграф 1
Член 3	Член 4	—
Член 4	Член 5	—
Член 5	Член 6	—
Член 6	Член 7	—
Член 7	Член 8	—
Член 8	—	Член 3
Член 9	—	—
Член 10	Член 9	—
Член 11	Член 10	—
Член 12	Член 11	Член 4
Член 13	Член 12	—
Член 14	Член 13	—
Член 15	Член 14	Член 5
Член 16	Член 14, параграф 4	Член 6
Член 17	—	Член 7
Член 18	Член 15	—
Член 19	Член 16	—
Член 20	Член 14	Член 8