

Brusel 17. října 2025
(OR. en)

14174/25

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
Předmět:	NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) .../..., ze dne 6.10.2025, 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.

Příloha: C(2025) 8100 final



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne 6.10.2025
C(2025) 8100 final

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) .../...,

ze dne 6.10.2025,

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

DŮVODOVÁ ZPRÁVA

1. SOUVISLOSTI AKTU V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007¹ (dále jen „nařízení o společné organizaci trhů“), stanoví pravidla týkající se obchodních norem pro drůbeží maso a zmocňuje Komisi k přijímání aktů v přenesené pravomoci a prováděcích aktů v tomto ohledu. Za účelem zajištění hladkého fungování trhu s drůbežím masem v novém právním rámci musí být prostřednictvím těchto aktů přijata některá pravidla. Tyto akty by měly nahradit nařízení Komise (ES) č. 543/2008², které by proto mělo být zrušeno.

Ve svém sdělení nazvaném Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy“ Komise oznámila, že provede revizi obchodních norem, aby zajistila přijetí a dodávky udržitelných zemědělských produktů a posílila úlohu kritérií udržitelnosti a zároveň zohlednila možný dopad těchto norem na potravinové ztráty a plýtvání potravinami.

Toto nařízení v přenesené pravomoci obsahuje určité změny stávajícího právního rámce za účelem posílení udržitelnosti.

2. KONZULTACE PŘED PŘIJETÍM PRÁVNÍHO AKTU

Komise konzultovala odborníky z členských států v rámci expertní skupiny pro zemědělské trhy, sekce živočišné výroby, na zasedáních konaných ve dnech 20. října 2022, 17. listopadu 2022, 15. prosince 2022, 19. ledna 2023 a 22. února 2023.

Při svolávání zasedání expertní skupiny předložila Komise návrh aktu v přenesené pravomoci Evropskému parlamentu a Radě.

Od 21. dubna do 19. května 2023 byl návrh nařízení v přenesené pravomoci zveřejněn na portálu Evropské komise „Podělte se o svůj názor“ s cílem shromáždit názory občanů a zúčastněných stran. V rámci zpětné vazby bylo k návrhu obdrženo celkem 2 245 příspěvků, z nichž bylo zveřejněno 2 136, poté co byly vyřazeny kampaně a jiné neplatné příspěvky. 86 % platných příspěvků předložili občané EU a zbytek různé zúčastněné strany (6 % společnosti/podniky, 3 % nevládní organizace, 2 % podnikatelská sdružení).

Většina příspěvků se týkala obchodních norem pro foie gras, přičemž některé byly pro zachování stávajících pravidel (aby se udržela jakost produktu) a jiné pro jejich zrušení z důvodu dobrých životních podmínek zvířat. Je třeba připomenout, že obchodní norma popisuje tučná játra pouze jako játra s minimální hmotností, takže její zrušení by neznamenal ukončení nuceného vykrmování (příslušná úprava by musela být provedena prostřednictvím právních předpisů v oblasti dobrých životních podmínek zvířat).

Další otázkou, která byla předmětem mnoha příspěvků, je používání nepovinných vyhrazených údajů (podle článku 10 nařízení), přičemž v některých se navrhuje větší flexibilita pravidel, zatímco jiné jsou naopak pro restriktivnější přístup. Původní návrh Komise zajišťuje spravedlivou rovnováhu mezi oběma postoji, tj. zachovává hodnotu

¹ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

² Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso (Úř. věst. L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

stávajících uznaných způsobů chovu a zároveň za určitých kontrolovaných podmínek umožňuje používat nové údaje.

Některé zúčastněné strany požadují aktualizaci (zvýšení) maximálních limitů obsahu vody v drůbežím mase, protože v důsledku moderních způsobů chovu (rychle rostoucí plemena) se zvyšuje fyziologický obsah vody v těle zvířat. S ohledem na obavy spotřebitelů a dobré životní podmínky zvířat by se stávající limity obsahu vody neměly zvyšovat (jak vyplývá z posouzení dopadů).

Byli informováni partneři v rámci WTO.

3. PRÁVNÍ STRÁNKA AKTU V PŘENESENÉ PRAVOMOCI

Akt obsahuje 19 článků, které obsahují ustanovení nařízení Komise (ES) č. 543/2008, která musí být provedena prostřednictvím aktů v přenesené pravomoci v souladu s přenesenou pravomocí stanovenou v čl. 75 odst. 2, článku 79, čl. 86 písm. a) a článku 89 nařízení o společné organizaci trhů. Tato ustanovení se týkají klasifikačních kritérií, požadavků na označování a balení, způsobu chovu a způsobu produkce, konzervace a manipulace, používání nepovinných vyhrazených údajů, úrovní přípustné odchylky a podmínek dovozu a vývozu.

Nařízení v přenesené pravomoci vychází ze stávajícího právního rámce a obsahuje určité změny, které mimo jiné zohledňují aspekty udržitelnosti a nová očekávání spotřebitelů.

Ve srovnání se stávajícím platným právním rámcem zavádí tento akt v přenesené pravomoci tyto hlavní změny:

- Vyjasnění oblasti působnosti vymezené pro produkty z drůbežího masa uvedené v článku 2 tohoto nařízení.
- Doplnění definice nových produktů a úpravu stávajících definic s cílem zajistit transparentnost transakcí mezi podniky a zohlednit očekávání spotřebitelů.
- Zjednodušení požadavků na označování a obchodní úpravu drůbežího masa.
- Možnost, aby se jiné podmínky než ty, které jsou v současnosti uvedeny v nařízení Komise (ES) č. 543/2008, vztahovaly na různé způsoby chovu s parametry udržitelnosti.
- Sladění pravidel pro označování „volného výběhu“ s pravidly platnými pro vejce, pokud je drůbeži bráněno v přístupu do venkovních výběhů na základě právních předpisů Unie.

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) .../...,

ze dne 6.10.2025,

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

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007³, a zejména na čl. 75 odst. 2, článek 79, čl. 86 písm. a) a článek 89 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Ve svém sdělení ze dne 20. května 2020 nazvaném „Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy“⁴ Komise oznámila, že provede revizi obchodních norem, aby zajistila přijetí a dodávky udržitelných zemědělských produktů a posílila úlohu kritérií udržitelnosti a zároveň zohlednila možný dopad těchto norem na potravinové ztráty a plýtvání potravinami. V této souvislosti by měly být rovněž upraveny stávající obchodní normy pro drůbeží maso s ohledem na technický vývoj a poptávku spotřebitelů a vývoj v souvislosti s influencí ptáků jako rizikového faktoru pro producenty drůbežního masa ze zvířat ve volném výběhu.
- (2) Nařízení (EU) č. 1308/2013 zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 1234/2007⁵. Část II hlava II kapitola I oddíl 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 stanoví pravidla týkající se obchodních norem pro drůbeží maso a zmocňuje Komisi k přijímání aktů v přenesené pravomoci a prováděcích aktů v tomto ohledu. Za účelem zajištění hladkého fungování trhu s drůbežím masem v novém právním rámci musí být prostřednictvím těchto aktů přijata některá pravidla. Toto nařízení a prováděcí nařízení Komise (EU) 2025/XXX⁶ [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101] by mělo nahradit nařízení Komise (ES) č. 543/2008⁷, které by proto mělo být zrušeno.

³ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁴ COM(2020) 381 final.

⁵ Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“) (Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁶ Prováděcí nařízení Komise 2025/XXX [OP: vložte prosím odkaz na C(2025)8101], kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso (Úř. věst. L [...], [...], s. [...], ELI: [...]).

⁷ Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso (Úř. věst. L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (3) V zájmu umožnění hladkého fungování trhu s drůbežím masem by měly obchodní normy pro drůbeží maso zahrnovat klasifikační kritéria, požadavky na obchodní úpravu, označování a balení, způsob chovu a metodu produkce, konzervaci a manipulaci s drůbežím masem, používání nepovinných vyhrazených údajů, úrovně přípustných odchylek a podmínky dovozu. Vzhledem k tomu, že všechny tyto aspekty jsou úzce propojeny, měla by být pravidla týkající se obchodních norem pro drůbeží maso zachována jako ucelený soubor pravidel, a proto by měla být stanovena v jednom aktu v přenesené pravomoci.
- (4) Drůbeží maso by mělo být uváděno na trh v různých třídách podle stavby těla a vzhledu, a je proto nezbytné definovat živočišný druh, věk a obchodní úpravu u jatečně upravených těl a anatomickou stavbu a obsah u děleného drůbežího masa. V případě produktu známého pod názvem „foie gras“ je nezbytné stanovit obzvláště podrobné minimální obchodní normy s ohledem na vysoké náklady u tohoto produktu a s tím související riziko podvodných praktik.
- (5) Není nutné, aby se uvedené normy vztahovaly na některé produkty a druhy obchodní úpravy lokálního nebo jinak omezeného významu. Nicméně názvy, pod kterými se tyto produkty prodávají, by neměly uvádět spotřebitele v omyl v tom smyslu, že by je považovali za produkty, které musí odpovídat zmíněným normám. Toto nařízení by se mělo vztahovat rovněž na dodatečné popisné výrazy doplňující názvy těchto produktů.
- (6) Je nutné zajistit jednotné používání tohoto nařízení, proto by měly být definovány výrazy „jatečně upravené tělo“, „dělené maso“ a „uvádění na trh“.
- (7) Teplota produktů při skladování a manipulaci má klíčový význam pro udržení vysoké úrovně jakosti. Je proto nezbytné stanovit minimální teplotu pro skladování mražených produktů z drůbežího masa a přípustné odchylky pro ni.
- (8) K údajům nepovinně vyznačovaným na štítku patří údaje o způsobu chlazení a zejména o příslušném způsobu chovu. V zájmu ochrany spotřebitele musí jejich použití splňovat přesně stanovená kritéria týkající se podmínek chovu, věku při porážce, délky výkrmu nebo složení krmiva.
- (9) V případě označení chovu ve volném výběhu na obalu masa z kachen a hus určených k produkci „foie gras“ je nezbytné uvést na obal rovněž tento údaj, aby byl spotřebitel plně informován o charakteristice produktu.
- (10) V zájmu ochrany spotřebitele by členské státy měly vykonávat stálý dohled nad slučitelností výrobků z drůbežího masa prodávaných na jejich území s právem Unie, včetně obchodních norem a veškerých vnitrostátních opatření přijatých na základě uvedených ustanovení. Podniky používající výrazy odkazující na konkrétní způsoby chovu by měly být kontrolovány a měly by za tímto účelem vést podrobné záznamy.
- (11) Kontroly mají odborný charakter, a jejich prováděním mohou tudíž příslušné orgány jednotlivých členských států pověřit patřičně kvalifikované nezávislé subjekty s řádným oprávněním při zachování nutného dozoru a obezřetnosti. Za tímto účelem by měla být stanovena pravidla.
- (12) Hospodářské subjekty ve třetích zemích mohou chtít vyznačovat nepovinné údaje o metodě chlazení a způsobu chovu. V zájmu zajištění přesných a spolehlivých informací pro spotřebitele by jim to mělo být umožněno přijetím odpovídajícího předpisu, avšak za předpokladu, že jim příslušný orgán dané třetí země vydá oprávnění a že tento orgán je na seznamu vypracovaném Komisí.

- (13) Aby se zabránilo klamání spotřebitelů a s ohledem na hospodářský a technologický vývoj ve výrobě drůbežího masa, by měl být stanoven maximální obsah vody v drůbežím masu a měl by být definován systém sledování jak na jatkách, tak ve všech stadiích uvádění na trh, aniž by byla porušena zásada volného oběhu produktů na jednotném trhu.
- (14) V produkčních zařízeních by mělo být kontrolováno množství absorbované vody a měly by být vypracovány spolehlivé metody pro stanovení obsahu vody přidané během úpravy jatečných těl zmrazených nebo hluboce zmrazených kuřat, aniž by se rozlišovalo mezi fyziologickou tekutinou a vodou uvolňující se při úpravě kuřat, neboť toto rozlišení by bylo v praxi obtížně proveditelné.
- (15) Mělo by být zakázáno uvádět na trh nevyhovující drůbeží maso, aniž by tato skutečnost byla uvedena na balení. V důsledku toho je nutné přijmout pravidla týkající se údajů vyznačovaných na jednotlivých nebo skupinových baleních podle určení tak, aby byla usnadněna kontrola a aby bylo zajištěno, že produkty nejsou užívány k jiným účelům.
- (16) Z důvodu harmonizace požadavků týkajících se obsahu vody by měly být určeny referenční laboratoře Unie a národní referenční laboratoře,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Předmět

Toto nařízení doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013 o pravidla týkající se obchodních norem pro drůbeží maso, zejména:

- a) klasifikační kritéria a definice;
- b) požadavky na obchodní úpravu, označování a balení;
- c) způsob chovu a metodu produkce;
- d) konzervaci a manipulaci;
- e) používání nepovinných vyhrazených údajů;
- f) úrovně tolerancí;
- g) podmínky dovozu.

Článek 2

Působnost

Toto nařízení se vztahuje na výrobky uvedené v tomto článku. Jiné produkty, než které jsou uvedeny v tomto článku, mohou být uváděny na trh v Unii pouze pod názvy, které neuvádějí spotřebitele v omyl tím, že umožňují záměnu s názvy uvedenými v tomto článku nebo s údaji stanovenými v článku 10 v souladu s ustanoveními nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011⁸.

⁸ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu

Pro účely tohoto nařízení jsou produkty uvedené v čl. 75 odst. 1 písm. g) nařízení (EU) č. 1308/2013 definovány takto a odpovídající výrazy v ostatních úředních jazycích Unie jsou uvedeny v příloze I:

1) Jatečně upravená těla drůbeže

- a) KUR DOMÁCÍ (*Gallus domesticus*)
 - i) kuře, brojler: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
 - ii) kohout, slepice (vhodné pro vývar): jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
 - iii) kapoun: mladý kohout chirurgicky vykastrovaný před dosažením pohlavní dospělosti a poražený ve věku nejméně 140 dnů; po kastraci musí být kapouni vykrmováni nejméně po dobu 77 dnů;
 - iv) kuřátko: kuře s hmotností jatečně upraveného těla nižší než 650 g (bez drobů, hlavy a běháků); kuře vážící od 650 do 750 g může být nazýváno „kuřátko“, pokud při porážce není starší než 28 dní. Členské státy mohou pro kontrolu věku při porážce použít článek 4 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101];
 - v) mladý kohout: samec kuřete nosnicového typu s tuhým, ne však zcela zkostnatělým hřbetem hrudní kosti, který může být poražen nejdříve ve věku 70 dnů;
- b) KRŮTY (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - i) (mladá) krůta: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
 - ii) krůta: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- c) KACHNY (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), KACHNY KŘÍŽENÉ MULARD (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - i) mladá kachna nebo kachňátko, (mladá) kachna pižmová, (mladá) kachna křížená mulard: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
 - ii) kachna, kachna pižmová, kachna křížená mulard: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- d) HUSY (*Anser anser dom.*)
 - i) mladá husa nebo house: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně tenká až tenká; tuk může vykazovat odchylky v barvě podle způsobu výživy;
 - ii) husa: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti; u hus středně silná až silná vrstva tuku pokrývá celé tělo;
- e) PERLIČKY (*Numida meleagris domesticus*)
 - i) mladá perlička: jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
 - ii) perlička: jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti.

a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

Pro účely tohoto nařízení se varianty názvů drůbeže uvedené v prvním pododstavci písm. a) až e) týkající se jedinců opačného pohlaví považují za rovnocenné.

2) Dělené drůbeží maso

- a) půlka: půlka trupu získaná podélným řezem v rovině hrudní kosti a páteře;
- b) čtvrtka: přední nebo zadní čtvrtka vzniklá příčným řezem půlky;
- c) neoddělené zadní čtvrtky: obě zadní čtvrtky vcelku, spojené částí hřbetu s biskupem nebo bez něj;
- d) prsa: prsní kost a žebra nebo jejich část, nacházející se po obou stranách této kosti, včetně okolní svaloviny. Prsa mohou být celá nebo půlená;
- e) stehno: pánevní končetina zahrnující kosti stehenní, holenní a lýtkové, obalené svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;
- f) stehno kuřete s částí hřbetu: hmotnost hřbetu může dosáhnout nejvýše 25 % hmotnosti celého dílu;
- g) horní stehno: stehenní kost, obalená svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;
- h) nevykostěné stehno s částí hřbetu: nevykostěné stehno se zadní částí se vytvoří řezem čtvrtiny stehna na kloubu mezi holenní kostí a stehenní kostí. Hmotnost hřbetu může dosáhnout nejvýše 35 % hmotnosti celého dílu. Spodní stehno, česka a abdominální tuk se odstraní. Stehno se zadní částí se skládá ze stehna, připojené zadní části a přidruženého tuku. Olejová žláza, ocas a maso přiléhající ke kyčelní kosti mohou, ale nemusí být přítomny;
- i) spodní stehno: holenní a lýtková kost, obalené svalovinou. Řezy provedeny v kloubech;
- j) křídlo: kosti pažní, vřetenní a loketní, obalené svalovinou, pažní kosti včetně svaloviny nebo vřetenní a loketní kosti včetně svaloviny mohou být v obchodní úpravě zvlášť. Špička včetně zápěstních a záprstních kůstek může nebo nemusí být oddělena. Řezy provedeny v kloubech;
- k) neoddělená křídla: obě křídla v jednom kuse, spojená částí hřbetu, která může dosáhnout podílu nejvýše 45 % hmotnosti celého dílu;
- l) prsní řízek: celá nebo půlená vykostěná vnitřní nebo vnější prsní část, tj. bez hrudní kosti a žeber. Prsní řízek krůty může být pouze z vnitřního hrudního svalu;
- m) filety z prsou s klíční kostí: prsní filety bez kůže, pouze s klíční kostí a chrupavčitým hřbetem hrudní kosti; hmotnost klíční kosti a chrupavky může dosáhnout nejvýše 3 % z celkové hmotnosti tohoto dílu;
- n) Magret, maigret filety z prsou kachen a hus podle bodu 3 tohoto článku, s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního;
- o) vnitřní filet: panenka se vytvoří oddělením vnitřního prsního svalu od prsou a hrudní kosti. Vnitřní filet se skládá z jediného neporušeného svalu s vloženou šlachou nebo bez ní;
- p) běháky: běhák se vytvoří oddělením nohy jatečně upraveného těla v místě kloubu mezi zanártím a holenní kostí. Jatečně upravené tělo se odstraní. Běhák tvoří zanártí a čtyři prsty (články prstů) s přiléhajícím masem a kůží;

- q) pařáty: Pařát se vytvoří oddělením nohy jatečně upraveného těla přibližně v metatarzálním výstupku. Jatečně upravené tělo se odstraní. pařát tvoří část zanártí a čtyři prsty (články prstů) s přiléhajícím masem a kůží;
- r) krk: krk se vytvoří oddělením krku z jatečně upraveného těla v ramenním kloubu a odstraněním hlavy. Krk tvoří krční kosti s přiléhajícím masem;
- s) hlava: hlava se vytvoří oddělením jatečně upraveného těla v horní části krku a odstraněním jatečně upraveného těla. Hlavu tvoří lebeční kosti a zobák s přiléhajícím masem a kůží;
- t) Supreme polovina filetu bez kosti, s první částí přiléhajícího křídla a s kůží;
- u) klíční kost: klíční kosti obalené svalovinou;
- v) lopatka: lopatkové kosti obalené svalovinou.

U produktů uvedených v prvním pododstavci písm. e), g) a i) se slovy „řezy provedeny v kloubech“ rozumí řezy provedené ve dvou přímkách ohraničujících klouby, jak je graficky znázorněno v příloze II.

Produkty uvedené v prvním pododstavci písm. d) až l) mohou být v obchodní úpravě s kůží nebo bez kůže. Skutečnost, že produkty uvedené v prvním pododstavci písm. d) až j) nemají kůži nebo že produkty uvedené v prvním pododstavci písm. l) kůži mají, se uvede na označení.

Vykostění, ořezávání a porcování produktů uvedených v prvním pododstavci písm. d) až l) se provádí bez jejich poškození.

U produktů uvedených v prvním pododstavci písm. l), m) a o) se výraz „filet“ použije, pokud tyto produkty prošly procesem bourání (jako je ořezávání a porcování), jenž není postačující ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i ke ztrátě vlastností čerstvého masa.

3) Foie gras

Játra hus nebo kachen druhu *Cairina moschata* nebo *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*, které byly krmeny tak, aby vznikla tuková buněčná hypertrofie jater.

Drůbež, z které se tato játra vyjímají, musí být zcela vykrvená. Játra musí být rovnoměrně zbarvená.

Játra musí mít tuto hmotnost:

- a) kachní játra musí mít čistou hmotnost nejméně 300 g;
- b) husí játra musí mít čistou hmotnost minimálně 400 g.

Článek 3

Definice

Pro účely tohoto nařízení se rozumí:

- a) „jatečně upraveným tělem“ celé tělo ptáka živočišného druhu podle čl. 2 bodu 1 po vykrvení, oškubání a vykuchání; vynětí ledvin není však povinné; vykuchané tělo může být v úpravě s droby nebo bez nich, přičemž droby se rozumí srdce, játra a žaludek vložené do dutiny břišní s krkem nebo bez něj;
- b) „díly jatečně upravených těl“ drůbeží maso, u kterého lze na základě velikosti a charakteristických rysů souvislé svalové tkáně určit, z které části jatečně upraveného těla pochází;

- c) „uváděním na trh“ držení nebo vystavování za účelem prodeje, nabízení k prodeji, prodej, dodávání nebo jakákoliv jiná forma uvádění na trh;
- d) „označením“ definice stanovená v čl. 2 odst. 2 písm. j) nařízení (EU) č. 1169/2011.

Článek 4

Obchodní úprava jatečně upravených těl drůbeže

1. Jatečně upravená těla drůbeže mají obchodní úpravu v jedné z těchto forem:
 - a) částečně vykuchaná (bez střev, svázaná);
 - b) s droby;
 - c) bez drobů.
2. Na balení lze doplnit slovo „vykuchaná“.
3. Částečně vykuchaná jatečně upravená těla jsou těla, z nichž nebylo vyjmuto srdce, játra, plíce, svalnatý žaludek, vole ani ledviny.
4. Pokud není odstraněna hlava, může při obchodní úpravě podle odstavce 1 zůstat v jatečně upravených tělech průdušnice, jícen a vole.
5. Mezi droby se řadí pouze srdce, žaludek a játra, vejcovod, žloutky a nesnesená vejce získaná z vyřazených slepic na jatkách a všechny ostatní části považované spotřebiteli za jedlé na trhu, na kterém je příslušný produkt určen ke konečné spotřebě. Játra musí být bez žlučníku. Ze žaludku musí být odstraněna rohovitá membrána a obsah žaludku musí být vyprázdněn. Srdce může být s osrdečníkem nebo bez něj.

Článek 5

Názvy jatečně upravených těl drůbeže a děleného drůbežího masa

1. Názvy potravin ve smyslu čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011, pod nimiž se produkty, na které se vztahuje toto nařízení, prodávají, jsou názvy stanovené v článku 2 tohoto nařízení a odpovídající výrazy v ostatních úředních jazycích Unie uvedené v příloze I tohoto nařízení a doplněné:
 - a) v případě celých jatečně upravených těl odkazem na příslušnou obchodní úpravu podle čl. 4 odst. 1;
 - b) v případě děleného drůbežího masa odkazem na příslušný živočišný druh.
2. Názvy produktů uvedené v čl. 2 bodech 1 a 2 mohou být doplněny jinými výrazy, pokud jsou tyto výrazy v souladu s uváděním nezavádějících informací podle článku 7 nařízení (EU) č. 1169/2011.

Článek 6

Uvádění drůbežího masa na trh, jeho označování a obchodní úprava

1. U hotově baleného drůbežího masa se na hotovém balení nebo na štítku k němu připevněném uveďte podmínka, za níž se drůbeží maso uvádí na trh v souladu s oddílem III části V přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.
2. Odchylně od odstavce 1 není nutné uvádět údaje uvedené ve zmíněném ustanovení u drůbežího masa dodaného do bouráren nebo zpracovatelských zařízení.

Článek 7

Teplota zmrazeného drůbežího masa

Na zmrazené drůbeží maso se podle přílohy VII části V oddílu II bodu 3 nařízení (EU) č. 1308/2013 vztahují tato ustanovení:

Teplota zmrazeného drůbežího masa musí být stálá a ve všech bodech produktu musí být udržována na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo méně, s možností krátkodobého výkyvu směrem nahoru nejvýše o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$. K těmto přípustným odchylkám v teplotě produktu může docházet v podmínkách dobré úrovně skladování a distribuce v rámci lokální distribuční sítě a v maloobchodních prodejních boxech.

Článek 8

Třídy drůbežího masa

1. Drůbeží maso se podle zmasilosti a vzhledu jatečně upravených těl nebo děleného drůbežího masa může řadit do třídy A nebo B.
2. Za účelem zařazení do tříd A nebo B musí být jatečně upravená těla drůbeže a dělené drůbeží maso:
 - a) neporušená, beroucí v úvahu obchodní úpravu;
 - b) čistá, bez cizích látek, znečištění nebo krve;
 - c) bez cizího zápachu;
 - d) bez viditelných skvrn krve, s výjimkou skvrn malých a nenápadných;
 - e) bez vyčnívajících zlomených kostí;
 - f) bez viditelných pohmožděnin.Čerstvá drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po předchozím mrazení.
3. Kromě splnění kritérií stanovených v odstavci 2 musí jatečně upravená těla drůbeže a dělené drůbeží maso pro zařazení do třídy A splňovat tato kritéria:
 - a) drůbež musí mít dobrou stavbu těla a musí být plně zmasilá. Prsa musí být dobře vyvinutá, široká, zaoblená a zmasilá, stehna musí být rovněž zmasilá. U kuřat, mladých kachen nebo kachňátek a krůt musí být na prsou, hřbetu a horních stehnech tenká rovnoměrná vrstva podkožního tuku. U kohoutů, slepic, kachen a mladých hus je dovolena silnější vrstva tuku. U hus musí středně silná až silná vrstva tuku pokrývat celé tělo. U prsních řízků lze akceptovat až 2 % hmotnosti chrupavky (ohebný hřeben hrudní kosti).
 - b) na prsou, stehnech, biskupu, stehenních kloubech a špičkách křídel může být několik malých pírek, špiček brk a chloupků (filopeří). U drůbeže určené k přípravě vývaru, kachen, krůt a hus se může několik malých pírek, špiček brk a chloupků (filopeří) vyskytovat i na jiných částech;
 - c) slabé poškození, pohmožděnin a změna barvy jsou přípustné, pokud jsou v malém rozsahu a málo viditelné a nenacházejí se na prsou nebo stehnech. Konce křídel mohou být odstraněny. Přípustné je rovněž mírné zabarvení konců křídel a blan;

- d) zmrazená nebo hluboce zmrazená drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem, jak je popsáno v příloze III, mimo těch, jež jsou nahodilé, malé a nenápadné a nejsou na prsou a stehnech.

Článek 9

Údaj o metodách chlazení

Na etiketě může být uveden údaj o použití jedné z následujících metod chlazení a odpovídající výrazy v ostatních úředních jazycích Unie uvedené v příloze IV:

- a) chlazení vzduchem: chlazení jatečně upravených těl drůbeže vychlazeným vzduchem;
- b) chlazení vzduchem s postřikem: chlazení jatečně upravených těl drůbeže vychlazeným vzduchem obsahujícím vodní mlhu nebo s vodním postřikem;
- c) chlazení ve vodní lázni ponořením: chlazení jatečně upravených těl drůbeže v nádržích s vodou nebo s vodou a ledem, s použitím protiproudové metody.

Článek 10

Nepovinné vyhrazené údaje

1. Aniž jsou dotčeny jiné systémy označování, které se vztahují na jiné způsoby chovu a které jsou upraveny právními předpisy Unie, mohou být na etiketách produktů uvedených v článku 2 uvedeny následující údaje a odpovídající výrazy v ostatních úředních jazycích Unie uvedené v příloze V, pouze pokud jsou splněny příslušné podmínky stanovené v příloze VI:

- a) „Krmena z ... %, (čím)“;
- b) „Extenzivní v hale“;
- c) „Volný výběh“;
- d) „Tradiční volný výběh“;
- e) „Volný výběh – úplná volnost“.

Údaje uvedené v prvním pododstavci mohou být doplněny údaji o charakteristice příslušného způsobu chovu.

Jedinými údaji, které lze použít k označení produktů z hospodářských zvířat chovaných ve venkovním prostředí, jsou údaje uvedené v prvním pododstavci písm. c), d) a e).

Pokud jde o jiný produkt než ten, který splňuje podmínky pro označení štítkem s údaji uvedenými v prvním pododstavci písm. c), d) nebo e), nesmí být použit žádný štítek, obchodní dokument, propagační materiál nebo jakákoli forma reklamy či jakýkoli způsob obchodní úpravy uvádějící, naznačující nebo vyvolávající dojem, že daný produkt pochází ze zvířat z venkovního chovu.

Pokud je na štítku masa z kachen a hus určených k produkci „foie gras“ vyznačen chov ve volném výběhu podle odst. 1 písm. c), d) a e), pak je nutné rovněž uvést výraz „pocházející z produkce foie gras“.

2. Údaj o věku při porážce nebo o délce výkrmu lze na štítku uvést pouze tehdy, je-li vyjádřen jedním z výrazů uvedených v odstavci 1 a pouze v případě, že tento věk

není nižší než věková hranice stanovená v příloze VI písm. b), c) nebo d). To však neplatí pro produkty uvedené v čl. 2 odst. 1 písm. a) bodě iv).

3. Odstavce 1 a 2 se použijí, aniž jsou dotčena vnitrostátní technická opatření, která stanoví požadavky nad rámec minimálních požadavků uvedených v příloze VI a jež se vztahují pouze na producenty z dotčeného členského státu, a za předpokladu, že tato vnitrostátní technická opatření jsou slučitelná s právními předpisy Unie.
4. O vnitrostátních technických opatřeních uvedených v odstavci 3 musí být informována Komise.
5. Členské státy mohou stanovit, že provozovatelé potravinářských podniků používají jiné údaje než ty, které jsou uvedeny v odstavcích 1 a 2 a které jsou uvedeny v příloze VI, za předpokladu, že:
 - a) tyto údaje jsou v souladu s metodou, podle níž se produkt vyrábí, a neuvádějí spotřebitele v omyl;
 - b) tyto údaje nevedou k záměně s údaji uvedenými v odstavcích 1 a 2;
 - c) specifikace produktu jsou zdokumentovány;
 - d) jsou prováděny náležité kontroly pod dohledem příslušných orgánů dotčeného členského státu.
6. Jakmile jsou podmínky uvedené v odstavci 5 splněny, oznámí členské státy tyto vnitrostátní údaje Komisi předtím, než je provozovatelé potravinářských podniků použijí. Komise informuje ostatní členské státy o každém oznámení těchto výrazů a zveřejní je na internetových stránkách Evropa.
7. Členské státy poskytnou kdykoli a na žádost Komise veškeré informace nezbytné k posouzení slučitelnosti vnitrostátních technických opatření uvedených v odstavci 3 a vnitrostátních údajů uvedených v odstavci 5 s právními předpisy Unie.

Článek 11

Záznamy související s nepovinnými vyhrazenými údaji

1. Provozovatelé potravinářských podniků uvádějící na trh produkty, u nichž se používají údaje uvedené v čl. 10 odst. 1, vedou podle způsobu chovu oddělené záznamy týkající se:
 - a) jména a adresy producentů dané drůbeže, kteří jsou zaregistrováni příslušným orgánem členského státu;
 - b) počtu kusů drůbeže chovaných každým producentem v jednom výrobním cyklu, pokud o tuto informaci příslušný orgán požádá;
 - c) počet a celková živá hmotnost nebo hmotnost jatečně upraveného těla dodané a zpracované drůbeže;
 - d) podrobných údajů o prodeji včetně jména a adresy odběratelů po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání.
2. Producenti uvedení v odst. 1 písm. a) nejméně po dobu šesti měsíců po odeslání uchovávají aktuální záznamy o počtu kusů drůbeže podle jednotlivých způsobů chovu, jakož i o počtu prodaných kusů a jménu a adrese odběratelů, o množství a zdroji dodaného krmiva.

Producenti využívající způsoby chovu uvedené v čl. 10 odst. 1 písm. c), d) a e) vedou kromě informací uvedených v prvním pododstavci tohoto odstavce záznamy o datu, kdy byl drůbeži poprvé umožněn vstup do volného výběhu.

3. Výrobci a dodavatelé krmiv uchovávají po dobu nejméně šesti měsíců od odeslání záznamy, které prokáží, že složení krmiva dodaného producentům u způsobů chovu uvedených v čl. 10 odst. 1 písm. a) splňuje odpovídající požadavky stanovené v příloze VI.
4. Líhně vedou záznamy o drůbeži považované za pomalu rostoucí druh a dodávané producentům u způsobů chovu uvedených v čl. 10 odst. 1 písm. d) a e), a to po dobu nejméně šesti měsíců po odeslání drůbeže.

Článek 12

Orgány dohledu nad nepovinnými vyhrazenými údaji

Orgány určené členskými státy k dohledu nad údaji uvedenými v článku 10 musí splňovat kritéria stanovená v normě ISO/IEC 17065⁹ a musí být licencovány a kontrolovány příslušnými orgány dotčeného členského státu.

Článek 13

Nepovinné údaje u dováženého drůbežího masa

Drůbeží maso dovážené ze třetích zemí může být označeno jedním nebo více nepovinnými údaji uvedenými v člancích 9 a 10, pokud je přiloženo osvědčení vystavené příslušným orgánem země původu jako doklad, že dotčené produkty splňují požadavky příslušných ustanovení tohoto nařízení.

Na žádost třetí země vypracuje Komise seznam těchto orgánů.

Článek 14

Maximální obsah vody v drůbežím mase

1. Zmrazená a hluboce zmrazená jatečně upravená těla kuřat mohou být uváděna na trh v Unii pouze tehdy, pokud obsah vody určený analytickou metodou stanovenou v článku 5 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101] nepřekročí technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené v příloze VII tohoto nařízení.
2. Níže uvedené čerstvé, zmrazené a hluboce zmrazené dělené drůbeží maso může být uváděno na trh v Unii pouze tehdy, pokud obsah vody určený metodou analýzy stanovenou v článku 8 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101] nepřekročí technicky nevyhnutelné hodnoty stanovené v příloze VIII tohoto nařízení:
 - a) kuřecí prsní řízek, s klíční kostí nebo bez ní, bez kůže;
 - b) kuřecí prsa, s kůží;
 - c) kuřecí horní stehna, spodní stehna, stehna, stehna spojená s částí hřbetu, zadní čtvrtky, s kůží;

⁹ ISO/IEC 17065:2012 Posuzování shody – Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby.

- d) krutí prsní řízek, bez kůže;
 - e) krutí prsa, s kůží;
 - f) krutí horní stehna, spodní stehna, stehna, s kůží;
 - g) vykostěná krutí stehna, bez kůže.
3. Maximální úrovně vody absorbované v jatečně upravených tělech kuřat na jatkách jsou stanoveny v příloze IX.
4. Příslušný orgán členského státu může povolit uvádění drůbežího masa, které není v souladu s odstavci 1 nebo 2, na trh za předpokladu, že je balení opatřeno páskou nebo štítkem, na kterých je velkými červenými písmeny uveden nejméně jeden z údajů stanovených v příloze X.

Tyto údaje musí být vyznačeny na nápadném místě tak, aby byly snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné. Nesmí je žádným způsobem zakrývat, překrývat nebo přerušovat jiné nápisy nebo obrazové značení. Písmena musí být u jednotlivých balení nejméně 1 cm vysoká a u skupinových balení 2 cm.

Článek 15

Oznamování kontrol obsahu vody

1. Příslušné orgány členských států neprodleně informují příslušnou národní referenční laboratoř o výsledcích kontrol uvedených v člancích 5, 6 a 7 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101], které provedly nebo které byly provedeny pod jejich dozorem.
- Do 30. června každého roku oznámí národní referenční laboratoře Komisi výsledky kontrol uvedených v člancích 5, 6 a 7 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101]. Komise informuje výbor uvedený v čl. 229 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 o výsledcích kontrol.
2. Členské státy přijmou veškerá nezbytná opatření pro kontroly uvedené v člancích 5, 6 a 7 prováděcího nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101]. O těchto opatřeních uvědomí ostatní členské státy a Komisi. Všechny změny těchto opatření se oznámí ostatním členským státům a Komisi.

Článek 16

Komise odborníků pro kontrolu obsahu vody

Komise odborníků pro kontrolu obsahu vody v drůbežím mase působí jako koordinační orgán pro posuzování činností národních referenčních laboratoří. Skládá se ze zástupců Komise a národních referenčních laboratoří. Úkoly komise a národních referenčních laboratoří, jakož i organizační struktura komise jsou uvedeny v příloze XI.

Článek 17

Zrušení

Nařízení (ES) č. 543/2008 se zrušuje.

Odkazy na zrušené nařízení se v příslušném případě považují za odkazy na toto nařízení a na prováděcí nařízení (EU) 2025/XXX [Úřad pro publikace: vložte odkaz na C(2025)8101] v souladu se srovnávací tabulkou v příloze XII tohoto nařízení.

Článek 18

Vstup v platnost

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné v členských státech v souladu se Smlouvami.

V Bruselu dne 6.10.2025

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN