

Commission Implementing Regulation (EU) No 652/2012 of 13 July 2012 correcting Regulation (EC) No 543/2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 652/2012

of 13 July 2012

correcting Regulation (EC) No 543/2008 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)<sup>(1)</sup>, and in particular Article 121(e) in conjunction with Article 4 thereof,

Whereas:

- (1) The Latvian and Lithuanian language versions of Commission Regulation (EC) No 543/2008 contain several errors. Some of the errors appear in the multilingual annexes of the regulation and therefore those annexes should be corrected in all language versions.
- (2) Regulation (EC) No 543/2008 should therefore be corrected accordingly.
- (3) The measures provided for in this Regulation are in accordance with the opinion of the Management Committee for the Common Organisation of Agricultural Markets,

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

*Article 1*

Concerns only the Lithuanian version.

*Article 2*

Concerns only the Latvian version.

*Article 3*

The Annexes to Regulation (EC) No 543/2008 are amended as follows:

- (a) Annexes I and III are replaced by the text in Annex I to this Regulation;
- (b) concerns only the Lithuanian version;
- (c) concerns only the Latvian version.

*Article 4*

This Regulation shall enter into force on the day following that of its publication in the *Official Journal of the European Union*.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 13 July 2012.

*For the Commission*

*The President*

José Manuel BARROSO

## ANNEX I

ANNEX Article 1(1) —Names of poultry carcasses

I  
бройлерPollo (de carne)Kuře, brojlerKylling, slagtekyllingHähnchenMasthuhnTibud, broilerΚοτόπουλοΠετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγή)Chicken, broilerPoulet (de chair)Pollo, ‘Broiler’Cālis, broilers2.Петел, кокошкаGallo, gallinaKohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vařeniHane, høne, suppehøneSuppenhuhnKuked, kanad, hautamiseks vői keetmiseks mōeldud kodulinnudΠετεινοί και κότες (για βράσιμο)Cock, hen, casserole, or boiling fowlCoq, poule (à bouillir)Gallo, gallinaPollame da brodoGailis, vista (sautēšanai vai vāģīšanai)3.Петел (угоен, скопен)СарόνΚαρουνΚαrunΚαραunKohikukkΚαπόνιαCaronChaponCarroneΚαραuns4.Ярка, петлеPollueloKuřátko, kohoutekPoussin, CoqueletStubenkükenKana- ja kukerojadΝεοσσός, πετεινάριPoussin, CoqueletPoussin, coqueletGallettoCālītis5.Млад петелGallo jovenMladý kohoutUnghaneJunger HahnNoor kukkΠετεινάριYoung cockJeune coqGiovane galloJauns gailis1. (Млада) пуйкаPavo (joven)(Mladá) krůta(Mini) kalkun(Junge) Pute, (Junger) Truthahn(Noor) kalkun(Νεαροί) γάλαι και γαλοπούλες(Young) turkeyDindonneau, (jeune) dinde(Giovane) tacchino(Jauns) tītars2.ПуйкаPavoKrůtaAvlskalkunPute, TruthahnKalkunΓάλαι και γαλοπούλεςTurkeyDinde (à bouillir)Tacchino/aTītars1. (Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюларPato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)(Mladá) kachna, kachnê, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard(Ung) and (Ung) berberian(Ung) mulardandFrühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge Mulardente)(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskupart, (noor) mullard(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra ‘mulard’(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle2.Патица, мускусна патица, мюларPato, pato de Barbaria, pato cruzadoKachna, Pižmová kachna, kachna MulardAvlsand Avlsberberian AvlsmulardandEnte, Barbarieente MulardentePart, muskupart, mullardΠάπιες, πάπιες Βαρβαρίας πάπιες mulardDuck, Muscovy duck, Mulard duckCanard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)Anatra Anatra muta Anatra ‘mulard’Pīle, muskuspīle, Mulard pīle1.(Млада) гъска, гъсеOca (joven), ansarónMladá husa, house(Ung) gāsFrühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans(Noor) hani, hanepoeg(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια(Young) goose, gosling(Jeune) oie ou oison(Giovane) oca(Jauna) zoss, zoslēns2.ГъскаOcaHusaAvlsgāsGansHaniΧήνεςGooseOieOcaZoss1.(Млада) токачкаPintada (joven)Mladá perlička(Ung) perlehøne(Junges) Perlhuhn(Noor) pärlkana(Νεαρές) φραγκόκοτες(Young) guinea fowl(Jeune) pintade Pintadeau(Giovane) faraona(Jauna) pērļu vīstīņa2.ТокачкаPintadaPerličkaAvlsperehønePerlhuhnPärlkanaΦραγκόκοτεςGuinea fowlPintadeFaraonaPērļu vīstīņalthumtnlplptroskslfisv1.Viščiukas, viščiukas broilerisBrojler csirke, peccenyecsirkeFellus, brojlerKuiken, braadkuikenKurczę, broilerFrangoPui de carne, broilerKurča, brojlerPitovni piščanec – brojlerBroileriKyckling, slaktkyckling (broiler)2.Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virtiKakas és tyúk(főznivaló baromfi)Serduk, tigiega(tal-brodu)Haan, hen soep- of stoofkipKura rosołowaGalo, galinhaCocoş, găină sau carne de pasăre pentru fiertKohút, sliepkaPetelin, kokoş, perutnina za pečenje ali kuhanjeKukko, kanaTupp, hōna, gryt-, eller kokhōna3.КарлūнасKappanHasiKapoенKapłonCapãoClaponKapúnKopunChapon (syöttökukko)Kapun4.Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)MinicsirkeGhattuqa, coqueletPiepkuikenKurczątkoFranguitosPui

*Status: This is the original version (as it was originally adopted).*

tineriKurčiatkoMlad piščanec, mlad petelin(kokelet)Kananpoika, kukonpoikaPoussin, Coquelet5.GaidžiukasFiatal kakasSerduk žghir fl-etaJonge haanMłody kogutGalo jovemCocoş tânărMladý kohútMlad petelinNuori kukkoUng tupp1.KalakučiuikasPecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulykaDundjan (žghir fl-eta)(Jonge) kalkoen(Młody) indykPeruCurcan (tânăr)Mladá morcka(Mlada) pura(Nuori) kalkkuna(Ung) kalkon2.KalakutasPulykaDundjanKalkoenIndykPeru adultoCurcanMorckaPuraKalkkunaKalkon1.Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukasPecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsaPapra (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 mulardPato, Pato Barbary, Pato MulardRaţă (tânără), raţă (tânără) din specia Cairina moschata, raţă (tânără) Mulard(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard(Mlada) raza, račka, (mlada) muškatna raza, (mlada) mulard raza(Nuori) ankka, (Nuori) myskiankka(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand2.Antis, muskusiné antis, mulardiné antisKacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsaPapra, papra muscovy, papra mulardEend Barbarijse eend „Mulard”-eendKaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulardPato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto MulardRaţă, raţă din specia Cairina moschata, raţă MulardKačica, Pyžmová kačica, MulardRaza, muškatna raza, mulard razaAnkka, myskiankkaAnka, mulardand, myskand1.ŽašiuikasFiatal liba, pecsenye libaWizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza(Jonge) gansMłoda geśGansoGâscă (tânără)(Mladá) hus, húsa(Mlada) gos, goska(Nuori) hanhi(Ung) gås, gåsunge2.ŽašisLibaWizzaGansGeśGanso adultoGâscăHusGosHanhiGås1.Perlinis viščiukasPecsenyegyöngyösFarghuna (žghira fl-eta)(Jonge) parelhoen(Młoda) perliczkaPintadaBibilică adultă(Mladá) perlička(Mlada) pegatka(Nuori) helmikana(Ung) pärlhõna2.Perliné vištaGyöngytyúkFarghunaParelhoenPerlicaPintada adultaBibilicăPerličkaPegatkaHelmikanaPärlhõna

## Article 1(2) —

### NAMES OF POULTRY CUTS

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
(a)	Половина	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
(b)	Четвърт	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder- Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτη	Quarter	Quart	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделен четвърт с бутчетата	Carne cruda unidos cruda	Neoddělaná sádlní čtvrťka	Sårmen lårstykker	Hinter- ende Stück	koivad	Κατά ποδιών	Unseparated quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciolette	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa

(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel Keule	Coib	Πόδι	Leg	Cuisse	Coscia	Kāja
(f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Chartrato trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kylling med del af ryggen	Hähnchen mit Rücken Hühnerkeule mit Rückenstück	Koos stiikka saga	Πέδι από το πόδι με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kinkki	Μηρός (μούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovracoscia	ciskia jeb šķinķis
(h)	Подбедра	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	penkebi	Κνήμη	Drumstick	Ekon	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερό	Wing	Aile	Ala	Spārns
(j)	Неразделна крила	Alas unidas	Neoddělaná křídla	Sammen vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Identi tiivad	Ανατομία φτερούγας	Wings separated	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
(k)	Филе от гърдите бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfillet	Brustfilet aus der Brust, Filet	Rinnafillet	Φαλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine blanc, filet, noix	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(l)	Филе от гърдите с «ядеца»	Filete de pechuga con clavicula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsni kosti včetně svaloviny v přirozené souvlosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfillet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafillet koos klavihuuga	Φαλέτο στήθους κλειδοκόσμη	Breast fillet with clavicle	Filet de poitrine avec clavicule	Petto (con fesa forcella) (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu (forcella)

*Status: This is the original version (as it was originally adopted).*

(m)	Нетльс филе	Magret maigret	Magret maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsňí sval, bez hlubokého svalu prsňího)	Magret maigret	Magret Maigret	Rinnali «magret» või «maigret»	Maigret magret	Magret maigret	Magret maigret	Magret maigret	Magret maigret
(n)	Обезко пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěný krůtích stehen muslo	Udbene hýchaf hele kalkunlar	Enteint Fleisch von Putensch entel	Kalkun konditu koivalim schenkel	Kρέας στού πολού χωρίς κόκαλο	Debone turkey meat	Cuisse désossé de dinde	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa
	<b>It</b>	<b>hu</b>	<b>mt</b>	<b>nl</b>	<b>pl</b>	<b>pt</b>	<b>ro</b>	<b>sk</b>	<b>sl</b>	<b>fi</b>	<b>sv</b>
(a)	Pusè	Fél baromfi	Nofs baromfi	Helft	Połówka	Metade	Jumătă turkey	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart baromfi	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännäs	Kvart
(c)	Neatski ketvirči su šlaunelė	Össze fűgő (égész) kwarti combnegyedek lémis	Ügő kwarti nyedek wara tas- saqajn, mhux separati	Niet- gesche den achter kałosc	Ćwiartka dymna wart całości	Quarto da coxa não separados	Sferturi posterior neseparat	Neodde hrydinov stehná	Neljõ cetri nog	Takanel jännäs	Bandel spart
(d)	Krūtine	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połowka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšele	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinov stehno	Pedro	Koipire	Kilubba
(f)	Viščiuk kulšele su	Csirkec a hát	Koxxa tat- tigiega	Poot/ dij met	Noga kurczę z	Perna inteira de	Pulpă de pui cu o	Kuracie stehno	Piščanc bedra z	Koipire jossa selkäosa	Ki med klubba

	nugare dalimi	legy részével	b'porzj lad- dahar	mgdeel (bout)	częścią grzbietu	frango com uma porção do dorso	portu din spate ataşată	panv ou	delom hrbta		del av ryggben
(g)	Šlaunelė	Felsőcsőr	hb bičca ta' fuq tal- koxxa	Bovenpoot bovendij	Buto	Coxa	Pulpă superioară	Horné hidinové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	Alsócsőr	hb bičca t'isfel tal- koxxa (drumstick)	Onderpoot onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hidinové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelė	Szárnny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinov kridelko	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatski sparnelė	Összefügő (egész) szárnyak separate	Ġgōien mhux separate	Niet- gesche de vleugel	Skrzydło de całości	Asas não separadas	Aripi neparadas	Neoddel hidinov kridla	Nuočens peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinė filė	Mellfilė	Flett tas- sidra	Borstfilė	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinov režeň	Prsni file	Rintafilė	Bröstfilė
(l)	Krūtinė filė su raktikau liu	Mellfilė szegycs osttal sidra	Flett tas- sidra bil-wish bone	Borstfilė met vorkbeen	Filet z piersi obojczy korn	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinov režeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilė solislu immed	Bröstfilė nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žasies) krūtinė filė	Bőrös libamell filė, (maigret)	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
(n)	Kalaku kulšeli mėsa	Kicsont pulykac s	Łob saqajn tad- dundjan dissusa dij	Vlees van hele poten/ hele dijen van kalkoenen,	Pozbaw kości mięso z nogi indyka	Carne desosa da perna inteira de peru	Pulpă de dezosat de curcan	Vykost amorčaci stehno	Háranje bedro brez kosti	Kalkku luuton koipi- reisiliha	lårbenat kalkkonk tö av klubba

				zonder been						
--	--	--	--	----------------	--	--	--	--	--	--

ANNEX Article 10 —Chilling methodsbgescsdadeetelenfritlv1. Въздушно  
 III охладжанеRefrigeración por aireVzduchem (Chlazení  
 vzduchem)LuftkølingLuftkühlungÖhkjahutusΨύξη με αέραAir  
 chillingRefroidissement à l'airRaffreddamento ad ariaDzesēšana  
 ar gaisu2. Въздушно-душово охладжанеRefrigeración por aspersion  
 ventiladaVychlazeným proudem vzduchu s postřikemLuftspraykølingLuft-  
 SprühkühlungÖhkpiserdusjahutusΨύξη με ψεκασμόAir spray  
 chillingRefroidissement par aspersion ventiléeRaffreddamento per aspersione  
 e ventilazioneDzesēšana ar gaisu un smidzināšanu3. Охлаждане  
 чрез потапянеRefrigeración por inmersiónVe vodní lázni  
 ponořenímNeddyrningaskølingGegenstrom-TauchkühlungSukeljahutusΨύξη με  
 βύθισηImmersion chillingRefroidissement par immersionRaffreddamento per  
 immersioneDzesēšana iegremdējotlthumtnlplptroskslfisv1. Atšaldymas oruLevegős  
 hűtésTkessih bl-arjaLuchtkoelingOwiewowaRefrigeração por ventilaçãoRefrigerare  
 în aerChladené vzduchomZračno hlajenjeIlmajäähditysLuftkylning2. Atšaldymas  
 drėgnu oruPermetezéses hűtésTkessih b'air sprayLucht-sproeikoelingOwiewowo-  
 natryskowaRefrigeração por aspersão e ventilaçãoRefrigerare prin dușare  
 cu aerChladené sprejovanímHlajenje s pršenjemIlmasprayjäähditysEvaporativ  
 kylning3. Atšaldymas panardinantBemeritéses hűtésTkessih  
 b'imersjoniDompelkoelingZanurzeniowaRefrigeração por imersãoRefrigerare prin  
 imersiuneChladené vo vodeHlajenje s potapljanjemVesijäähditysVattenkylning

## ANNEX II

Concerns only the Lithuanian version.



(1) OJ L 299, 16.11.2007, p. 1.