

Brusel 17. října 2025
(OR. en)

14174/25
ADD 1

AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Martine DEPREZOVÁ, ředitelka, za generální tajemnici Evropské komise
Datum přijetí:	6. října 2025
Příjemce:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generální tajemnice Rady Evropské unie
Č. dok. Komise:	C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12
Předmět:	PŘÍLOHY nařízení Komise v přenesené pravomoci, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, a zrušuje nařízení Komise (ES) č. 543/2008

Delegace naleznou v příloze dokument C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12.

Příloha: C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne 6.10.2025
C(2025) 8100 final

ANNEXES 1 to 12

PŘÍLOHY

nařízení Komise v přenesené pravomoci,

kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, a zrušuje nařízení Komise (ES) č. 543/2008

PŘÍLOHA I

Názvy jatečně upravených těl drůbeže podle čl. 2 bodu 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagteky lling	Hähnch en Masthuh n	Broiler	Κοτόπο υλο Πετεινο ί και κότες (κρεατο παραγω γής)	Chicken , broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, ' <i>Broiler</i> ,	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошк а	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehø ne	Suppenh uhn	Kukk, kana, hautami seks või keetmis eks mõeldud kodulin d	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserol e, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēša nai vai vārīšana i)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikuk k	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappon e	Kapauns
4.	Ярка, петле	Picantón , coquelet	Kuřátko, kohoute k	Poussin, Coquele t	Stubenk üken	Kana- ja kukktib ud	Νεοσσό ς, πετεινά ρ ι	Poussin, Coquele t	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālītis
5.	мъжко	Gallo	Mladý	Hanekyl	Bruderh	Noorku	Πετεινά	Brother	Poulet	Mladi	Maschio	Jauns

	пиленце от генетич на линия на кокошк и носачки	joven	kohout	ling fra æglæg erlinjer	ahn	kk	ρι ωοπα ρα γωγι κής φυλ ής	rooster	mâle de race pondeus e	pijetao	di gallina ovaiola	gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthah n	(Noor)k alkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπού λες	(Young) turkey	Dindonn eau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovan e) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskal kun	Pute, Truthah n	Kalkun	Γάλοι και γαλοπού λες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchin o/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусн а патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino) , pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachnê, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberia nd (Ung) mularda nd	Frühmas tente, Jungent e, (Junge) Flugente (Junge Mularde nte)	(Noor)p art, pardipoe g (noor) muskus part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια , (νεαρές) πάπιες Βαρβαρί ας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling , (Young) Muscov y duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie , (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovan e) anatra (Giovan e) Anatra muta (Giovan e) Anatra 'mulard' ,	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskus pīle, (jauna) <i>Mulard</i> pīle
2.	Патица, мускусн	Pato, pato de	Kachna, Pižmová	Avlsand Avlsber	Ente, Flugente	Part, muskus	Πάτιες, πάτιες	Duck, Muscov	Canard, canard	Patka, mošusna	Anatra Anatra	Pīle, muskus

	a патица, мюлар	Barbaria , pato cruzado	kachna, kachna Mulard	beriaand Avlsmul ardand	Mularde nte	part, mullard	Βαρβαρί ας πάτιες mulard	y duck, Mulard duck	de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	patka, patka mulard	muta Anatra 'mulard ,	pīle, <i>Mu lard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (jovent), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmas tgans, (Junge) Gans, Jungmas tgans	(Noor)h ani, hanepoe g	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovan e) 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) perlehøn e	(Junges) Perlhuh n	(Noor) pärk kana	(Νεαρές) φραγκό κοτεες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadea u	(Mlada) biserka	(Giovan e) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperl ehøne	Perlhuh n	Pärk kana	Φραγκό κοτεες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsi rke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkui ken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling , slaktkyck ling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys	Kakas, tyúk, sütésre	Serduk, tigieğa	Haan, hen soep- of	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-,

	(arba višta) troškinti arba virti	vagy főzésre szánt szárnyas	(tal-brodu)	stoofkip			pasăre pentru fiert		za pečenje ali kuhanje		eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin (coquelet)</i> tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguito	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakás)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintar otuinen kukkopoi ka	Värphöns tuppar
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 kacsas, (fiatal) pézsmakacsas, (fiatal) Mulard-kacsas	Papras (žghira fl-eta), papras žghira (fellus ta' papras) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papras	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijs e 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)	(Mladá) kačica, kača, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) racas, račkas, (mlada) muškatna racas, (mlada) mulard racas	(Nuori) ankka, (Nuori) myskianka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

			mulard				Mulard				
2.	Antis, muskusin è antis, mulardin è antis	Kacsa, pézsmak acsa, Mulard- kacsa	Papra, papra <i>mu</i> <i>scovy</i> , papra <i>mu</i> <i>lard</i>	Eend Barbarijs e eend „ <i>Mulard</i> ” -eend	Kaczka, Kaczka piżmowa , Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Ba</i> <i>rbary</i> , pato adulto <i>M</i> <i>ulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata , rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiank ka	Anka, mulardan ka, myskank a
1.	Žąsiukas	(Fiatal) liba	Wizza (żghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wizza	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngyty úk	Farghuna (żghira fl-eta)	(Jonge) parelhoe n	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikan a	(Ung) pärlihöna
2.	Perlinė višta	Gyöngyt yúk	Farghuna	Parelhoe n	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmika na	Pärlihöna

Názvy děleného drůbežího masa podle čl. 2 bodu 2

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половин ка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
b)	Четвърт инка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτη μόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļ a

c)	Неразде лени задни четвърти нки	Cuartos traseros unidos	Neodděle ná zadní čtvrťka	Sammen hængend e lårstykke r	Hintervie rtel am Stück	Lahti lõikamat a koivad	Αδιαχώρι στα τεταρτημ όρια ποδιών	Unsepara ted leg quarters	Quarts postérieu rs non séparés	Neodvoje ne stražnje čtvrťi	Cosciotto	Nesadalīt as kāju ceturtdaļ as
d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramu slo	Stehno	Helt lår	Schenkel , Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
f)	Пилешк о бутче с част от гърба, прикреп ен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s části zad	Kyllingel år med en del af ryggen	Hähnche nschenke l mit Rückenst ück, Hühnerk eule mit Rückenst ück	Koib koos seljaosag a	Πόδι από κοτόπουλ ο 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
g)	Бедро	Contram uslo	Horní stehno	Overlår	Obersche nkel, Oberkeul e	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovracco scia	ciska jeb šķiņķis
h)	бедро с костта с част от гърба, прикреп ен към него	Contram uslo sin deshuesa r con una porción de espalda	Nevykost ėné stehno s části hřbetu	Ikke- udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinte r Obersche nkel mit Rückenst ück	Kondiga kints koos seljaosag a	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	Sovracco scia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaul ota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
i)	Кълка	Muslo	Dolní	Underlår	Untersch	poolkoib	Κνήμη	Drumstic	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs

			stehno (Palička)		enkel, Unterkeu le			k				
j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγ α	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
k)	Неразде лени крила	Alas unidas	Neodděle ná křídla	Sammen hængend e vinger	Beide Flügel, ungetren nt	Lahti lõikamat a tiivad	Αδιαχώρ ιστες φτερούγε ς	Unsepara ted wings	Ailes non séparées	Neodvoj ena krila	Ali non separate	Nesadalīt i spārni
l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řizek	Brystfilet	Brustfilet , Filet aus der Brust, Filet	Rinnafile e	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja
m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčn í kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüssel bein	Rinnafile e koos rangluug a	Φιλέτο στήθους με κλειδοκό καλο	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
n)	Нетлъст о филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret “ või „maigret “)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	<i>Magret, maigret</i>
o)	вътрешн о филе	Filete interior	Vnitřní filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafile e sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
p)	ходила	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannuse d	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
q)	крачета	Garras	Pařáty	Ben	Klaue	Põiad	Πόδια	Paws	Parties inférieure s de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes

r)	шийя	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttük k	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File <i>supreme</i>	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
u)	вилчатая кость	Fúrcula	Klíční kost	Ønskebe n	Schlüssel bein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbon e	Furcula (ou fourchett e)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτ η	Scapula	Omoplat e	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljänne s	Kvart
c)	Neatskirti i ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüg gő combneg yedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet- gescheid en achterkw arten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separado s	Sferturi posterioro are neparate	Neoddele né hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takanelj ännes	Bakdelsp art
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, półowka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinov é stehno	Bedro	Koipireis i	Klubba

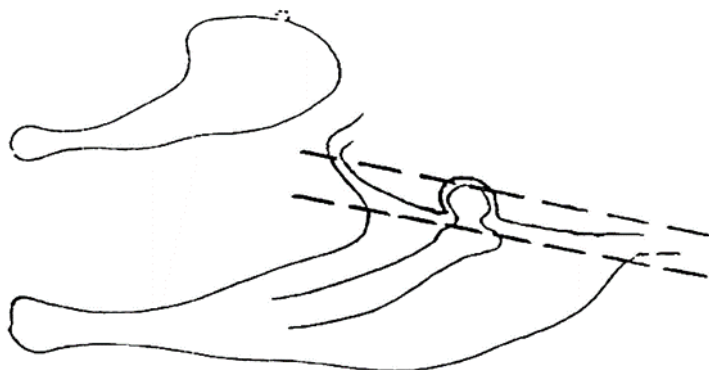
f)	Viščiuko kulšelè su nugarèlès dalimi	Csirkeco mb a hát egy részével	Koxxa tat- tigieğa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireis i, jossa selkäosa	Kyckling klubba med del av ryggben
g)	Šlaunelè	Felsőcom b	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpo ot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioar ă	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Šlaunelè su kaulu ir nugarèlès dalimi	Csontos felsőcom b a hát egy részével	Koxxa bl- ghadma b'biċċa mid- dahar imqabbd a magħha	Bovenpo ot/boven dij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossad a com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate atașată	Nevykost enè stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
i)	Blauzdel è	Alsócom b	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstic k)	Onderpo ot, onderdij (Drumsti ck)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
j)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinov é krídelko	Peruti	Siipi	Vinge
k)	Neatskirt i sparneliai	Összefüg gő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet- gescheid en vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseparat e	Neoddele né hydínové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Samman hängande vingar
l)	Krūtinėlė s filė	Mellfilé	Flett tas- sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinov ý rezeň	Prsni file	Rintafile e	Bröstfilé
m)	Krūtinėlė s filė su raktikauli	Mellfilé villacsont	Flett tas- sidra bil-	Borstfilet met	Filet z piersi z obojczyk	Carne de peito com	Piept dezosat cu osul	Hydinov ý rezeň s	Prsni file s prsno	Rintafile e solisluine	Bröstfilé med nyckelbe

	u	tal	wishbone	vorkbeen	iem	fúrcula	iadeş	kost'ou	kostjo	en	n
n)	<i>Magret, maigret</i> tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Börös kacsamelifilė vagy börös libamellfilé (magret, maigret)	<i>Magret, maigret</i>	Magret	Magret	<i>Magret, maigret</i>	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfil et	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnúťorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasos a	Tåpartier
r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
t)	Krūtinėlė su sparno dalimi	Mellfilé szárnytvél („supremé“)	Suprem	Suprême	Filet <i>supreme</i>	Supremo	Supremă	<i>Supreme</i>	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
u)	Krūtinka ulio išsišakojimas	Villacson t	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Kl'účna kost'	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

PŘÍLOHA II

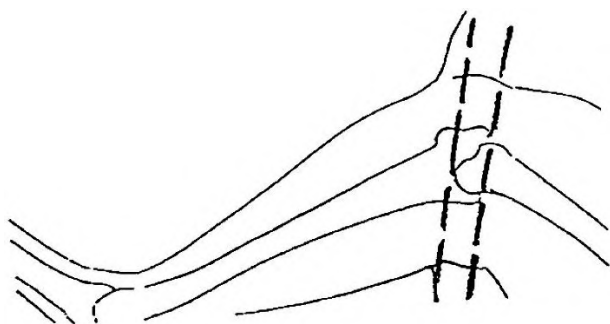
Řez oddělující horní stehno / stehno a hřbet podle čl. 2 bodu 2 druhého pododstavce

- ohraničení kyčelního kloubu



Řez oddělující horní stehno a dolní stehno

- ohraničení kolenního kloubu



PŘÍLOHA III

Popis spálení mrazem podle čl. 8 odst. 3 písm. d)

Spálení mrazem: (ve smyslu zhoršení jakosti) je trvalá, více či méně lokálně omezená dehydratace kůže a masa, která se může projevit změnou

- původní barvy (většinou vyblednutím) nebo
- chuti a vůně (ztrátou chuti nebo zatuchlostí) nebo
- konzistence (vysušením, získáním houbovitého vzhledu).

PŘÍLOHA IV

Metody chlazení uvedené v článku 9

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушн о охлажда не	Refrigera ción por aire	Vzduche m (Chlazení vzduche m)	Luftkølin g	Luftkühl ung	Õhkjahut us	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidis sement à l'air	Hlađen je strujanje m zraka	Raffredd amento ad aria	Dzesēšan a ar gaisu
2.	Въздушн о- душово охлажда не	Refrigera ción por aspersión ventilada	Vychlaze ným proudem vzduchu s postříke m	Luftspray køling	Luft- Sprühküh lung	Õhkpiser dusjahutu s	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidis sement par aspersion ventilée	Hlađenje raspršiva njem zraka	Raffredd amento per aspersion e ventilazi one	Dzesēšan a ar gaisu un smidzinā šanu
3.	Охлажда не чрез потапяне	Refrigera ción por immersió n	Ve vodní lázni ponoření m	Neddypn ingskølin g	Gegenstr om- Tauchkü hlung	Sukeljah utus	Ψύξη με βύθιση	Immersio n chilling	Refroidis sement par immersio n	Hlađenje e uranjanje m u vodu	Raffredd amento per immersio ne	Dzesēšan a iegremdē jot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldym as oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoe ling	Owiewo wa	Refrigera ção por ventilaçã o	Refrigera re în aer	Chladené vzducho m	Zračno hlajenje	Ilmajääh dytys	Luftkylni ng
2.	Atšaldym as drėgnu	Permetez éses	Tkessih b'air	Lucht- sproeikoe	Owiewo wo-	Refrigera ção por	Refrigera re prin	Chladené sprejovan	Hlajenje s	Ilmaspra yjäähdyt	Evaporati v kylning

	oru	hütés	spray	ling	natrysko wa	aspersão e ventilaça o	duşare cu aer	ím	pršenjem	ys	
3.	Atšaldym as panardin ant	Bemerité ses hütés	Tkessih b'immers joni	Dompelk oeling	Zanurzen iowa	Refrigera ção por imersão	Refrigera re prin imersiun e	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljan jem	Vesijääh dytys	Vattenky lning

PŘÍLOHA V

Způsoby chovu uvedené v čl. 10 odst. 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... %, (čím) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τροφοι με ... % ... Χήνα που παχαινετα με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s... %... Guska hranjena zob Oca	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (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")
c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	Slobodan uzgoj	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	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	Tradicionalni slobodan uzgoj	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	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 libertà	in Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...- val/vel etetve Zabbal etettett liba	Mitmugh a bi ... % ta' ... Wizža mitmugh a bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemes te gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimenta do com ... % de ... Ganso engordad o com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutf odrad gås
b)	Ekstensy vus paukščių auginima s patalpose (tvartuos e)	Istállóba n külterjese n tartott	Imrobbij a ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge houden	Ekstensy wny chów ściółkow y	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielk e (chov v hale)	Ekstenzi vna zaprtá reja	Laajaper äinen sisäkasva tus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadta rtás	Trobbija fil-beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiego wy	Produção em semiliber dade	Creștere liberă	Výbehov ý chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhus vistelse
d)	Tradicišk ai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá nyos szabadtar tás	Trobbija fil-beraħ tradizzjo nali	Boerensc harrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyj ny chów wybiego wy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradiționa lă	Chované navol'no	Tradicion alna prosta reja	Vapaa laidun – perintein en kasvatust apa	Tradition ell utomhus vistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtar tás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerensc harrel ... met vrije uitloop Hoeve ...	Chów wybiego wy bez ogranicze ń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellin en liikkuma	Uppfödd i full frihet

				met vrije uitloop						vapaus	
--	--	--	--	----------------------	--	--	--	--	--	--------	--

PŘÍLOHA VI

Podmínky uvedené v čl. 10 odst. 1

a) Krmena z ... %, (čím) ...

Jednotlivé složky krmných směsí mohou být na produktu uvedeny pouze za předpokladu, že:

- i) v případě obilovin představují nejméně 65 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu; tato směs může rovněž obsahovat nejvýše 15 % vedlejších obilných produktů; pokud je však uveden jeden konkrétní druh obiloviny, musí představovat nejméně 35 % krmné směsi a v případě kukuřice nejméně 50 %;
- ii) v případě luštěnin nebo zeleniny představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané po většinu doby výkrmu;
- iii) v případě mléčných výrobků představují nejméně 5 % hmotnostních krmné směsi podávané v závěrečné fázi výkrmu.

Výraz „husa krmená ovsem“ však může být použit pouze tehdy, pokud jsou v posledních třech týdnech výkrmu husy krmeny nejméně 500 gramy ovsa denně.

b) „Extenzivní v hale“

Výraz lze použít, pokud:

- i) hustota ustájení drůbeže na m² podlahové plochy není vyšší než:
 - u kuřat, kohoutků, kapounů: nejvýše 15 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
 - u kachen, perliček a krůt: 25 kg živé hmotnosti,
 - u hus: 15 kg živé hmotnosti,
- ii) k porážce drůbeže dochází ve věku:
 - kuřata: 56 dnů nebo později,
 - krůty: 70 dnů nebo později,
 - husy: 112 dnů nebo později,
 - kachny pekingské: 49 dnů nebo později,
 - kachny pižmové: 70 dnů nebo později u samic, 84 dnů nebo později u samců,
 - samičky kachen křížených mulard: 65 dnů nebo později,
 - u perliček: 82 dnů nebo později,
 - mladé husy (nebo housata): 60 dnů nebo později,
 - kohoutci: 90 dnů nebo později,
 - u kapounů: 140 dnů nebo později.

c) Volný výběh

Výraz lze použít, pokud:

i) hustota ustájení v hale a věk při porážce odpovídají požadavkům vymezeným v písmenu b), s výjimkou kuřat, u kterých může být hustota zvýšena na 27,5 kg živé hmotnosti na m², nejvýše však na 13 kusů, a s výjimkou kapounů, u kterých hustota nesmí překračovat 7,5 kusů a 27,5 kg živé hmotnosti na m²;

ii) drůbež měla nejméně během poloviny života nepřetržitý přístup za denního světla k venkovním volným výběhům, jejichž plocha byla převážně pokryta vegetací v rozsahu nejméně

- 1 m² na kuře nebo perličku,
- 2 m² na kachnu nebo na kapouna,
- 4 m² na krůtu nebo husu.

u perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně stejně velká jako podlahová plocha budovy a výška je nejméně 2 m. Hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady);

iii) krmná směs užívaná v poslední fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin;

iv) je hala vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m² budovy. Každý výstupní otvor pro husy musí být nejméně 4 m dlouhý.

d) Tradiční volný výběh

Výraz lze použít, pokud:

i) hustota ustájení v hale na m² je:

- u kuřat: nejvýše 12 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti; nicméně u pojízdných hal otevřených rovněž v noci a s podlahovou plochou nejvýše 150 m² může být hustota ustájení zvýšena na 20 kuřat, nejvýše však 40 kg živé hmotnosti na m²,
- u kapounů: 6,25 (do věku 91 dnů 12), nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
- u samců kachny pižmové a kachny pekingské: 8 kusů, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti, u kachny pižmové a kachny pekingské 10 kusů, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
- u kachen křížených mulard: 8, nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
- u perliček: 13, nejvýše však 25 kg živé hmotnosti,
- u krůt: 6,25 (do věku 7 týdnů 10), nejvýše však 35 kg živé hmotnosti,
- u hus: 5 (do věku 6 týdnů 10), 3 kusy, pokud poslední 3 týdny výkrmu byly husy uzavřeny v klecích, nejvýše však 30 kg živé hmotnosti;

ii) celková užitná plocha hal jednoho zemědělského podniku je nejvýše 1 600 m²;

iii) v každé hale je ustájeno nejvýše:

- 4 800 kuřat,
- 5 200 perliček,
- 4 000 kachen pižmových nebo pekingských nebo 3 200 samců těchto druhů nebo 3 200 kachen křížených mulard,
- 2 500 kapounů, hus a krůt;

iv) je hala vybavena výstupními otvory, jejichž celková délka se rovná nejméně 4 m na 100 m² budovy;

v) má drůbež za denního světla trvalý přístup k venkovnímu výběhu, a to minimálně od věku:

- šesti týdnů u kuřat a kapounů,
- osmi týdnů u kachen, hus, perliček a krůt;

vi) plocha venkovních výběhů je převážně pokryta vegetací o minimální rozloze:

- 2 m² na kuře, kachnu pižmovou nebo pekingskou, nebo perličku,
- 3 m² na kachnu kříženou mulard,
- 4 m² na kapouna od 92 dnů (2 m² do 91 dnů),
- 6 m² na krůtu,
- 10 m² na husu.

U perliček mohou být venkovní výběhy nahrazeny prostorami vybavenými hřady, v kterých je podlahová plocha minimálně dvakrát větší než podlahová plocha budovy, výška je nejméně 2 m a hřady poskytují každému jedinci minimální prostor o celkové délce 10 cm (budova a prostory s hřady);

vii) vykrmovaná drůbež náleží k pomalu rostoucímu druhu;

viii) krmná směs užívaná v poslední fázi výkrmu obsahuje nejméně 70 % obilovin;

ix) minimální věk při porážce je:

- 81 dní u kuřat,
- 150 dní u kapounů,
- 49 dní u kachen pekingských,
- 70 dní u samic kachny pižmové,
- 84 dní u samečků kachny pižmové,
- 92 dnů u kachen křížených mulard,
- 94 dní u perliček,
- 140 dnů u krůt a hus na pečení uváděných na trh nedělené,
- 98 dnů u krůt určených k prodeji jako dělené krůtí maso,
- 126 dnů u krocanů určených k prodeji jako dělené krocaní maso,
- 95 dnů u hus určených k výrobě „foie gras“ (játrové paštiky) a „magret“ (prsních filetů),
- 60 dnů u mladých hus (nebo housat),

x) pokud závěrečná doba výkrmu pod uzavřením v klecích je nejvýše:

- u kuřat starších 90 dnů: 15 dnů,
- u kapounů: 4 týdny,
- u hus a kachen křížených mulard určených k výrobě „foie gras“ a „magret“ starších 70 dnů: 4 týdny.

e) Volný výběh – úplná volnost

Tento výraz lze použít, pokud jsou splněny požadavky stanovené v písmenu d), jakož i požadavek, aby drůbež měla za denního světla trvalý přístup k venkovním výběhům neomezené rozlohy.

V případě omezení včetně veterinárních omezení přijatých podle právních předpisů Unie za účelem ochrany veřejného zdraví a zdraví zvířat, jejichž účinkem je omezení přístupu drůbeže do venkovních výběhů, může být drůbež chovaná v souladu s metodami chovu popsanými v prvním pododstavci písm. c), d) a e), s výjimkou perliček chovaných ve voliérách, nadále uváděna na trh s uvedením zvláštního odkazu na způsob chovu po dobu omezení.

PŘÍLOHA VII

Maximální obsah vody v jatečně upravených tělech kuřat podle čl. 14 odst. 1

Celkový obsah vody v kuřatech stanovený analytickou metodou uvedenou v příloze I prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101] se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle těchto vzorců:

a) Chlazení vzduchem

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %¹, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

b) Chlazení vzduchem s postřikem

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 4,5 %¹, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

c) Chlazení ve vodní lázni ponořením

Za předpokladu, že technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy dosahuje výše 7 %¹, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

d) Jiné metody chlazení nebo kombinace dvou nebo více metod definovaných v článku 9

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %¹, pak je pro celkový obsah vody (W_G) vyjádřený v gramech a stanovený touto metodou (včetně intervalu spolehlivosti) nejvyšší přípustná hodnota dána tímto vzorcem:

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

Pokud průměrný obsah vody (W_A) u sedmi jatečně upravených těl vypočítaný v bodě 6.2 přílohy I prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101] nepřekračuje hodnotu (W_G) danou v bodě 1, je zkontrolovaná drůbež považována za vyhovující.

¹ Vypočteno na základě jatečně upraveného těla bez absorbované cizí vody.

PŘÍLOHA VIII

Maximální obsah vody v děleném drůbežím mase podle čl. 14 odst. 2

Celkový obsah vody v děleném drůbežím mase stanovený analytickou metodou uvedenou v příloze II prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101] se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle těchto vzorců:

Za předpokladu, že minimální, technicky nevyhnutelné množství vody absorbované během přípravy představuje 2 %, 4 % nebo 6 % ⁽²⁾, podle druhu produktů a použité metody chlazení, pak nejvyšší přípustný poměr W/RP (poměr mezi celkovým obsahem vody a bílkovin) stanovený touto metodou může dosahovat těchto hodnot:

	Chlazení vzduchem	Chlazení vzduchem s postřikem	Chlazení ve vodní lázni ponořením
Kuřecí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Kuřecí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna spojená s částí hřbetu, přední čtvrťky, s kůží	4,05	4,15	4,30
Krůtí prsní řízek, bez kůže	3,40	3,40	3,40
Krůtí prsa, s kůží	3,40	3,50	3,60
Krůtí horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna, s kůží	3,80	3,90	4,05
Krůtí vykostěná stehna, bez kůže	3,95	3,95	3,95

² Vypočtený na základě dílu bez absorbované cizí vody. Pro krůtí řízek (bez kůže) a pro krůtí vykostěná stehna jsou to 2 % u každé metody chlazení.

V případě jiných metod chlazení nebo kombinace dvou nebo více metod definovaných v článku 9 se předpokládá, že nevyhnutelné množství vody představuje 2 % a nejvyšší přípustný poměr W/RP odpovídá poměru stanovenému pro metodu chlazení vzduchem uvedenému v tabulce.

Pokud průměrný poměr W_A/RP_A u daných pěti kusů vypočítaný na základě hodnot v bodě 6.2 přílohy II prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101] není vyšší než poměr uvedený v této příloze, je zkontrolované množství děleného drůbežího masa považováno za vyhovující.

PŘÍLOHA IX

Maximální úrovně vody absorbované v jatečně upravených tělech kuřat podle čl. 14 odst. 3

Celkový obsah vody absorbovaný v jatečně upravených tělech kuřat stanovený analytickou metodou uvedenou v příloze III prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101] se porovná s limitní hodnotou vypočtenou podle těchto vzorců:

1. Výsledek nesmí být vyšší než níže uvedené procentuální hodnoty týkající se počáteční hmotnosti jatečně upraveného těla nebo musí vykázat jakoukoliv jinou hodnotu odpovídající maximálnímu celkovému obsahu absorbované cizí vody:
 - chlazení vzduchem: 0 %,
 - chlazení vzduchem s postřikem: 2,0 %,
 - chlazení ve vodní lázni ponořením: 4,5 %.
2. V případech, kdy jsou jatečně upravená těla chlazená jinou metodou chlazení nebo kombinací dvou nebo více metod chlazení definovaných v článku 9, nesmí nejvyšší procentuální hodnota obsahu vody překročit 0 % původní hmotnosti jatečně upraveného těla.

PŘÍLOHA X

ÚDAJE UVEDENÉ V ČL. 14 ODS. 4

- v bulharštině: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- ve španělštině: Contenido en agua superior al límite UE
- v češtině: Obsah vody překračuje limit EU
- v dánštině: Vandindhold overstiger EU-Normen
- v němčině: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- v estonštině: Veesisaldus ületab EL normi
- v řečtině: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- v angličtině: Water content exceeds EU limit
- ve francouzštině: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- v chorvatštině: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- v italštině: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- v lotyštině: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- v litevštině: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- v maďarštině: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- v maltštině: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- v nizozemštině: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- v polštině: Zawartość wody przekracza normę UE
- v portugalštině: Teor de água superior ao limite UE
- v rumunštině: Conținutul de apă depășește limita UE
- ve slovenštině: Obsah vody presahuje limit EU
- ve slovinštině: Vsebnost vode presega EU omejitvev
- ve finštině: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- ve švédštině: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

PŘÍLOHA XI

Úkoly a organizační struktura komise odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase podle článku 16

Komise odborníků odpovídá za tyto úkoly:

- a) poskytuje informace národním referenčním laboratorům o analytických metodách a srovnávacích zkouškách týkajících se obsahu vody v drůbežím mase;
- b) koordinuje využívání metod uvedených v písmenu a) národními referenčními laboratorými, zejména organizováním srovnávacích zkoušek a zkoušek odborné způsobilosti;
- c) poskytuje podporu národním referenčním laboratorům při zkouškách odborné způsobilosti ve formě vědeckých podkladů pro vyhodnocování statistických údajů a vypracovávání zpráv;
- d) koordinuje vývoj nových analytických metod a informuje národní referenční laboratoře o pokroku dosaženém v této oblasti;
- e) poskytuje Komisi vědeckou a technickou pomoc, a to zejména v případech, kdy členské státy zpochybní výsledky analýz.

Komise odborníků je organizována takto:

Komisi odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase tvoří zástupci Ústavu pro referenční materiály a měření (IRMM) generálního ředitelství „Společné výzkumné středisko“ (JRC), Generálního ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova a tří národních referenčních laboratorů. Předsedou komise je zástupce IRMM, který jmenuje národní referenční laboratoře na principu pravidelného střídání. Orgány členského státu, které jsou odpovědné za vybrané národní referenční laboratoře, následně jmenují pro práci v komisi jednotlivé odborníky na kontrolu obsahu vody v potravinách. Na základě pravidelného střídání nahradí každoročně jednu národní referenční laboratoř jiná, aby byla na určitém stupni zajištěna návaznost v práci komise. Náklady, které vzniknou při plnění úkolů odborníků a/nebo národních referenčních laboratorů členských států uvedených v prvním odstavci, ponese dotyčné členské státy.

PŘÍLOHA XII

Srovnávací tabulka podle článku 17

Nařízení (ES) č. 543/2008	Toto nařízení	Prováděcí nařízení (EU) 2025/...[Úřad pro publikace: vložte prosím odkaz na C(2025) 8101]
Článek 1	Článek 2	-
Článek 2	Článek 3	Ustanovení čl. 3 odst. 1
Článek 3	Článek 4	-
Článek 4	Článek 5	-
Článek 5	Článek 6	-
Článek 6	Článek 7	-
Článek 7	Článek 8	-
Článek 8	-	Článek 3
Článek 9	-	-
Článek 10	Článek 9	-
Článek 11	Článek 10	-
Článek 12	Článek 11	Článek 4
Článek 13	Článek 12	-
Článek 14	Článek 13	-
Článek 15	Článek 14	Článek 5
Článek 16	Ustanovení čl. 14 odst. 4	Článek 6
Článek 17	-	Článek 7
Článek 18	Článek 15	-
Článek 19	Článek 16	-
Článek 20	Článek 14	Článek 8