

**Bryssel den 17 oktober 2025
(OR. en)**

14174/25

**AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156**

FÖLJENOT

från:	Europeiska kommissionens generalsekreterare, undertecknat av Martine DEPREZ, direktör
inkom den:	6 oktober 2025
till:	Thérèse BLANCHET, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2025) 8100 final
Ärende:	KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../... av den 6.10.2025 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för fjäderfäkött och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 543/2008

För delegationerna bifogas dokument – C(2025) 8100 final.

Bilaga: C(2025) 8100 final



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 6.10.2025
C(2025) 8100 final

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

av den 6.10.2025

**om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad
gäller handelsnormer för fjäderfäkött och om upphävande av kommissionens
förordning (EG) nr 543/2008**

MOTIVERING

1. BAKGRUND TILL DEN DELEGERADE AKTEN

I Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007¹ (*förordningen om en samlad marknadsordning*) fastställs bestämmelser om handelsnormer för fjäderfäkött och kommissionen ges befogenhet att anta delegerade akter och genomförandeakter på området. För att säkerställa att marknaden för fjäderfäkött fungerar väl inom den nya rättsliga ramen behöver vissa bestämmelser antas genom sådana akter. Dessa akter bör ersätta kommissionens förordning (EG) nr 543/2008², som därför bör upphöra att gälla.

I sitt meddelande *Från jord till bord-strategin för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem* tillkännagav kommissionen att den kommer att se över handelsnormerna för att föreskriva användningen av och tillgången på hållbara jordbruksprodukter och stärka hållbarhetskriterierna, med beaktande av de eventuella effekterna av dessa normer på livsmedelsförluster och livsmedelsavfall.

Genom denna delegerade förordning införs vissa ändringar av den befintliga rättsliga ramen för att stärka hållbarheten.

2. SAMRÅD SOM FÖREGÅTT ANTAGANDET AV AKTEN

Kommissionen samrådde med experter från medlemsstaterna inom expertgruppen för jordbruksmarknader, sektorn för animaliska produkter, på mötena den 20 oktober 2022, den 17 november 2022, den 15 december 2022, den 19 januari 2023 och den 22 februari 2023.

Kommissionen lämnade utkastet till den delegerade akten till Europaparlamentet och rådet i samband med kallelserna till expertgruppsmötena.

Utkastet till delegerad förordning gjordes tillgängligt på Europeiska kommissionens portal ”Kom med synpunkter” mellan den 21 april 2023 och den 19 maj 2023 för att samla in synpunkter från allmänheten och berörda parter. Det resulterade i totalt 2 245 inlägg. När kampanjer och andra ogiltiga bidrag hade avlägsnats återstod 2 136 offentliggjorda inlägg. 86 % av de giltiga inläggen lämnades in av EU-inwånare och resten av olika berörda parter (6 % företag, 3 % icke-statliga organisationer och 2 % näringslivsorganisationer).

Största delen av inläggen gällde handelsnormen för fet gås- och anklever (”foie gras”). Vissa ville ha kvar de befintliga bestämmelserna (för att bevara produktens kvalitet) medan andra förespråkade att de skulle avskaffas av djurskyddsskäl. Det är värt att notera att handelsnormen enbart beskriver en fet lever som en lever med en minimivikt. Att avskaffa denna handelsnorm skulle inte stoppa tvångsmatningen (vilket bör regleras inom djurskyddslagstiftningen).

Ett annat ämne som tas upp i flera inlägg är användningen av frivilliga förbehållna begrepp (enligt artikel 10 i förordningen), där vissa föreslår att bestämmelserna ska bli ännu mer flexibla medan andra förespråkar ännu strängare bestämmelser. I kommissionens ursprungliga utkast speglas en rättvis balans mellan de båda synpunkterna. I utkastet bevaras värderingarna

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

² Kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 av den 16 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött (EUT L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

i de befintliga erkända jordbruksmetoderna men samtidigt tillåts nya termer under vissa kontrollerade förhållanden.

Vissa berörda parter kräver att gränserna för den högsta tillåtna vattenhalten i fjäderfäkött ska uppdateras (uppåt), eftersom moderna avelsmetoder (snabbväxande raser) leder till en högre fysiologisk vattenhalt i djuren. För att ta hänsyn till konsumenternas oro och djurskyddsfrågor bör de nuvarande vattenhaltsgränserna inte höjas (vilket även framgår av konsekvensbedömningen).

WTO-partner har underrättats.

3. DEN DELEGERADE AKTENS RÄTTSLIGA ASPEKTER

Akten innehåller 19 artiklar som omfattar bestämmelser från kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 som måste genomföras genom delegerade akter, i enlighet med delegeringen av befogenheter i artiklarna 75.2, 79, 86 a och 89 i förordningen om en samlad marknadsordning. Dessa bestämmelser gäller klassificeringskriterier, krav på märkning och förpackning, typ av jordbruks- och produktionsmetod, konservering och hantering, användning av frivilliga förbehållna begrepp, toleransnivåer samt villkor för import och export.

Den delegerade förordningen grundar sig på den befintliga rättsliga ramen och inför vissa ändringar, med beaktande av bland annat hållbarhetsfrågor och nya förväntningar hos konsumenterna.

Jämfört med den nu gällande rättsliga ramen inför denna delegerade akt följande viktiga ändringar:

- Den förtydligar tillämpningsområdet som begränsas till de fjäderfäköttprodukter som förtecknas i artikel 2 i den här förordningen.
- Den inför definitioner av nya produkter och anpassar befintliga definitioner för att säkerställa transparens i transaktioner mellan företag och ta hänsyn till konsumenternas förväntningar.
- Den förenklar kraven på märkning och presentation av fjäderfäkött.
- Den tillåter andra termer än de som nu förtecknas i kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 för att omfatta olika jordbruksmetoder med hållbarhetskriterier.
- Den anpassar bestämmelserna om märkning med ”tillgång till utomhusvistelse” till dem som tillämpas på ägg när fåglar nekas tillgång till rastgård utomhus på grundval av unionslagstiftningen.

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

av den 6.10.2025

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för fjäderfäkött och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 543/2008

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007³, särskilt artiklarna 75.2, 79, 86 a och 89, och

av följande skäl:

- (1) I sitt meddelande av den 20 maj 2020, *Från jord till bord-strategin för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem*⁴, tillkännagav kommissionen att den kommer att se över handelsnormerna för att föreskriva användningen av och tillgången på hållbara jordbruksprodukter och stärka hållbarhetskriterierna, med beaktande av de eventuella effekterna av dessa normer på livsmedelsförluster och livsmedelsavfall. I det sammanhanget bör de befintliga handelsnormerna för fjäderfäkött också ändras för att ta hänsyn till de tekniska framstegen och konsumenternas behov samt utvecklingen av aviär influensa som en riskfaktor för producenter av kött från fjäderfä som har tillgång till utomhusvistelse.
- (2) Förordning (EU) nr 1308/2013 upphävde och ersatte rådets förordning (EG) nr 1234/2007⁵. I del II avdelning II kapitel I avsnitt 1 i förordning (EU) nr 1308/2013 fastställs bestämmelser om handelsnormer för fjäderfäkött och kommissionen ges befogenhet att anta delegerade akter och genomförandeakter på området. För att säkerställa att marknaden för fjäderfäkött fungerar väl inom den nya rättsliga ramen behöver vissa bestämmelser antas genom sådana akter. Den här förordningen och kommissionens genomförandeförordning (EU) 2025/XXX⁶ [Publikationsbyrå: inför hänvisning till C(2025) 8101] bör ersätta kommissionens förordning (EG) nr 543/2008⁷, som därför bör upphöra att gälla.

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

⁴ COM(2020) 381 final.

⁵ Rådets förordning (EG) nr 1234/2007 av den 22 oktober 2007 om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter ("enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden") (EUT L 299, 16.11.2007, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁶ Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrå: inför hänvisning till C(2025) 8101] om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller handelsnormer för fjäderfäkött (EUT L [...], [...], s. [...], ELI: [...]).

⁷ Kommissionens förordning (EG) nr 543/2008 av den 16 juni 2008 om tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 när det gäller handelsnormerna för fjäderfäkött (EUT L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (3) För att garantera att marknaden för fjäderfäkött fungerar väl bör handelsnormerna för fjäderfäkött omfatta klassificeringskriterier, krav på presentation, märkning och förpackning, typ av jordbruks- och produktionsmetod, konservering och hantering, användning av frivilliga förbehållna begrepp, toleransnivåer samt villkor för import. Eftersom alla dessa aspekter är nära sammankopplade med varandra bör bestämmelserna om handelsnormer för fjäderfäkött finnas kvar som en sammanhängande uppsättning bestämmelser, och de bör därför fastställas i en delegerad akt.
- (4) För att göra det möjligt att saluföra fjäderfäkött i olika klasser beroende på konformation och utseende, är det nödvändigt att fastställa definitioner av slaktkropparnas arter, ålder och presentationsformer, samt när det gäller styckningsdelar av fjäderfä, den anatomiska strukturen och det anatomiska innehållet. För den produkt som kallas "foie gras", dvs. fet gås- och anklever, är det med hänsyn till denna produkts höga värde och den därav följande risken för bedrägligt förfarande, nödvändigt att fastställa särskilt exakta minimihandelsnormer.
- (5) Dessa normer behöver inte tillämpas på vissa produkter och presentationsformer som är av lokal eller på annat sätt begränsad betydelse. De namn under vilka sådana produkter säljs bör emellertid inte vara av en sådan art att de väsentligt kan vilseleda konsumenten att förväxla dessa produkter med produkter som omfattas av dessa normer. Likaledes bör dessa normer även gälla för ytterligare beskrivande termer som används för att närmare namnge sådana produkter.
- (6) För att åstadkomma en enhetlig tillämpning av denna förordning bör termerna "slaktkropp", "styckningsdelar" och "saluföring" definieras.
- (7) Lagrings- och hanteringstemperaturen är av avgörande betydelse för upprätthållandet av höga kvalitetsnormer. Följaktligen är det lämpligt att fastställa en minimitemperatur vid vilken kylda fjäderfäköttprodukter ska förvaras och toleranser för en sådan minimitemperatur.
- (8) Exempel på frivilliga uppgifter som får användas vid märkning är kylmetoden och särskilda produktionsmetoder. Märkning med produktionsmetoden bör med hänsyn till konsumentskyddet omfattas av noggrant definierade kriterier vad gäller djurhållningsförhållanden, ålder vid slakt, gödningsperiodens varaktighet eller fodrets sammansättning.
- (9) När kött från ankor och gäss som föds upp för produktion av "foie gras" märks som kött från fåglar med tillgång till utomhusvistelse, bör det också anges att fåglarna föds upp för produktion av "foie gras" så att konsumenterna får fullständig information om produkternas egenskaper.
- (10) Med hänsyn till konsumentskyddet bör medlemsstaterna ständigt övervaka att de fjäderfäköttprodukter som säljs på deras territorier är förenliga med unionsrätten, inklusive handelsnormer och nationella bestämmelser som antagits i enlighet med de bestämmelserna. Företag som använder termer som hänvisar till särskilda produktionsmetoder bör kontrolleras, och de bör föra detaljerade register för detta syfte.
- (11) Med hänsyn till kontrollernas specialiserade karaktär bör de behöriga myndigheterna i de berörda medlemsstaterna kunna delegera ansvaret för dem till externa organ som har lämpliga kvalifikationer och vederbörliga tillstånd, utan att det påverkar lämpliga tillsyns- och försiktighetsåtgärder. Bestämmelser bör fastställas för detta syfte.

- (12) Aktörer i tredjeländer kan vilja använda de frivilliga uppgifterna om kylmetoder och produktionsmetoder. För att säkerställa att konsumenter får korrekt och tillförlitlig information, bör bestämmelser införas så att aktörerna kan använda uppgifterna, under förutsättning att ett lämpligt tillstånd utfärdas av det berörda tredjelandets behöriga myndighet, som ska finnas uppförd i en förteckning som sammanställts av kommissionen.
- (13) För att undvika att konsumenter vilseleds och med hänsyn till den ekonomiska och tekniska utvecklingen i produktionen av fjäderfäkött bör den högsta tillåtna vattenhalten i fjäderfäkött fastställas och ett övervakningssystem för både slakterier och samtliga handelsled definieras, utan att principen om varors fria rörlighet på den inre marknaden kränks.
- (14) Vattenupptagningen vid produktionen bör kontrolleras och pålitliga metoder för att bestämma den vattenhalt som tillsätts vid beredningen av slaktkroppar av frysta och djupfrysta fjäderfä bör införas utan att man skiljer mellan naturligt vatten och vatten som tillkommer vid beredningen av fjäderfäna, med tanke på de praktiska svårigheterna med att göra en sådan åtskillnad.
- (15) Saluföring av fjäderfäkött som inte uppfyller kraven och som saknar lämplig märkning på förpackningen bör förbjudas. Följaktligen är det nödvändigt att anta bestämmelser med tanke på de uppgifter som ska anges på individuella och gemensamma förpackningar, beroende på destinationen, för att underlätta kontroller och säkerställa att produkterna inte används till något annat ändamål än det avsedda.
- (16) EU-referenslaboratorier och nationella referenslaboratorier bör utses för att harmonisera kraven på vattenhalten.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Innehåll

Denna förordning kompletterar förordning (EU) nr 1308/2013 med bestämmelser om handelsnormer för fjäderfäkött, i synnerhet

- (a) klassificeringskriterier och definitioner,
- (b) krav på presentation, märkning och förpackning,
- (c) typ av jordbruks- och produktionsmetod,
- (d) konservering och hantering,
- (e) användning av frivilliga förbehållna begrepp,
- (f) toleransnivåer,
- (g) villkor för import.

Artikel 2

Tillämpningsområde

Denna förordning ska tillämpas på de produkter som förtecknas i denna artikel. Andra produkter än de som avses i denna artikel får endast saluföras i unionen under namn som inte vilseleder konsumenten genom förväxling med dem som avses i denna artikel eller med de

uppgifter som föreskrivs i artikel 10, i enlighet med de bestämmelser som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011⁸.

I denna förordning avses med de produkter som anges i artikel 75.1 g i förordning (EU) nr 1308/2013 följande, och motsvarande termer på unionens övriga officiella språk förtecknas i bilaga I:

1. Fjäderfäslaktkroppar

- (a) TAMHÖNS (*Gallus domesticus*)
 - i) *kycklingar, slaktkycklingar (broiler)*: höns med böjlig bröstbensspets (inte förbenad).
 - ii) *tuppar, hönor, gryt- eller kok-*: höns med stel bröstbensspets (förbenad).
 - iii) *kapuner*: tuppar som före könsmognaden kastrerats genom ett kirurgiskt ingrepp och som slaktas vid en ålder på lägst 140 dagar; efter kastreringen ska kapunerna gödas under en period på minst 77 dagar.
 - iv) *poussin, coquelet*: kycklingar med en slaktvikt på under 650 g (utan inkråm, huvud och fötter). Kycklingar på 650–750 g får kallas ”poussin” om slaktåldern är högst 28 dagar. Medlemsstaterna får tillämpa artikel 4 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrån: inför hänvisning till C(2025) 8101] vid kontroll av denna slaktålder.
 - v) *värphönstuppar*: tuppkycklingar av värpras med stel bröstbensspets (inte helt förbenad) vars ålder vid slakt ska vara minst 70 dagar.
- (b) KALKONER (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - i) *(unga) kalkoner*: kalkoner med böjlig bröstbensspets (inte förbenad).
 - ii) *kalkoner*: kalkoner med stel bröstbensspets (förbenad).
- (c) ANKOR (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), mulardankor (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - i) *unga ankor eller ankungar, (unga) myskankor, (unga) mulardankor*: ankor med böjlig bröstbensspets (inte förbenad).
 - ii) *ankor, myskankor, mulardankor*: ankor med stel bröstbensspets (förbenad).
- (d) GÄSS (*Anser anser dom.*)
 - i) *(unga) gäss eller gåsungar*: gäss med böjlig bröstbensspets (inte förbenad). Fettlagret över hela slaktkroppen är tunt eller medeltjockt. De unga gässens fett kan ha en färg som tyder på en särskild diet.
 - ii) *gäss*: gäss med stel bröstbensspets (förbenad). Över hela slaktkroppen finns ett medeltjockt till tjockt fettlager.
- (e) PÄRLHÖNS (*Numida meleagris domesticus*)

⁸ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

i) (*unga*) *pärhlöns*: pärhlöns med böjlig bröstbensspets (inte förbenad).

ii) *pärhlöns*: pärhlöns med stel bröstbensspets (förbenad).

Vid tillämpning av denna förordning ska könsrelaterade varianter av de termer som avses i första stycket leden a–e tolkas som synonyma termer.

2. Anatomiska styckningsdelar av fjäderfä

- (a) *halva*: halva slaktkroppen, som delats genom ett längsgående snitt längs bröstbenet och ryggbenet.
- (b) *kvalt*: lårkvart eller bröstkvart som erhållits genom ett tvärgående snitt genom en halva.
- (c) *bakdelspart*: båda lårkvarterna förenade med en del av en ryggbenet, med eller utan gumpen.
- (d) *bröst*: bröstbenet och revbenen eller en del därav, fördelad på båda sidor om bröstbenet, med omgivande muskulatur. Bröstet kan vara helt eller halvt.
- (e) *klubba*: lårbenet, skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- (f) *kycklingklubba med del av ryggben*: ryggens vikt överskrider inte 25 % av hela styckningsdelen.
- (g) *lår*: lårbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- (h) *överbår med del av ryggben*: ett överbår med del av ryggbenet erhålls genom att en lårkvart styckas vid leden mellan skenbenet och lårbenet. Ryggens vikt överskrider inte 35 % av hela styckningsdelen. Ben, knäskål och buk fett ska avlägsnas. Lår med del av ryggben består av låret samt den del av ryggbenet och det fett som hör samman med låret. Gumpkörteln, stjärten och köttet vid tarmbenet (kycklingostronen) kan, men behöver inte, lämnas kvar.
- (i) *ben*: skenbenet och vadbenet med omgivande muskulatur. De två snitten ska göras vid lederna.
- (j) *vinge*: överarmsbenet, strålbenet och armbågsbenet med omgivande muskulatur, överarmsbenet eller strålbenet/armbågsbenet med omgivande muskulatur får presenteras som separata delar. Spetsen med handlovsbenen kan vara borttagen men behöver inte vara det. Snitten ska göras vid lederna.
- (k) *sammanhängande vingar*: båda vingarna förenade med del av ryggbenet, varvid ryggdelens vikt inte får överstiga 45 % av hela styckningsdelens vikt.
- (l) *bröstfilé*: den urbenade hela eller halva inre eller yttre delen av bröstet, dvs. utan bröstben och revben. När det gäller kalkonbröst kan filén bestå av enbart den djupa bröstmuskeln.
- (m) *bröstfilé med nyckelben*: bröstfilén utan skinn och enbart med nyckelbenet och bröstbenets broskartade spets, varvid nyckelbenets och broskets vikt inte får överstiga 3 % av styckningsdelens vikt.
- (n) *magret, maigret*: bröstfilé av ankor och gäss som avses i punkt 3 med skinn och underhudsfettet som omger bröstmuskeln, utan den djupa bröstmuskeln.
- (o) *innerfilé*: en filé erhålls genom att den inre bröstmuskeln skiljs från bröstet och bröstbenet. Innerfilén består av en enda hel muskel med eller utan den sena som går genom filén.

- (p) *fötter*: en fot erhålls genom att en slaktkroppsklubba styckas vid leden mellan mellanfoten och skenbenet. Slaktkroppen ska avlägsnas. En fot består av mellanfoten och fyra tår (tåben) med kött och skinn.
- (q) *tåpartier*: ett tåparti erhålls genom att en slaktkroppsklubba styckas vid sporren. Slaktkroppen ska avlägsnas. Ett tåparti består av en del av mellanfoten och fyra tår (tåben) med kött och skinn.
- (r) *hals*: halsen erhålls genom att den styckas från slaktkroppen vid bogleden och huvudet avlägsnas. Halsen består av halsbenen med kött.
- (s) *huvud*: huvudet erhålls genom att slaktkroppen styckas vid den övre delen av nacken och slaktkroppen avlägsnas. Huvudet består av skallben och innehåll med näbb, kött och skinn.
- (t) *suprême*: halva filén utan ben, med den första falangen från vingen med skinn.
- (u) *nyckelben*: nyckelben med omgivande muskulatur.
- (v) *skulderblad*: skulderbladsben med omgivande muskulatur.

För de produkter som avses i första stycket leden e, g och i ska orden ”snitten ska göras vid lederna” innebära att snitten görs innanför de två linjer som avgränsar lederna enligt illustrationen i bilaga II.

De produkter som avses i första stycket leden d–l får presenteras med eller utan skinn. Avsaknaden av skinn hos de produkter som avses i första stycket leden d–j eller förekomsten av skinn hos den produkt som avses i första stycket led l ska anges vid märkningen.

Urbening, putsning och portionering ska utföras utan att de produkter som avses i första stycket leden d–l skadas.

För de produkter som avses i första stycket leden l, m och o ska ordet ”filé” användas när dessa produkter har genomgått styckningsprocesser (exempelvis putsats och delats i portioner) som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och ta bort de egenskaper som är karakteristiska för kött.

3. Fet gås- och anklever (”foie gras”)

Lever av gäss eller ankor av arterna *Cairina moschata* eller *Cairina moschata x Anas platyrhynchos* som har götts på ett sådant sätt att de utvecklat hypertrofi till följd av fettilagring i levercellerna.

Fåglar från vilka sådan lever tas ska vara fullständigt avblodade och levern ska ha en enhetlig färg.

Levern ska ha följande vikt:

- (a) Anklever ska väga minst 300 g netto.
- (b) Gåslever ska väga minst 400 g netto.

Artikel 3

Definitioner

I denna förordning gäller följande definitioner:

- (a) *slaktkropp*: hela kroppen av en fågel av de arter som anges i artikel 2.1 efter avblodning, plockning och urtagning. Borttagning av njurar ska dock vara frivillig.

En urtagen slaktkropp får presenteras för försäljning med eller utan inkråm, dvs. hjärta, lever och muskelmage, instoppat i bukhålan, med eller utan hals.

- (b) *styckningsdelar därav*: fjäderfäkött som på grund av storleken och den sammanhängande muskelvävnadens egenskaper kan identifieras som komna från de respektive delarna av slaktkroppen.
- (c) *saluföring*: innehav eller skyltning för saluföring, försäljningsanbud, försäljning, leverans eller varje annan form av saluföring.
- (d) *märkning*: märkning enligt definitionen i artikel 2.2 j i förordning (EU) nr 1169/2011.

Artikel 4

Presentation av fjäderfäslaktkroppar

1. Fjäderfäslaktkroppar ska säljas i en av följande former:
 - (a) Delvis urtagen ("effilé", "roped").
 - (b) Med inkråm.
 - (c) Utan inkråm.
2. Ordet "urtagen" får läggas till på förpackningen.
3. Delvis urtagna slaktkroppar är slaktkroppar från vilka hjärta, lever, lungor, muskelmage, kräva och njurar inte har avlägsnats.
4. Beträffande de presentationsformer av slaktkroppar som avses i punkt 1 får luft- och matstrupe liksom kräva lämnas kvar i slaktkroppen om huvudet inte är borttaget.
5. Inkråmet får endast bestå av hjärta, muskelmage och lever, äggledare, äggulor och ovärpta ägg från värphöns på slakteriet, samt alla andra delar som konsumenterna anser vara ätliga på den marknad där produkten är avsedd att slutligen konsumeras. Levern ska vara utan gallblåsa. Muskelmagen ska vara utan hornlagret och innehållet i muskelmagen ska vara urtaget. Hjärtat kan vara med eller utan hjärtsäcken.

Artikel 5

Namn på fjäderfäslaktkroppar och styckningsdelar

1. De livsmedelsbeteckningar som avses i artikel 9.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 under vilka produkter som omfattas av denna förordning säljs, ska vara de beteckningar som fastställs i artikel 2 i den här förordningen och motsvarande termer på unionens övriga officiella språk som förtecknas i bilaga I till den här förordningen, åtföljda av följande hänvisning:
 - (a) För hela slaktkroppar en hänvisning till en av de presentationsformer som fastställs i artikel 4.1.
 - (b) För styckningsdelar av fjäderfä en hänvisning till respektive arter.
2. De produktnamn som avses i artikel 2.1 och 2.2 får kompletteras med andra termer, förutsatt att dessa termer uppfyller kraven på rättvisande information i artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Artikel 6

Saluföring, märkning och presentation av fjäderfäkött

1. För konsumentförpackat fjäderfäkött ska tillståndet i vilket fjäderfäköttet saluförs i enlighet med del V avsnitt III i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 anges på konsumentförpackningen eller på en etikett som fästs på denna.
2. Genom undantag från punkt 1 ska det vid leveranser av fjäderfäkött till stycknings- eller bearbetningsanläggningar inte vara nödvändigt att ange de uppgifter som avses i den bestämmelsen.

Artikel 7

Temperatur på fryst fjäderfäkött

Följande bestämmelser ska gälla för fryst fjäderfäkött enligt definitionen i del V avsnitt II punkt 3 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013:

Fryst fjäderfäkött ska hålla en stabil temperatur på högst – 12 °C på alla ställen i produkten, med eventuella kortvariga temperaturökningar på högst 3 °C. Dessa toleranser för produktens temperatur ska vara tillåtna i enlighet med god förvarings- och distributionspraxis vid lokal distribution och i frysdiskar i detaljhandeln.

Artikel 8

Klasser av fjäderfäkött

1. Fjäderfäkött får klassificeras enligt kvalitet som antingen klass "A" eller klass "B" i enlighet med slaktkropparnas eller styckningsdelarnas konformation och utseende.
2. För att klassificeras som klass A eller klass B ska slaktkroppar och styckningsdelar av fjäderfä vara följande:
 - (a) Hela, med hänsyn tagen till presentationsformen.
 - (b) Rena, fria från synliga främmande ämnen, smuts och blod.
 - (c) Fria från främmande lukter.
 - (d) Fria från synliga blodfläckar, undantaget sådana som är små och icke iögonfallande.
 - (e) Fria från utskjutande brutna ben.
 - (f) Fria från svåra kontusioner.

Färskt fjäderfäkött får inte uppvisa tecken på tidigare kylning.

3. Vid sidan av kriterierna i punkt 2 ska slaktkroppar och styckningsdelar av fjäderfä uppfylla följande kriterier för att klassificeras som klass A:
 - (a) De ska ha en god konformation. Köttet ska vara fylligt, bröstet väl utvecklat, brett, långt och köttigt, och klubborna ska vara köttiga. Kycklingar, unga ankor eller ankungar och kalkoner ska ha ett tunt, jämnt fettlager på bröstet, ryggen och låren. På tuppar, höns, ankor och unga gäss är det tillåtet med ett tjockare fettlager. Gäss ska ha ett medeltjockt till tjockt fettlager över hela slaktkroppen. I fråga om bröstfilé kan upp till 2 viktprocent brosk (bröstbenets böjliga spets) godtas.

- (b) Ett fåtal små fjädrar, fjäderspolar (ving- eller stjärtpennslut) och dun (trådfjädrar) får finnas på bröst, klubbor, rygg, fotleder och vingspetsar. Kokhöns, ankor, kalkoner och gäss får även ha ett fåtal fjädrar, fjäderspolar (ving- eller stjärtpennslut) och dun (trådfjädrar) på andra kroppsdelar.
- (c) Viss skada, kontusion och missfärgning är tillåten under förutsättning att den är liten och icke iögonfallande och inte förekommer på bröst eller klubba. Vingspetsen får saknas. En liten rödfärgning av vingspetsar och fjäderfolliklar är tillåten.
- (d) Frysta eller djupfrysta fjäderfän får inte uppvisa tecken på frysbränna enligt beskrivningen i bilaga III, undantaget sådan som är oväsentlig, liten och icke iögonfallande och inte förekommer på bröst eller klubba.

Artikel 9

Uppgift om kylmetod

Uppgift om att en av följande kylmetoder har använts och motsvarande termer på unionens övriga officiella språk som förtecknas i bilaga IV får anges vid märkning:

- (a) Luftkylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar med kall luft.
- (b) Evaporativ kylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar med kall luft som uppblandats med vattendimma eller finfördelat vatten.
- (c) Vattenkylning: Kylning av fjäderfäslaktkroppar i tankar med vatten eller is och vatten i enlighet med motströmsprocessen.

Artikel 10

Frivilliga förbehållna begrepp

1. Utan att det påverkar tillämpningen av andra märkningssystem som omfattar andra produktionsmetoder och som regleras av unionslagstiftningen får följande termer och motsvarande termer på unionens övriga officiella språk som förtecknas i bilaga V endast anges vid märkning av de produkter som avses i artikel 2 om relevanta villkor i bilaga VI är uppfyllda:

- (a) ”Utfodrad med ... % ...”.
- (b) ”Extensivt uppfödd inomhus”.
- (c) ”Tillgång till utomhusvistelse”.
- (d) ”Traditionell utomhusvistelse”.
- (e) ”Uppfödd i full frihet”.

De termer som avses i första stycket får kompletteras med uppgifter som hänvisar till de särskilda kännetecknen för respektive produktionsmetoder.

De enda termer som får användas för att beteckna produkter från fjäderfän som fötts upp utomhus är de som förtecknas i första stycket leden c, d och e.

För andra produkter än de som uppfyller villkoren för att märkas med de uppgifter som förtecknas i första stycket leden c, d och e, får ingen märkning eller affärshandling, inget reklammaterial eller någon form av reklam eller någon presentationsform användas som anger, låter förstå eller antyder att produkten kommer från fjäderfän som fötts upp utomhus.

Om kött från ankor och gäss som föds upp för produktion av ”foie gras” märks som kött från fåglar med tillgång till utomhusvistelse (första stycket leden c, d och e) ska det på etiketten också anges ”från produktion av foie gras”.

2. Slaktåldern eller gödningsperiodens varaktighet får endast anges vid märkningen med de termer som anges i punkt 1 och endast för en ålder som är lägst den som anges i led b, c eller d i bilaga VI. Detta gäller dock inte de produkter som avses i artikel 2.1 a iv.
3. Punkterna 1 och 2 ska gälla utan att det påverkar tillämpningen av nationella tekniska bestämmelser som är mer omfattande än de minimikrav som fastställs i bilaga VI, och som endast gäller för producenter i den berörda medlemsstaten, förutsatt att dessa nationella tekniska bestämmelser är förenliga med unionsrätten.
4. Kommissionen ska underrättas om de nationella tekniska bestämmelser som avses i punkt 3.
5. Medlemsstaterna kan föreskriva att livsmedelsföretagare får använda andra termer än de som avses i punkterna 1 och 2 och som fastställs i bilaga VI förutsatt att
 - (a) dessa termer är förenliga med den metod som används för att tillverka produkten och inte vilseleder konsumenterna,
 - (b) dessa termer inte leder till förväxling med de termer som avses i punkterna 1 och 2,
 - (c) produktspecifikationerna är dokumenterade,
 - (d) lämpliga kontroller görs under tillsyn av de behöriga myndigheterna i den berörda medlemsstaten.
6. När de villkor som avses i punkt 5 är uppfyllda ska medlemsstaterna underrätta kommissionen om dessa nationella termer innan livsmedelsföretagarna börjar använda dem. Kommissionen ska informera övriga medlemsstater att den blivit underrättad om dessa termer och offentliggöra dem på webbplatsen Europa.
7. Närhelst kommissionen så begär ska medlemsstaterna överlämna alla uppgifter som är nödvändiga för att bedöma om de nationella tekniska bestämmelser som avses i punkt 3 och de nationella termer som avses i punkt 5 är förenliga med unionsrätten.

Artikel 11

Register över frivilliga förbehållna begrepp

1. Livsmedelsföretagare som saluför produkter som använder de termer som avses i artikel 10.1 ska föra ett separat register per produktionsmetod över
 - (a) namn och adresser på fjäderfäproducenter som ska registreras av den behöriga myndigheten i medlemsstaten,
 - (b) det antal fåglar som varje producent håller vid varje produktionsomgång (på begäran av den behöriga myndigheten),
 - (c) det antal fåglar som levererats och bearbetats samt den sammanlagda levande vikten eller slaktvikten för dessa,
 - (d) uppgifter om försäljning med namn och adresser till köpare, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

2. De producenter som avses i punkt 1 a ska föra aktuella register över antalet fåglar per produktionsmetod av vilka det även ska framgå antalet sålda fåglar, köparnas namn och adress, kvantiteter och ursprung för fodret, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändning.

Producenter som använder de produktionsmetoder som avses i artikel 10.1 c, d och e ska, utöver den information som avses i första stycket i den här punkten, föra register över det datum då fåglarna först fick tillgång till utomhusvistelse.

3. Fodertillverkare och foderleverantörer ska föra register som visar att sammansättningen på det foder som levereras till producenter för de produktionsmetoder som avses i artikel 10.1 a stämmer överens med motsvarande krav i bilaga VI, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändningen av fodret.
4. Kläckerier ska föra register över de fåglar av raser som är erkända som långsamväxande som levereras till producenter för de produktionsmetoder som avses i artikel 10.1 d och e, och uppgifterna ska sparas i minst sex månader efter avsändningen av fåglarna.

Artikel 12

Tillsynsorgan för frivilliga förbehållna begrepp

Organ som medlemsstaterna utsett för att kontrollera de uppgifter som avses i artikel 10 ska uppfylla de kriterier som fastställs i standard ISO/IEC 17065⁹, och ska godkännas och kontrolleras av de behöriga myndigheterna i den berörda medlemsstaten.

Artikel 13

Frivilliga uppgifter om importerat fjäderfäkött

Fjäderfäkött som importeras från tredjeländer får vara märkt med en eller flera av de frivilliga uppgifter som avses i artiklarna 9 och 10, om det åtföljs av ett intyg som utfärdats av den behöriga myndigheten i ursprungslandet och som styrker att de berörda produkterna överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i denna förordning.

På begäran av ett tredjeländ ska kommissionen utarbeta en förteckning över sådana myndigheter.

Artikel 14

Högsta tillåtna vattenhalt i fjäderfäkött

1. Frysta och djupfrysta kycklingslaktkroppar får saluföras inom unionen endast om vattenhalten, enligt den analysmetod som fastställs i artikel 5 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrå: inför hänvisning till C(2025) 8101], inte överskrider de tekniskt sett lägsta värden som fastställs i bilaga VII till den här förordningen.
2. Följande färska, frysta och djupfrysta styckningsdelar av fjäderfä får saluföras inom unionen endast om vattenhalten, enligt den analysmetod som fastställs i artikel 8 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrå: inför hänvisning till

⁹ ISO/IEC 17065:2012, *Bedömning av överensstämmelse – Krav på organ som certifierar produkter, processer och tjänster*.

C(2025) 8101], inte överskrider de tekniskt sett lägsta värden som fastställs i bilaga VIII till den här förordningen.

- (a) Kycklingbröstfiléer, med eller utan nyckelben, utan skinn.
 - (b) Kycklingbröst, med skinn.
 - (c) Lår, ben, klubbor, klubbor med del av ryggben och lårkvarter av kyckling, med skinn.
 - (d) Kalkonbröstfilé, utan skinn.
 - (e) Kalkonbröst, med skinn.
 - (f) Lår, ben och klubbor av kalkon, med skinn.
 - (g) Urbanat kalkonkött av klubba, utan skinn.
3. De högsta nivåer av vatten som får upptas i kycklingslaktroppar i slakterier fastställs i bilaga IX.
4. Den behöriga myndigheten i en medlemsstat får tillåta saluföring av fjäderfäkött som inte uppfyller kraven i punkt 1 eller 2, förutsatt att förpackningen märks med en banderoll eller en etikett som har minst en av de uppgifter som förtecknas i bilaga X angivet med röda versaler.

Dessa uppgifter ska anbringas på en väl synlig plats och vara lättlästa och outplånliga. De ska inte döljas, skymmas eller störas av andra texter eller bilder. Bokstäverna ska på individuella förpackningar vara minst 1 cm höga och på gemensamma förpackningar 2 cm.

Artikel 15

Anmälningar om kontroller av vattenhalten

1. Medlemsstaternas behöriga myndigheter ska omedelbart underrätta det nationella referenslaboratoriet om resultaten av de kontroller som avses i artiklarna 5, 6 och 7 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrån: inför hänvisning till C(2025) 8101], som genomförs av dem eller under deras övervakning.
- Senast den 30 juni varje år ska de nationella referenslaboratorierna underrätta kommissionen om resultaten av de kontroller som avses i artiklarna 5, 6 och 7 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrån: inför hänvisning till C(2025) 8101]. Den kommitté som avses i artikel 229.1 i förordning (EU) nr 1308/2013 ska informeras av kommissionen om resultaten av kontrollerna.
2. Medlemsstaterna ska anta alla nödvändiga åtgärder för de kontroller som avses i artiklarna 5, 6 och 7 i genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrån: inför hänvisning till C(2025) 8101]. De ska informera de övriga medlemsstaterna och kommissionen om dessa åtgärder. Alla ändringar av dessa åtgärder ska anmälas till de övriga medlemsstaterna och kommissionen.

Artikel 16

Expertstyrelsen för övervakning av vattenhalten

En styrelse sammansatt av experter på övervakning av vattenhalten i fjäderfäkött ska fungera som samordningsorgan för de nationella referenslaboratoriernas testverksamhet. Den ska bestå av företrädare för kommissionen och nationella referenslaboratorier. Styrelsens och de

nationella referenslaboratoriernas uppgifter samt styrelsens organisatoriska struktur anges i bilaga XI.

Artikel 17

Upphävande

Förordning (EG) nr 543/2008 ska upphöra att gälla.

Hänvisningar till den upphävda förordningen ska anses som hänvisningar till den här förordningen och till genomförandeförordning (EU) 2025/XXX [Publikationsbyrå: inför hänvisning till C(2025) 8101] i tillämpliga fall och läsas i enlighet med jämförelsetabellen i bilaga XII till den här förordningen.

Artikel 18

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i medlemsstaterna i enlighet med fördragen.

Utfärdad i Bryssel den 6.10.2025

På kommissionens vägnar
Ordförande
Ursula VON DER LEYEN