

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentoinnin apuväline eikä sillä ole oikeudellista vaikutusta. Unionin toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä. Säädösten todistusvoimaiset versiot on johdanto-osineen julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ja ne ovat saatavana EUR-Lexissä. Näihin virallisiin teksteihin pääsee suoraan tästä asiakirjasta siihen upotettujen linkkien kautta.

► B **KOMISSION ASETUS (EY) N:o 543/2008,**
annettu 16 päivänä kesäkuuta 2008,
neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä
siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta
 (EUVL L 157, 17.6.2008, s. 46)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
► <u>M1</u>	Komission asetus (EY) N:o 936/2008, annettu 24 päivänä syyskuuta 2008	L 257	7	25.9.2008
► <u>M2</u>	Komission asetus (EY) N:o 508/2009, annettu 15 päivänä kesäkuuta 2009	L 151	28	16.6.2009
► <u>M3</u>	Komission asetus (EU) N:o 557/2010, annettu 24 päivänä kesäkuuta 2010	L 159	13	25.6.2010
► <u>M4</u>	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 576/2011, annettu 16 päivänä kesäkuuta 2011	L 159	66	17.6.2011
► <u>M5</u>	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 652/2012, annettu 13 päivänä heinäkuuta 2012	L 190	1	19.7.2012
► <u>M6</u>	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1239/2012, annettu 19 päivänä joulukuuta 2012	L 350	63	20.12.2012
► <u>M7</u>	Komission asetus (EU) N:o 519/2013, annettu 21 päivänä helmikuuta 2013	L 158	74	10.6.2013

Oikaistu:

- C1 Oikaisu, EUVL L 8, 13.1.2009, s. 33 (543/2008)
- C2 Oikaisu, EUVL L 102, 23.4.2018, s. 95 (652/2012)



KOMISSIION ASETUS (EY) N:o 543/2008,

annettu 16 päivänä kesäkuuta 2008,

neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta

1 artikla

Asetuksen (EY) N:o 1234/2007 121 artiklan e alakohdan ii alakohdassa tarkoitettut tuotteet määritellään seuraavasti:

1) Siipikarjan ruhot

a) KANAT (*Gallus domesticus*)

- kananpoika, broileri: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton),
- kukko, kana, keittokana: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut),
- salvukukko: nuori kukko, joka on kirurgisesti kastroidu ennen sukukypsyyssikää ja teurastettu aikaisintaan 140 päivän iässä; salvaamisen jälkeen salvukukoilla on täytynyt olla vähintään 77 päivän pituinen lihottamiskausi,
- nuori kanan- tai kukonpoika: lintu, jonka ruhon paino on vähemmän kuin 650 grammaa (ilman sisälmyksiä, päätä ja jalkoja); 650–750 gramman painoisia lintuja voidaan nimittää ”poikasiksi”, jos teurastusikä ei ylitä 28 päivää. Jäsenvaltiot voivat soveltaa 12 artiklan säännöksiä tämän teurastusiän tarkastamiseen,
- nuori kukko: munijarotuinen urospuolinen kananpoika, jonka rintalastan kärki on jäykkä muttei kokonaan luutunut ja jonka teurasikä on vähintään 90 vuorokautta;

b) KALKKUNAT (*Meleagris gallopavo dom.*)

- (nuori) kalkkuna: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton),
- kalkkuna: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut);

c) ANKAT JA SORSAT (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), myskisorsa-ankat (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- (nuori) ankka tai ankanpoikanen, (nuori) myskisorsa, (nuori) myskisorsa-ankka: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton),
- ankka, myskisorsa, myskisorsa-ankka: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut);

▼Bd) HANHET (*Anser anser dom.*)

- (nuori) hanhi tai hanhen poikanen: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton). Ruhoa peittävä rasvakerros on ohut tai kohtalaisen ohut; nuoren hanhen rasvan väri voi olla erikoisravinnon mukainen,
- hanhet: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut); kohtalaisen paksu tai paksu rasvakerros peittää ruhoa joka puolelta;

e) HELMIKANAT (*Numida meleagris domesticus*)

- (nuori) helmikana: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton),
- helmikanat: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut).

Edellä a–e alakohdassa mainittujen ilmaisujen eri sukupuolta ilmaisevia rinnakkaismuotoja pidetään tässä asetuksessa kyseisiä ilmaisuja vastaavina.

2) Siipikarjan palat

- a) puolikas: ruhon puolikas, joka on saatu leikkaamalla ruho pitkitäissuunnassa rintalastan ja selkärangan läpi;
- b) neljännes: taka- tai etuneljännes, joka on saatu leikkaamalla puolikas poikittaissuunnassa;
- c) erottamattomat takaneljännekset: kummatkin takaneljännekset ja niitä yhdistävä osa selkää, joko peränipukan kanssa tai ilman;
- d) rintapala: rintalasta ja sen molemmanpuoliset kylkiluut, tai niiden osa, ja niitä ympäröivä lihaksisto. Rintapala voi koostua joko molemmista tai toisesta rintapuoliskosta;
- e) koipi-reisipala: reisi-, sääri- ja pohjeluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- f) koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää: viimeksi mainitun paino ei saa olla suurempi kuin 25 prosenttia palan painosta;
- g) reisi: reisiluu yhdessä sitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- h) koipi: sääri- ja pohjeluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- i) siipi: olka-, kyynär- ja värttinäluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Siiven kärki siihen kuuluvine kämmenluineen voidaan tarvittaessa poistaa. Kalkkunan siiven olkaluu tai kyynär- ja värttinäluut niitä ympäröivine lihaksineen voivat olla erikseen. Leikkausviillot on tehtävä nivelestä;

▼B

- j) erottamattomat siivet: molemmat siivet ja niitä yhdistävä osa selkää; viimeksi mainitun paino ei saa olla suurempi kuin 45 prosenttia koko palan painosta;
- k) rintafilee: luuton eli ilman rintalastaa ja kylkiluita oleva rintalihaksisto, joko molemmat puolet yhdessä tai erikseen. Kalkkunan rintafilee saa käsittää ainoastaan syvän pektoraalilihaksen;
- l) rintafilee solisluun kanssa: rintafilee ilman nahkaa solisluun ja rintalastan rustoisen osan kanssa; solisluun ja ruston paino ei saa olla suurempi kuin 3 prosenttia palan painosta;
- m) rintaliha ("magret", "maigret"): 3 kohdassa tarkoitettu ankan ja hanhen rintafilee, joka sisältää nahan ja rintalihasta peittävän ihonalaisen rasvan, ilman syvää rintalihasta;
- n) kalkkunan luuton koipi-reisiliha: luuton kalkkunan reisi ja/tai luuton koipi, eli ilman reisi-, sääri- ja pohjeluuta, kokonainen, kuutioiksi leikattu tai suikaleiksi leikattu.

Edellä e, g ja h alakohdassa lueteltujen tuotteiden osalta virkkeen osa "leikkausviillot on tehtävä nivelestä" tarkoittaa, että leikkausviillot on tehtävä niveliä rajoittavien kahden viivan välistä liitteessä II olevan graafisen esityksen mukaisesti.

Tuotteet, jotka on lueteltu d–k alakohdassa, saavat olla joko ilman nahkaa tai nahan kanssa. Jos d–j alakohdassa mainitut tuotteet ovat ilman nahkaa tai jos k alakohdassa mainitussa tuotteessa on nahka, siitä on mainittava tuotteen merkinnöissä Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY ⁽¹⁾ 1 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisesti.

3) Rasvainen maksa ("Foie gras")

Hanhen tai ankkalajien *Cairina muschata* tai *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* maksa, kun lintuja on ruokittu niin, että tuloksena on maksasolujen rasvoittuminen ja maksan liikakasvu.

Linnuista, joista tällaiset maksat poistetaan, on veri laskettava täydellisesti, ja maksojen on oltava väriltään tasaiset.

Maksojen on oltava seuraavan painoiset:

— ankkojen maksan nettopainon on oltava vähintään 300 grammaa,

— hanhien maksan nettopainon on oltava vähintään 400 grammaa.

⁽¹⁾ EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29.

▼B*2 artikla*

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- a) 'ruholla' 1 artiklan 1 kohdassa mainittujen lintulajien koko ruumista verenlaskun, kynimisen ja sisäelinten poiston jälkeen; munuaisten poisto on kuitenkin valinnaista; ruho, josta on poistettu sisäelimet, voidaan tarjota myytäväksi joko ilman sisälmyksiä tai siten, että muut eläimenosat, toisin sanoen sydän, maksa, lihasmaha ja kaula, on pantu vatsaontelon sisään;
- b) 'ruhon paloilla' siipikarjanlihaa, joka kokonsa ja lihaskudoksensa ominaisuuksien perusteella voidaan tunnistaa leikatuksi tietyistä ruhon osasta;
- c) 'valmiiksi pakatulla siipikarjanlihalla' direktiivin 2000/13/EY 1 artiklan 3 kohdan b alakohdassa säädetyin edellytyksin pakattua siipikarjanlihaa;
- d) 'pakkaamattomalla siipikarjanlihalla' vähittäismyyntiin tarjottavaa siipikarjanlihaa, jota ei ole valmiiksi pakattu tai joka pakataan myyntipaikalla ostajan pyynnöstä;
- e) 'kaupan pitämisellä' tavaran hallussa pitämistä tai esille panemista myyntiä varten, myyntiin asettamista, myyntiä ja toimittamista tai mitä tahansa muuta kaupan pitämisen muotoa;
- f) 'erällä' saman lajin, tyyppin ja luokan samalla tavoin valmistettua, samasta teurastamosta tai leikkaamosta tulevaa ja samaan paikkaan sijoitettua siipikarjanlihaa, joka on tarkastettava. Jäljempänä olevien 9 artiklan ja liitteiden V ja VI soveltamiseksi erään sisältyy ainoastaan samaan nimellispainoluokkaan kuuluvia valmispakkauksia.

3 artikla

1. Siipikarjan ruhojen kaupan pitäminen tämän asetuksen säännösten mukaisesti edellyttää niiden esillepanoa myyntiä varten seuraavissa muodoissa:

— osittain suolistettuina ("effilé", "roped"),

— muiden eläimenosien kanssa,

— ilman muita eläimenosia.

Voidaan lisätä ilmaisu "suolistettuina".

2. Osittain suolistetut ruhot ovat ruhoja, joista ei ole poistettu sydäntä, maksaa, keuhkoja, lihasmahaa, kupua ja munuaisia.

3. Jos eläimen päätä ei poisteta, henkitorvi, ruokatorvi ja kupu saavat jäädä ruhoon.

▼B

4. Muihin eläimenosiin kuuluvat ainoastaan seuraavat elimet:

Sydän, kaula, lihasmaha ja maksa sekä kaikki muut sellaiset elimet, joita pidetään syötäväksi kelpaavina sillä markkina-alueella, jonka kuluttajille tuote on tarkoitettu. Maksoista on poistettava sappirakko, lihasmahasta on poistettava sarveiskalvo ja lihasmahan sisältö. Sydän saa olla joko ilman sydänpussia tai sen kanssa. Jos kaula on kiinni ruhosssa, sitä ei pidetä muuna eläimenosana.

Jos jokin näistä neljästä elimestä ei tavallisesti sisälly kaupan pidettävään ruhoon, sen puuttumisesta on mainittava pakkausmerkinnässä.

5. Direktiivin 2000/13/EY mukaisesti annetuissa kansallisissa säännöissä edellytettyjen merkintöjen lisäksi on mainitun direktiivin 13 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetuissa kaupallisissa saateasiakirjoissa oltava seuraavat lisämerkinnät:

a) asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan III kohdan 1 kohdassa tarkoitettu luokka;

b) muoto, jossa siipikarjanliha pidetään kaupan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan III kohdan 2 kohdan mukaisesti, sekä suositeltu säilytyslämpötila.

4 artikla

1. Tässä asetuksessa tarkoitettuja tuotteita saa myydä direktiivin 2000/13/EY 3 artiklan 1 kohdan 1 alakohdan mukaisesti tämän asetuksen 1 artiklassa mainituilla nimikkeillä sekä tämän asetuksen liitteessä I esitetyillä vastaavilla muiden yhteisön kielten ilmaisuihin, joita on täydennettävä viittaamalla

— kokonaisten ruhojen osalta johonkin tämän asetuksen 3 artiklan 1 kohdassa mainittuun esillepanoon,

— siipikarjan palojen osalta kyseiseen lajiin.

2. Edellä 1 artiklan 1 ja 2 kohdassa mainittuja nimikkeitä voidaan täydentää muilla ilmaisuihin, jos ne eivät johda kuluttajaa merkittävästi harhaan eikä niitä erityisesti sekoiteta 1 artiklan 1 ja 2 kohdassa mainittuihin muihin tuotteisiin tai 11 artiklassa säädettyihin mainintoihin.

5 artikla

1. Muita kuin 1 artiklassa määriteltyjä tuotteita voidaan pitää kaupan yhteisössä ainoastaan sellaisilla nimikkeillä, jotka eivät johda kuluttajaa merkittävästi harhaan niin, että ne voidaan sekoittaa 1 artiklassa tarkoitettuihin tuotteisiin tai 11 artiklassa säädettyihin mainintoihin.

2. Direktiivin 2000/13/EY mukaisesti annettujen kansallisissa säännöissä esitettyjen vaatimusten lisäksi on vähittäismyyntiin tarkoitettun siipikarjanlihan merkinnässä, esillepanossa ja mainonnassa noudatettava tämän artiklan 3 ja 4 kohdassa esitettyjä lisävaatimuksia.

▼B

3. Tuoreen siipikarjanlihan vähimmäissäilyvyyden päivä on korvattava viimeisellä käyttöpäivällä direktiivin 2000/13/EY 10 artiklan mukaisesti.

4. Valmiiksi pakatun siipikarjanlihan pakkauksessa tai siihen kiinnitettyssä merkinnässä on esitettävä lisäksi seuraavat tiedot:

a) asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan III kohdan 1 kohdassa tarkoitettu luokka;

b) tuoreen siipikarjanlihan kokonaishinta ja painoyksikköhinta vähittäismyynnissä;

c) muoto, jossa siipikarjanliha pidetään kaupan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan III kohdan 2 kohdan mukaisesti, sekä suositeltu säilytyslämpötila;

d) teurastamon tai leikkaamon rekisteröintinumero Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ⁽¹⁾ mukaisesti, paitsi jos lihat paloitellaan ja luut poistetaan myyntipaikalla mainitun asetuksen 4 artiklan 2 kohdan d alakohdan mukaisesti;

e) maininta kolmansista maista tuodun siipikarjanlihan alkuperämaasta.

5. Kun siipikarjanliha myydään pakkaamattomana, paitsi jos lihat paloitellaan ja luut poistetaan myyntipaikalla asetuksen (EY) N:o 853/2004 4 artiklan 2 kohdan d alakohdan mukaisesti, ja kun lihat paloitellaan ja luut poistetaan kuluttajan pyynnöstä ja tämän läsnä ollessa, direktiivin 2000/13/EY 14 artiklaa sovelletaan 4 kohdassa tarkoitettuihin merkintöihin.

6. Poiketen siitä, mitä 3 artiklan 5 kohdassa ja tämän artiklan 2–5 kohdassa säädetään, siipikarjanlihaa ei tarvitse luokitella eikä mainituissa artikloissa tarkoitettuja lisämerkintöjä tarvitse tehdä, jos kyseessä on toimitus leikkaamoon tai jalostuslaitokseen.

6 artikla

Seuraavia lisäsäännöksiä sovelletaan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan II kohdan 3 kohdassa määritellyyn jäädytettyyn siipikarjanlihaan.

Tässä asetuksessa tarkoitettuna jäädytetyn siipikarjanlihan lämpötilan on oltava vakaa ja pysyvä tuotteen kaikissa kohdissa – 12 °C:na tai alhaisempana, jolloin kuitenkin sallitaan lyhytaikainen enintään 3 °C:n lämpötilan nousu. Tämä tuotteen lämpötilan poikkeama hyväksytään hyvän säilytys- ja jakelutavan mukaisesti tapahtuvassa paikallisessa jakelussa ja vähittäismyyntipaikan lihatiskissä.

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55, oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22.

▼B*7 artikla*

1. Tässä asetuksessa tarkoitettujen siipikarjan ruhojen ja palojen on täytettävä seuraavat vähimmäisvaatimukset, jotta ne voidaan luokitella A- tai B-luokkaan. Niiden on oltava

- a) kokonaisia, esillepano huomioon ottaen;
- b) puhtaita, vailla vieraita aineita, likaa ja verta;
- c) vailla vieraita hajuja;
- d) vailla näkyviä veritahroja, jolloin kuitenkin pienet, tuskin havaittavat tahrat sallitaan;
- e) vailla esiin työntyviä katkenneita luita;
- f) vailla suuria ruhjeita.

Tuoreessa siipikarjanlihassa ei saa olla jälkiä aikaisemmasta jäätymisestä.

2. Siipikarjan ruhojen ja palojen on lisäksi täytettävä seuraavat vaatimukset, jotta ne voidaan luokitella A-luokkaan:

- a) rakenteen on oltava hyvä. Lihan on oltava täyteläistä; rinnan on oltava hyvin kehittynyt, leveä, pitkä ja lihainen, ja jalkojen on oltava lihaiset. Kananpoikien, nuorien ankkujen tai ankanpoikien ja kalkkunoiden rinnan, selän ja reisien on oltava ohuen, tasaisen rasvakerroksen peittämät. Kukoilla, kanoilla, ankoilla ja nuorilla hanhilla sallitaan paksumpi rasvakerros. Hanhien koko ruhon on oltava kohdalaisen tai paksun rasvakerroksen peitossa;
- b) rinnassa, jaloissa, selässä, jalkojen nivelten alueella ja siivenkärjissä sallitaan muutama pieni höyhen, höyhentuppi (sulan tuppi) tai karva (rihmainen sulka). Kukoilla, keittokanoilla, ankoilla, kalkkunoilla ja hanhilla sallitaan muutama höyhen myös ruhon muissa osissa;
- c) pieni määrä vaurioita, ruhjeita ja värjäytymistä sallitaan, jos ne ovat vähäisiä ja lieviä, ja jollei niitä esiinny rinnassa tai jaloissa. Siivenkärki saa puuttua. Siivenkärkien ja höyhenjuuritupprien lievä punoitus sallitaan;
- d) pakastetussa tai syväjäädetyssä siipikarjassa ei saa olla merkkejä jääpoltteesta ⁽¹⁾, paitsi jos ne ovat satunnaisia, vähäisiä ja lieviä eivätkä esiinny rinnassa tai jaloissa.

⁽¹⁾ Jääpoltte: (laatua heikentävässä mielessä) paikallinen palautumaton ihon ja/tai lihan kuivuminen, joka voi ilmetä seuraavanlaisina muutoksina:
 — alkuperäisen värin muuttuminen (yleensä väri vaalenee) tai
 — maun tai hajun muuttuminen (mauton tai eltaantunut) tai
 — koostumuksen muuttuminen (kuiva, sienimäinen).

▼B

8 artikla

1. Päätökset, jotka johtuvat 1, 3 ja 7 artiklan noudattamatta jättämisestä, voivat koskea ainoastaan tämän artiklan säännösten mukaisesti tarkastettua kokonaista erää.

2. Seuraavan suuruinen näyte otetaan satunnaisesti kustakin 1 artiklassa mainitusta tuotteesta jokaisesta teurastamossa, leikkaamossa, tukku- tai vähittäismyyntivarastossa tai missä tahansa muussa kaupan pitämisen vaiheessa, myös kuljetuksen aikana, tarkastettavasta erästä, tai kun kyseessä on tuonti kolmansista maista, tulliselvityksen yhteydessä:

Erän koko	Näytteiden määrä	Virheellisten yksiköiden sallittu lukumäärä	
		Yhteensä	1 artiklan 1 (¹) ja 3 kohdan ja 7 artiklan 1 kohdan osalta
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Sallittu poikkeama kunkin lajin osalta, eikä eri lajien välillä.

3. Tarkastettaessa A-luokkaan kuuluvaa siipikarjanlihaerää sovelletaan 2 kohdan taulukon sarakkeessa 3 tarkoitettua kokonaispoikkeamaa. Nämä virheelliset yksiköt voivat käsittää rintafileen tapauksessa myös fileitä, jotka sisältävät enintään 2 prosenttia rustoa (rintalastan taipuisa kärki).

Niiden virheellisten yksikköjen lukumäärä, jotka eivät ole 1 artiklan 1 ja 3 kohdan ja 7 artiklan 1 kohdan säännösten mukaisia, ei kuitenkaan saa olla suurempi kuin 2 kohdan taulukon sarakkeessa 4 ilmoitetut luvut.

Edellä olevan 1 artiklan 3 kohdan osalta mitään virheellistä yksikköä ei sallita, ellei sen paino ole vähintään 240 grammaa ankanmaksan osalta tai vähintään 385 grammaa hanhenmaksan osalta.

4. Tarkastettaessa B-luokkaan kuuluvaa siipikarjanlihaerää saa virheellisten yksiköiden määrä olla kaksinkertainen.

5. Jos tarkastettavaa erää ei hyväksytä, valvovan toimielimen on kieltävä sen kaupan pitäminen, tai jos erä tuodaan kolmansista maista, sen maahantuonti, kunnes osoitetaan, että se on saatettu vastaamaan 1 ja 7 artiklan säännöksiä.

▼B*9 artikla*

1. Direktiivin 76/211/ETY 2 artiklassa tarkoitettu valmiiksi pakattu jäädytetty tai pakastettu siipikarjanliha voidaan luokitella painon mukaan asetuksen (ETY) N:o 1234/2007 liitteessä XIV olevan B osan III kohdan 3 kohdan mukaisesti. Valmispakkaukset voivat olla

- valmispakkauksia, joissa on yksi siipikarjan ruho, tai
- valmispakkauksia, jotka sisältävät yhden tai useampia 1 artiklassa määriteltyjä samaan tyyppiin ja lajiin kuuluvan siipikarjan paloja.

2. Kaikissa valmispakkauksissa on oltava merkintä ”nimellispaino” tuotteen painosta, joka pakkauksissa on oltava 3 ja 4 kohdan säännösten mukaisesti.

3. Jäädytetyn tai pakastetun siipikarjanlihan valmispakkaukset voidaan luokitella nimellispainon perusteella seuraavasti:

a) ruhot:

- < 1 100 grammaa: luokat 50 gramman välein (1 050 – 1 000 – 950 ja niin edelleen),
- 1 100 – < 2 400 grammaa: luokat 100 gramman välein (1 100 – 1 200 – 1 300 ja niin edelleen),
- ≥ 2 400 grammaa: luokat 200 gramman välein (2 400 – 2 600 – 2 800 ja niin edelleen);

b) palat:

- < 1 100 grammaa: 50 gramman luokat (1 050 – 1 000 – 950 ja niin edelleen),
- ≥ 1 100 grammaa: luokat 100 gramman välein (1 100 – 1 200 – 1 300 ja niin edelleen).

4. Edellä 1 kohdassa mainitut valmispakkaukset on valmistettava niin, että ne täyttävät seuraavat vaatimukset:

- a) tosiasiallinen sisältö ei saa olla keskimäärin pienempi kuin nimellispaino;
- b) niiden valmispakkausten osuuden, joiden negatiivinen virhe on suurempi kuin 9 kohdassa säädetty suurin sallittu negatiivinen virhe, on oltava riittävän pieni, jotta valmispakkauserä täyttää 10 kohdassa määriteltyjen tarkastusten vaatimukset;
- c) valmispakkauksia, joiden negatiivinen virhe on suurempi kuin kaksi kertaa 9 kohdassa säädetty suurin sallittu negatiivinen virhe, ei saa pitää kaupan.

Tässä asetuksessa sovelletaan direktiivin 76/211/ETY liitteessä I vahvistettuja nimellispainon, tosiasiallisen sisällön ja negatiivisen virheen määritelmiä.

5. Jäädytetyn tai pakastetun siipikarjanlihan pakkaajan tai maahantuojan vastuuseen ja toimivaltaisen viranomaisen suorittamiin tarkastuksiin sovelletaan direktiivin 76/211/ETY liitteessä I olevaa 4, 5 ja 6 kohtaa soveltuvin osin.

▼ B

6. Valmispakkaukset tarkastetaan näytteiden avulla kahdessa osassa

— näytteen jokaisen valmispakkauksen tosiasiallinen sisältö tarkastetaan,

— näytteen valmispakkausten tosiasiallisen sisällön keskiarvo tarkastetaan.

Valmispakkauserää pidetään hyväksyttävänä, jos molempien tarkastusten tulokset täyttävät 10 ja 11 kohdassa määritellyt hyväksymisperusteet.

7. Erän muodostavat kaikki ne valmispakkaukset, joilla on sama nimellispaino, jotka ovat samaa mallia ja samaa tuotantoa ja jotka on pakattu samassa paikassa ja tarkoitettu tarkastettaviksi.

Erän kokoa rajoittavat seuraavat säännöt:

— kun valmispakkaukset tarkastetaan pakkauslinjan lopussa, erän koko on sama kuin pakkauslinjan enimmäisteho tunnissa, ilman eräkoon liittyviä rajoituksia,

— muissa tapauksissa eräkokoo on rajoitettava 10 000 valmispakkaukseen.

8. Seuraavan suuruinen näyte otetaan satunnaisesti jokaisesta tarkastettavasta erästä:

Erän koko	Näytteiden määrä
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

Vähemmän kuin 100 valmispakkausta käsittävälle erille suoritetaan direktiivin 76/211/ETY liitteen II mukainen ainetta rikkomaton testaus, silloin kun sen suorittamista pidetään aiheellisena, tutkimalla erä 100-prosenttisesti.

9. Valmiiksi pakatun siipikarjanlihan kohdalla sallitaan seuraavat negatiiviset virheet:

▼ M1

(grammaa)

Nimellispaino	Sallittu negatiivinen virhe	
	Ruhot	Palat
vähemmän kuin 1 100	25	25
1 100–< 2 400	50	50
2 400 ja enemmän	100	50

▼ B

10. Tarkastettaessa näytteen jokaisen valmispakkauksen tosiasiallinen sisältö lasketaan sallittu vähimmäissisältö vähentämällä valmispakkauksen nimellispainosta sitä vastaava suurin sallittu negatiivinen virhe.

▼B

Ne näytteeseen kuuluvat valmispakkaukset, joiden tosiasiallinen sisältö on pienempi kuin sallittu vähimmäissisältö, ovat virheellisiä.

Tarkastettua valmispakkauserää pidetään hyväksyttävänä, jos virheellisten näytteiden määrä näytteessä on pienempi tai sama kuin seuraavassa taulukossa esitetty hyväksymisraja; erä hylätään, jos virheellisten näytteiden määrä on sama tai suurempi kuin hylkäämisraja.

Näytteiden määrä	Virheellisten näytteiden määrä	
	Hyväksymisraja	Hylkäämisraja
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Tarkastettaessa tosiasiallisen sisällön keskiarvoa valmispakkauserää pidetään hyväksyttävänä, jos näytteeseen kuuluvien valmispakkaus-ten tosiasiallisen sisällön keskiarvo on suurempi kuin alla esitetyt hyväksymisrajat:

Näytteiden määrä	Keskimääräinen tosiasiallisen sisällön hyväksymisraja
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = valmispakkaus-ten keskimääräinen tosiasiallinen sisältö

Q_n = valmispakkauksen nimellispaino

s = erän valmispakkaus-ten tosiasiallisen sisällön standardipoikkeama

Standardipoikkeama lasketaan kuten direktiivin 76/211/ETY liitteessä II olevassa 2.3.2.2 kohdassa esitetään.

12. Niin kauan kuin neuvoston direktiivin 80/181/ETY (1) säännöksissä sallitaan lisämerkintöjen käyttö, tässä artiklassa tarkoitettujen pakkaus-ten nimellispainon merkintään voidaan liittää lisämerkintä.

13. Muista jäsenvaltioista lähtöisin olevan Yhdistyneeseen kuningaskuntaan saapuvan siipikarjanlihan osalta tarkastukset tehdään sattumanvaraisesti eikä niitä tehdä rajalla.

10 artikla

Jäljempänä määriteltävien jäähdytysmenetelmien käyttöä koskevia merkintöjä ja niitä vastaavia liitteessä III lueteltuja ilmaisia yhteisön muilla kielillä voidaan käyttää direktiivin 2000/13/EY 1 artiklan 3 kohdan a alakohdassa tarkoitetuissa pakkausmerkinnöissä:

- ilmajäähdytys: siipikarjan ruhojen jäädyttäminen kylmällä ilmalla,
- haihdutusjäähdytys: siipikarjan ruhojen jäähdytys kylmällä ilmalla ja jaksoittaisella vesisumulla tai hienojakoisella vesisuihkulla,

(1) EYVL L 39, 15.2.1980, s. 40.

▼B

— vesijäähdytys: siipikarjan ruhojen jäähdyttäminen vesialtaissa tai vesi- ja jääaltaissa vastavirtamenetelmällä.

11 artikla

1. Ilmoitettaessa tuotantotapaa, orgaanista ja biologista tuotantoa lukuun ottamatta, mitään muita kuin jäljempänä esitettyjä ilmaisia ja niitä vastaavia liitteessä IV lueteltuja ilmaisia yhteisön muilla kielillä ei saa käyttää direktiivin 2000/13/EY 1 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisissa merkinnöissä (niitä voidaan lisäksi käyttää ainoastaan, jos tämän asetuksen liitteessä V määritellyt edellytykset täyttyvät):

- a) ”Ruokittu rehulla, joka sisältää ...prosenttia ...”;
- b) ”Laajaperäinen sisäkasvatus”;
- c) ”Vapaa laidun”;
- d) ”Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa”;
- e) ”Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus”.

Näitä ilmaisia voidaan täydentää kunkin siipikarjan tuotantotavan erityispiirteitä koskevilla merkinnöillä.

Kun rasvaisen maksan (”foie gras”) tuotantoon pidettävistä ankoista ja hanhista saadun lihan pakkausmerkinnässä on maininta vapaan laitumen kasvustavasta (c, d ja e alakohta), siinä on oltava myös ilmaisu ”saatu rasvaisen maksan tuotantoon pidetystä siipikarjasta”.

2. Lintujen teurasikää tai kasvatuskautta koskeva maininta sallitaan ainoastaan käytettäessä jotakin 1 kohdassa tarkoitetuista ilmaisuista ja liitteessä V olevassa b, c tai d alakohdassa mainitun vähimmäisiän osalta. Tätä säännöstä ei kuitenkaan sovelleta 1 artiklan 1 kohdan a alakohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettuihin eläimiin.

3. Edellä olevaa 1 ja 2 kohtaa sovelletaan, sanotun kuitenkin rajoittamatta sellaisten kansallisten teknisten toimenpiteiden soveltamista, jotka ovat laajempia kuin liitteessä V mainitut vähimmäisvaatimukset ja jotka koskevat ainoastaan kyseisen jäsenvaltion tuottajia, jos kyseiset toimenpiteet ovat sopusoinnussa yhteisön oikeuden kanssa ja siipikarjanlihan kaupan pitämisen yhteisten vaatimusten mukaiset.

4. Edellä 3 kohdassa tarkoitettut kansalliset toimenpiteet on toimitettava tiedoksi komissiolle.

5. Jäsenvaltioiden on toimitettava aina komission pyynnöstä kaikkia tässä artiklassa tarkoitettuja toimenpiteitä koskevat tarvittavat tiedot sen arvioimiseksi, ovatko ne sopusoinnussa yhteisön oikeuden ja siipikarjanlihan kaupan pitämisen yhteisten vaatimusten kanssa.

12 artikla

1. Teurastamot, jotka saavat käyttää 11 artiklassa määriteltyjä ilmaisia, on hyväksyttävä erityisellä menettelyllä. Niiden on kirjattava erikseen kunkin siipikarjan tuotantotavan osalta

- a) jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen tarkastuksen jälkeen rekisteröitävien siipikarjan tuottajien nimet ja osoitteet;

▼B

- b) kunkin tuottajan jokaisen tuotantokierroksen lintujen lukumäärä, jos edellä mainittu viranomaisiin vaatii;
- c) tällaisten toimitettujen ja käsiteltyjen lintujen lukumäärä ja elo- tai teuraspaino yhteensä;
- d) myyntiä koskevat yksityiskohtaiset tiedot, mukaan luettuina ostajien nimet ja osoitteet vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan.

2. Edellä 1 kohdassa mainittuja tuottajia valvotaan säännöllisesti. Näiden on säilytettävä vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kunkin tuotantotavan osalta ajan tasalla oleva luettelo lintujen määrästä, ja luettelosta on käytävä ilmi myös myytyjen lintujen määrä, ostajien nimet ja osoitteet sekä rehun määrät ja toimittajat.

Tämän lisäksi vapaan laitumen kasvatustapaa soveltavien tuottajien on myös pidettävä kirjaa päivämääristä, jolloin linnut päästettiin ensimmäisen kerran laitumelle.

3. Rehunvalmistajien ja -toimittajien on säilytettävä vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kirjanpito, josta ilmenee, että 11 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen tuottajille toimitetun rehun koostumus on ruokintaohjeiden mukainen.

4. Hautomoiden on säilytettävä vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kirjanpito hitaasti kasvavaa tyyppiä olevista, 11 artiklan 1 kohdan d ja e alakohdassa tarkoitettua tuotantotapaa käyttäville tuottajille toimitetuista linnuista.

5. Säännöllisiä 11 artiklan ja tämän artiklan 1–4 kohdan säännösten noudattamisen tarkastuksia on suoritettava

- a) tilalla: vähintään kerran kunkin tuotantokierroksen aikana;
- b) rehunvalmistajan ja -toimittajan tiloissa: vähintään kerran vuodessa;
- c) teurastamossa: vähintään neljä kertaa vuodessa;
- d) hautomossa: vähintään kerran vuodessa, kun kyseessä on 11 artiklan 1 kohdan d ja e alakohdassa tarkoitettu siipikarjan tuotantotapa.

▼M3

6. Jokaisen jäsenvaltion on annettava muiden jäsenvaltioiden ja komission tietoon tarkoituksenmukaisin menetelmin, kuten julkaisemalla internetissä, ajantasaistettu luettelo 1 kohdan mukaisesti hyväksytyistä rekisteröidyistä teurastamoista sekä teurastamojen nimi, osoite ja niille annettu numero.

▼B*13 artikla*

Kun kyseessä on käytettyä tuotantotapaa koskevien, asetuksen (EY) N:o 1234/2007 121 artiklan e alakohdan v alakohdassa tarkoitettujen merkintöjen valvonta, jäsenvaltioiden nimeämien elinten on täytettävä 26 päivänä kesäkuuta 1989 annetussa eurooppalaisessa standardissa nro EN/45011 asetetut vaatimukset ja oltava kyseisen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä ja valvomia.

▼B*14 artikla*

Kolmansista maista tuotu siipikarjanliha saa olla merkitty yhdellä tai useammalla vapaaehtoisella 10 ja 11 artiklassa säädetyllä merkinnällä, jos sen mukana on alkuperämaan toimivaltaisen viranomaisen antama todistus siitä, että kyseinen tuote on tämän asetuksen asiaa koskevien säännösten mukainen.

Komissio laatii kolmannen maan pyynnöstä luettelon edellä mainituista viranomaisista.

15 artikla

1. Rajoittamatta 16 artiklan 5 kohdan ja 17 artiklan 3 kohdan säännösten soveltamista, kaupan tai ammatillisen toiminnan kohteena olevia jäädytettyjä tai pakastettuja kananpoikia voidaan pitää kaupan yhteisön sisällä ainoastaan, jos vesipitoisuus ei ylitä liitteessä VI (valutuskoe) tai liitteessä VII (kemiallinen koe) kuvailtujen analyysimenetelmien avulla todettuja välttämättömiä teknisiä arvoja.

2. Kunkin jäsenvaltion nimittämien toimivaltaisten viranomaisten on valvottava, että teurastamot toteuttavat kaikki tarvittavat toimenpiteet 1 kohdan säännösten noudattamiseksi ja erityisesti että

- otetaan näytteitä veden imeytymisen tarkastamiseksi jäädytettäessä ja jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien vesipitoisuuden tarkastamiseksi,
- tarkastusten tulokset kirjataan ja säilytetään yhden vuoden ajan,
- jokainen erä merkitään siten, että käsittelypäivä voidaan tunnistaa; kyseisen erämerkin on oltava myös tuotantoluettelossa.

16 artikla

1. Veden imeytyminen on tarkastettava säännöllisesti liitteessä IX annettujen ohjeiden mukaisesti tai liitteessä VI annettujen ohjeiden mukaisesti teurastamoissa vähintään kerran kahdeksan tunnin mittaisen työjakson aikana.

Kun näissä tarkastuksissa ilmenee, että imeytyvän veden määrä on tässä asetuksessa sallittua kokonaisvesipitoisuutta suurempi, ottaen huomioon niissä siipikarjan ruhojen valmistusvaiheissa tapahtuvan veden imeytyminen, joita tarkastus ei koske, ja joka tapauksessa kun veden imeytyminen on liitteessä IX olevassa 10 kohdassa tai liitteessä VI olevassa 7 kohdassa tarkoitettuja arvoja suurempi, teurastamojen on välittömästi toteutettava valmistusjärjestelmän kannalta välttämättömät tekniset toimenpiteet.

2. Kaikissa 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetuissa tapauksissa ja joka tapauksessa vähintään joka toinen kuukausi 15 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien vesipitoisuuden tarkastukset suoritetaan toimivaltaisten viranomaisten toimesta tai niiden valvonnassa pistokokein kunkin valmistuslaitoksen osalta liitteessä VI tai VII annettujen ohjeiden mukaisesti jäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten valinnan mukaan. Näitä tarkastuksia ei tule suorittaa niille ruhoille, joiden osalta esitetään toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä todiste siitä, että ne on tarkoitettu yksinomaan vientiin.

▼B

3. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut tarkastukset suoritetaan kunkin jäsenvaltion tätä tarkoitusta varten nimittämien toimivaltaisten viranomaisten toimesta tai niiden vastuulla. Toimivaltaiset viranomaiset voivat erityistapauksissa tiukentaa 1 kohdan säännöksiä ja erityisesti liitteessä IX olevan 1 ja 10 kohdan sekä tämän artiklan 2 kohdan ohjeita tietyn teurastamon osalta silloin, kun se osoittautuu tarpeelliseksi tässä asetuksessa sallitun kokonaisvesipitoisuuden noudattamiseksi.

Niiden on joka tapauksessa, jos jäädytettyjen tai syväjäädetyttyjen siipikarjan ruhojen erä ei ole tämän asetuksen mukainen, jatkettava kokeiden tekemistä 2 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten vähimmäistiheydellä siihen asti, kun kolme peräkkäistä liitteen VI tai VII mukaista tarkastusta, jotka on tehtävä kolmen eri tuotantopäivän aikana neljän viikon kuluessa kerätyille näytteille, on antanut negatiivisen tuloksen. Kyseisen teurastamon on maksettava näiden tarkastusten kustannukset.

4. Jos 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulokset ovat ilma-jäädytyksen yhteydessä yhdenmukaisia liitteissä VI–IX asetettujen vaatimusten kanssa kuuden kuukauden ajan, 1 kohdassa tarkoitettu tarkastustiheys voidaan harventaa yhteen kertaan kuukaudessa. Jos kyseisissä liitteissä vahvistettuja vaatimuksia ei noudateta, tarkastukset on jälleen tehtävä 1 kohdan mukaisesti.

5. Jos 2 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulos ylittää sallitut rajat, on katsottava, että kyseinen erä ei noudata tämän asetuksen säännöksiä. Tällöin kyseinen teurastamo voi kuitenkin pyytää, että jäsenvaltion vertailulaboratoriossa toteutetaan vastakkainen analyysi käyttämällä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen valitsemaa menetelmää. Tämän vastakkaisen analyysin kustannuksista vastaa erän haltija.

6. Jos, tarvittaessa vastakkaisen analyysin jälkeen, kyseistä erää pidetään tämän asetuksen säännösten vastaisena, toimivaltainen viranomainen toteuttaa aiheelliset toimenpiteet, joiden tarkoituksena on mahdollistaa mainitun erän kaupan pitäminen yhteisössä sellaisenaan sillä edellytyksellä, että kyseisten ruhojen yksittäispakkaukset sekä ryhmäpakkaukset varustetaan teurastamossa toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa nauhalla tai etiketillä, jossa on vähintään yksi liitteessä X olevista maininnoista punaisin isoin kirjaimin.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu erä pidetään toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa, kunnes se käsitellään tämän kohdan säännösten mukaisesti tai jollei asiasta toisin säädetä. Jos toimivaltaiselle viranomaiselle todistetaan, että ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu erä on tarkoitettu vientiin, toimivaltainen viranomainen toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet sen estämiseksi, ettei kyseistä erää pidetä kaupan yhteisössä.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetut maininnat on sijoitettava näkyvään paikkaan siten, että ne ovat selvästi nähtävissä, helposti luettavissa ja häviämättömiä. Muu merkintä tai kuvio ei saa millään tavalla peittää, merkitä tai katkaista niitä. Yksittäispakkauksissa kirjainten on oltava vähintään yhden senttimetrin ja ryhmäpakkauksissa kahden senttimetrin korkuisia.

▼B

17 artikla

1. Määräpaikkana oleva jäsenvaltio voi silloin, kun on painavia perusteita epäillä säännönvastaisuuksia, tarkastaa jäädytetyt tai pakastetut kananpojat tasapuolisin pistokokein sen tarkastamiseksi, että erä vastaa 15 ja 16 artiklassa säädettyjä edellytyksiä.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten on suoritettava tavaran määräpaikassa tai muussa asianmukaisessa paikassa sillä edellytyksellä, että jälkimmäisessä tapauksessa tavaroiden kuljetus häiriintyy mahdollisimman vähän, että valittu paikka ei sijaitse rajalla ja että tavarat voidaan toimittaa tavanomaisesti määräpaikkaansa, kun tarvittava näyte on otettu. Kyseisiä tuotteita ei kuitenkaan voida tarjota vähittäismyyntiin ennen kuin tarkastuksen tulos on saatavilla.

Nämä tarkastukset on suoritettava mahdollisimman nopeasti siten, ettei tuotteiden markkinoille saattaminen aiheuttomasti viivästy eikä aiheudu viivytyksiä, jotka saattaisivat vaikuttaa niiden laatuun.

Näiden tarkastusten tulokset ja kaikki myöhemmät päätökset sekä niiden perusteet on ilmoitettava viimeistään kahden työpäivän kuluttua näytteiden otosta lähettäjälle, vastaanottajalle tai näiden edustajalle. Määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen tekemät päätökset ja niiden perusteet on ilmoitettava lähettäjäjäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle.

Jos lähettäjä tai tämän edustaja niin vaatii, mainitut päätökset ja niiden perusteet on toimitettava tälle tiedoksi kirjallisina, samoin kuin tiedot määräpaikkana olevassa jäsenvaltiossa voimassa olevan lainsäädännön mukaan tämän käytettävissä olevista muutoksenhakukeinoista sekä sovellettavista menettelyistä ja määräajoista.

3. Jos 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulos ylittää sallitut rajat, kyseisen erän haltija voi pyytää, että jossakin liitteessä XI luetelluista vertailulaboratorioista toteutetaan vastakkainen analyysi käyttämällä samaa menetelmää kuin ensimmäisessä testissä. Tästä vastakkaisesta analyysistä aiheutuneista menoista vastaa erän haltija. Vertailulaboratorioiden tehtävät ja valtuudet vahvistetaan liitteessä XII.

4. Jos 1 ja 2 kohdan säännösten mukaisesti suoritettujen tarkastusten ja tarvittaessa vastakkaisen analyysin jälkeen näyttää ilmeiseltä, että jäädytetyt tai pakastetut kananpojat eivät ole 15 ja 16 artiklan säännösten mukaisia, määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen on sovellettava 16 artiklan 6 kohdassa ilmoitettuja menettelyjä.

5. Edellä 3 ja 4 kohdassa säädetyissä tapauksissa määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen on välittömästi otettava yhteyttä lähettäjäjäsenvaltion toimivaltaisiin viranomaisiin. Näiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ja ilmoitettava ensiksi mainittuun jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle suoritettujen tarkastusten luonne, tehdyt päätökset ja niiden perusteet.

Kun 1 ja 3 kohdassa säädetyissä tarkastuksissa ilmenee toistuvasti poikkeavuuksia tai kun nämä tarkastukset on lähettäjäjäsenvaltion mukaan suoritettu riittämättömin perustein, kyseisten jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on annettava asiasta tieto komissiolle.

▼B

Siinä määrin kuin tämän asetuksen yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi on tarpeen tai määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen pyynnöstä ja ottaen huomioon todettujen rikkomusten luonne, komissio voi

- lähettää asiantuntijoita kyseiseen laitokseen ja suorittaa tarkastuksia itse paikalla yhteistyössä kansallisten toimivaltaisten viranomaisten kanssa, tai
- pyytää lähettäjänä toimivan jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista tehostamaan näytteiden ottoa kyseisen laitoksen tuotannosta ja tarvittaessa soveltamaan asetuksen (EY) N:o 1234/2007 194 artiklan mukaisia seuraamuksia.

Komissio antaa jäsenvaltioille tiedon päätöksistään. Niiden jäsenvaltioiden, joiden alueella tarkastus tehdään, on annettava asiantuntijoille kaikki näiden tehtäviensä suorittamisessa tarvitsema apu.

Komission päätöksiä odottaessa lähettäjäjäsenvaltion on määräpaikkana olevan jäsenvaltion pyynnöstä tehostettava kyseisestä laitoksesta lähtöisin olevien tuotteiden tarkastuksia.

Toteutettaessa näitä toimenpiteitä jonkin laitoksen osalta ilmenevien toistuvien poikkeavuuksien korjaamiseksi komissio veloittaa kaikki kolmannen alakohdan luetelmakohtien soveltamisesta aiheutuvat kustannukset kyseisen laitoksen tililtä.

18 artikla

1. Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on ilmoitettava viipymättä vastaavalle kansalliselle vertailulaboratoriolle tekemiensä tai niiden vastuulla tehtyjen 15, 16 ja 17 artiklassa tarkoitettujen tarkastusten tuloksista.

▼M3

Kansallisten vertailulaboratorioiden on ilmoitettava komissiolle viimeistään kunkin vuoden 30 päivänä kesäkuuta ensimmäisessä alakohdassa mainittujen tarkastusten tulokset. Päätelmät on esiteltävä asetuksen (EY) N:o 1234/2007 195 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun hallintokomitean tarkasteltavaksi.

▼B

2. Jäsenvaltioiden on annettava 15, 16 ja 17 artiklassa säädettyjä tarkastuksia kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa koskevat yksityiskohdalliset käytännön säännöt, jotka koskevat myös kolmansista maista tulevan tuonnin tarkastamista liitteiden VI ja VII mukaisen tulliselvityksen yhteydessä. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä säännöistä toisille jäsenvaltioille ja komissiolle. Kaikista sääntöihin tehtävistä muutoksista on ilmoitettava viipymättä muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

19 artikla

Siipikarjanlihan vesipitoisuutta valvova asiantuntijaelin toimii kansallisten vertailulaboratorioiden testaustoimien koordinoituelimenä. Se koostuu komission ja kansallisten vertailulaboratorioiden edustajista. Asiantuntijaelimen ja kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävistä sekä asiantuntijaelimen organisaatorakenteesta säädetään liitteessä XII.

Vertailulaboratoriolle maksetaan rahoitustukea yhteisön nimissä toimivan komission ja vertailulaboratorion välillä tehtävän sopimuksen ehtojen mukaisesti.

▼B

Maatalouden pääosaston pääjohtaja valtuutetaan allekirjoittamaan sopimus komission puolesta.

20 artikla

1. Seuraavia kaupan tai ammatillisen toiminnan kohteena olevia tuotteita, jäädytettyjä tai pakastettuja siipikarjanlihan paloja voidaan pitää kaupan yhteisön sisällä ainoastaan, jos vesipitoisuus ei ylitä liitteessä VIII (kemiallinen koe) tarkoitettujen analyysimenetelmien avulla todettuja teknisesti välttämättömiä arvoja:

- a) kanan rintafilee myös solisluun kanssa, ilman nahkaa;
- b) kananrinta, nahan kanssa;
- c) kanan reidet, koivet, koipi-reisipalat, koipi-reisipalat, joissa on kiinni osa selkää, koipi-reisipalojen neljännekset, nahan kanssa;
- d) kalkkunan rintafilee, ilman nahkaa;
- e) kalkkunanrinta, nahan kanssa;
- f) kalkkunan reidet, koivet, koipi-reisipalat, nahan kanssa;
- g) kalkkunan luuton koipi-reisiliha, ilman nahkaa.

2. Kunkin jäsenvaltion nimeämän toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että teurastamot ja leikkaamot, jotka voivat sijaita teurastamon yhteydessä, toteuttavat tarvittavat toimenpiteet 1 kohdan säännösten noudattamiseksi ja erityisesti, että

- a) imeytynyt vesi tarkastetaan säännöllisesti 16 artiklan 1 kohdan mukaisesti myös 1 kohdassa lueteltujen tuoreiden, jäädytettyjen tai pakastettujen palojen tuotantoon tarkoitettujen kananpojan- ja kalkkunanruhojen osalta. Tällaiset tarkastukset on tehtävä vähintään kerran yhtä kahdeksan tunnin työjaksoa kohti. Ilmajäähdytettyjen kalkkunanruhojen osalta imeytynyttä vettä ei tarvitse kuitenkaan tarkastaa säännöllisesti. Liitteessä IX olevassa 10 kohdassa vahvistettuja raja-arvoja sovelletaan myös kalkkunanruhoihin;
- b) tarkastusten tulokset kirjataan ja säilytetään yhden vuoden ajan;
- c) jokainen erä merkitään siten, että käsittelypäivä voidaan tunnistaa; kyseisen erämerkin on oltava myös tuotantoluettelossa.

Jos a alakohdassa ja 3 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulokset ovat kananpoikien ilmajäähdytyksen osalta yhdenmukaisia liitteissä VI–IX asetettujen vaatimusten kanssa kuuden kuukauden ajan, a alakohdassa tarkoitettu tarkastustiheys voidaan harventaa yhteen kertaan kuukaudesta. Jos liitteissä VI–IX vahvistettuja vaatimuksia ei noudateta, tarkastukset on jälleen tehtävä a alakohdan mukaisesti.

3. Kaikista siipikarjanlihan paloista tuottavista leikkaamoista tulleiden jäädytettyjen tai pakastettujen palojen 1 kohdassa tarkoitettu vesipitoisuus on tarkastettava vähintään kolmen kuukauden välein liitteen VIII mukaisesti näytteitä ottamalla. Kyseisiä tarkastuksia ei tehdä sellaisten siipikarjanlihan palojen osalta, joista voidaan toimittaa toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla todiste, että ne on tarkoitettu yksinomaan vientiin.

▼B

Kun leikkaamo on noudattanut liitteessä VIII vahvistettuja vaatimuksia yhden vuoden ajan, tarkastustiheys voidaan harventaa yhteen kertaan kuudessa kuukaudessa. Jos kyseisiä vaatimuksia ei noudateta, tarkastukset on jälleen tehtävä ensimmäisen alakohdan mukaisesti.

4. Edellä olevan 16 artiklan 3–6 kohtaa sekä 17 ja 18 artiklaa sovelletaan soveltuvin osin tämän artiklan 1 kohdassa mainittuihin siipikarjanlihan paloihin.

▼M3*20 a artikla*

Edellä 11 artiklan 4 ja 5 kohdassa, 17 artiklan 5 kohdassa sekä 18 artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut komissiolle toimitettavat ilmoitukset on tehtävä komission asetuksen (EY) N:o 792/2009 ⁽¹⁾ mukaisesti.

▼B*21 artikla*

Kumotaan asetus (ETY) N:o 1538/91 1 päivästä heinäkuuta 2008.

Viittauksia kumottuun asetukseen ja asetukseen (ETY) N:o 1906/90 pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä XIII olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

22 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenäkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2008.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaiseen kaikissa jäsenvaltioissa.

⁽¹⁾ EUVL L 228, 1.9.2009, s. 3.

Article 1(1) — Names of poultry carcasses

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekyling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαράγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Trut-hahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Trut-hahn	Kalkun	Γάλι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патка, пате (млада) мускусна патка, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberriand (Ung) mular-dand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Bar-barieente (Junge Mular-dente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή πατάκια, (νεαρές) πάπιες, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mular-d ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskus-pīle, (jauna) Mulard pīle

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberian and Avls-mulardand	Ente, Barbari-eente Mular-dente	Part, muskus-part, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskus-pīle, <i>Mulard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigiega (tal-brodu)	Haan, hen soep-of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	► C2 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin</i> (<i>coquelet</i>) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukkonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialtal kakas ◀	Serduk zghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsá, (fiatal) pészmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend („Mulard“-eend)	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) myski-ankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	► C2 Kacsá, pészmakacsá, Mulard-kacsá ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myski-ankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žašiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizza (žghira fl-eta), fellusa ta' wizza	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizza	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis viščiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	► C2 Gyöngytyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Article 1(2) — Names of poultry cuts

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► M7 Polovica ◀	Metà	Puse
(b)	Четвъртинка	Charto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► M7 Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
(c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos trase-ros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► M7 Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
(d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	► M7 Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
(e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► M7 Batak sa zabatkom ◀	Coscia	Kāja
(f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückens-tück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	► M7 Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	► M7 Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
(h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► M7 Batak ◀	Fuso	Stilbs
(i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► M7 Krilo ◀	Ala	Spārns
(j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► M7 Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
(k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	► M7 File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
(l)	Филе от гърдите с «ядеця»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	► M7 File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
(m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» vōi «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► M7 Magret ◀	Magret, maigret	Magret, maigret
(n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkeln	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	► M7 Meso pu-rečių bataka i zabataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Pusė	► C2 Fél ◀	Nofs	Helpf	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
(b)	Ketvirtis	► C2 Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Összefüggő combnegyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännés	Bakdelspart
(d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
(e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
(f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirkecomb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tiġieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggben
(g)	Šlaunelė	► C2 Felsőcomb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendien	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Blauzdelė	► C2 Alsócomb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
(j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Összefüggő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separados	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
(k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mellfilė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
(l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydinový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
(m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

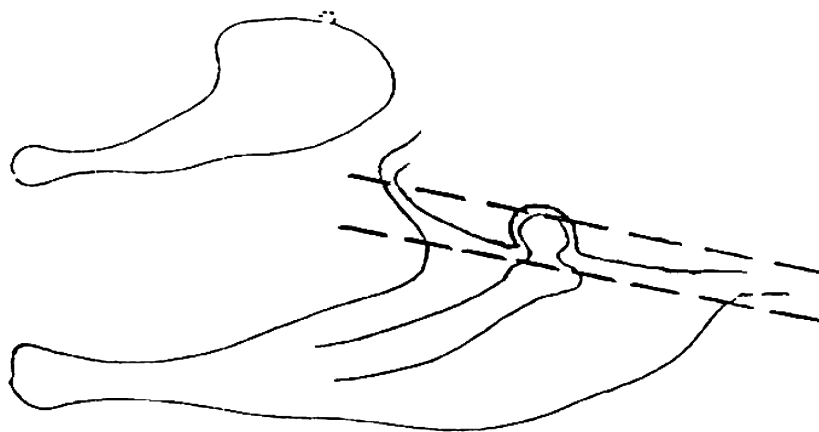
▼ M5

	lt	► <u>C2</u> hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desossada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedrob brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkonkött av klubba

▼B*LIITE II*

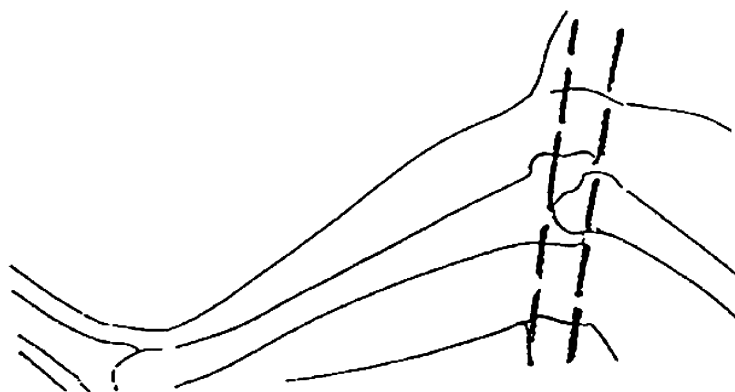
Leikkausviilto, joka erottaa reiden selästä

— lonkkanivelen rajalta



Leikkausviilto, joka erottaa reiden koivesta

— polvinivelen rajalta



Article 10 — Chilling methods

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охладжана	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охладжана	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждана чрез потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

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

11 artiklan 1 kohta — Siipikarjan tuotantotavat

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	►M7 hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ... , mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	►M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	►M7 Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās (“Audzēti kūti”)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	►M7 Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	►M7 Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	►M7 Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv	
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizża mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås	

▼C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované na vol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

▼B*LIITE V*

Asetuksen 11 artiklassa tarkoitetut edellytykset ovat seuraavat:

a) *Ruokittu rehulla, joka sisältää ... prosenttia ...*

Jäljempänä mainittujen rehujen ainesosien merkintä sallitaan seuraavilla edellytyksillä:

- viljakasvit, jos niiden pitoisuus on vähintään 65 painoprosenttia rehuseoksessa, jota annetaan suurimman osan kasvatuskautta ja joka saa sisältää enintään 15 prosenttia viljan sivutuotteita. Jos kuitenkin erityisesti mainitaan tietty viljalaji, sen pitoisuuden käytetyssä rehuseoksessa on oltava vähintään 35 prosenttia ja vähintään 50 prosenttia maissin osalta,
- palkokasvit ja vihannekset, jos niiden pitoisuus on vähintään 5 painoprosenttia rehuseoksessa, jota annetaan suurimman osan kasvatuskautta,
- maitotuotteet, jos niiden pitoisuus on vähintään 5 painoprosenttia rehuseoksessa, jota annetaan loppuruokinnan aikana.

Ilmaisia ”kauralla ruokittu hanhi” saa kuitenkin käyttää silloin, kun hanhille kolmen viikon loppuvaiheen aikana annettu rehu sisältää vähintään 500 grammaa kauraa vuorokaudessa.

b) *Laajaperäinen sisäkasvatus*

Tätä ilmaisuja saa käyttää ainoastaan

i) jos eläintiheys lattianeliometriä kohti ei ylitä seuraavia lukuja:

- kananpojat, nuoret kukot, salvukukot: 15 lintua, kuitenkin yhteensä enintään 25 elopainokiloa,
- ankat, helmikanat, kalkkunat: 25 elopainokiloa,
- hanhet: 15 elopainokiloa;

ii) jos linnut ovat teurastettaessa seuraavan ikäisiä:

- kananpojat: 56 vuorokautta tai vanhempia,
- kalkkunat: 70 vuorokautta tai vanhempia,
- hanhet: 112 vuorokautta tai vanhempia,
- Pekingin ankat: 49 vuorokautta tai vanhempia,
- myskisorsat: naaraat 70 vuorokautta tai vanhempia, urokset 84 vuorokautta tai vanhempia,
- naaraspuoliset myskisorsa-ankat: 65 vuorokautta tai vanhempia,
- helmikanat: 82 vuorokautta tai vanhempia,
- nuoret hanhet (hanhenpojat): 60 vuorokautta tai vanhempia,
- nuoret kukot: 90 vuorokautta tai vanhempia,
- salvukukot: 140 vuorokautta tai vanhempia.

▼Bc) *Vapaa laidun*

Tätä ilmaisua saa käyttää ainoastaan

i) jos rakennuksen eläintiheys ja teurasikä eivät ylitä edellä b kohdassa esitettyjä rajoja, paitsi kananpoikien osalta, joita saa pitää enintään 13 kappaletta, kuitenkin enintään 27,5 elopainokiloa neliometriä kohti, ja salvukukkojen osalta, joiden kohdalla eläintiheys ei saa ylittää 7,5 kappaletta eikä 27,5 elopainokiloa neliometriä kohti;

ii) jos linnuilla on ollut vähintään puolet elinajastaan mahdollisuus päästä jatkuvasti päivisin ulos alueelle, joka on suurimmalta osaltaan kasvillisuuden peitossa ja jonka pinta-ala on vähintään:

— 1 m² kananpoikaa tai helmikanaa kohti,

— 2 m² ankkaa tai salvukukkoa kohti,

— 4 m² kalkkunaa tai hanhea kohti.

Helmikanoilla ulkolaiduntaminen voidaan korvata häkillä, jonka lattiapinta-alan on oltava vähintään rakennuksen lattiapinta-alan suuruinen ja korkeuden vähintään 2 metriä. Jokaiselle linnulle on oltava vähintään 10 senttimetriä kokonaisorsitilaa (rakennus ja häkki);

iii) jos kasvatuskauden aikana annettu rehuseos sisältää vähintään 70 prosenttia viljaa;

iv) jos rakennuksessa on ulosmenoluukut, joiden yhteenlaskettu pituus on vähintään 4 metriä rakennuksen pinta-alan 100 m²:ä kohti.

d) ”*Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa*”

Tätä ilmaisua saa käyttää ainoastaan

i) jos eläintiheys sisätiloissa neliometriä kohti ei ylitä seuraavia lukuja:

— kananpojat: 12 kappaletta, kuitenkin yhteensä enintään 25 elopainokiloa. Siirrettävissä rakennuksissa, joiden lattiapinta-ala on enintään 150 m² ja jotka pidetään avoimna myös öisin, voidaan eläintiheys nostaa 20 kappaleeseen, kuitenkin niin, että elopaino on enintään 40 kg neliometriä kohti,

— salvukukat: 6,25 kappaletta (91 vrk:n ikään 12 kappaletta), kuitenkin yhteensä enintään 35 elopainokiloa,

— myskisorsat ja Pekingin ankat: 8 urosta, kuitenkin yhteensä enintään 35 elopainokiloa tai 10 naarasta, kuitenkin yhteensä enintään 25 elopainokiloa,

— myskisorsa-ankat: 8 kappaletta, kuitenkin yhteensä enintään 35 elopainokiloa,

— helmikanat: 13 kappaletta, kuitenkin yhteensä enintään 25 elopainokiloa,

— kalkkunat: 6,25 kappaletta (7 viikon ikään 10 kappaletta), kuitenkin yhteensä enintään 35 elopainokiloa,

— hanhet: 5 kappaletta (6 viikon ikään 10 kappaletta), 3 kappaletta kolmen viimeisen kasvatusviikon aikana, jos se tapahtuu suljetussa tilassa, kuitenkin yhteensä enintään 30 elopainokiloa;

ii) jos yksittäisen tuotantoyksikön siipikarjarakennusten kokonaiskäyttöpinta-ala ei ylitä 1 600 m²:ä;

▼B

- iii) jos kussakin siipikarjarakennuksessa on enintään
- 4 800 kananpoikaa,
 - 5 200 helmikanaa,
 - 4 000 naaraspuolista myskisorsaa tai Pekingin ankkaa, 3 200 urospuolista myskisorsaa tai Pekingin ankkaa tai 3 200 myskisorsa-ankkaa,
 - 2 500 salvukukkoa, hanhea ja kalkkunaa;
- iv) jos rakennuksessa on ulosmenoluukut, joiden yhteenlaskettu pituus on vähintään 4 metriä rakennuksen pinta-alan 100 m²:ä kohti;
- v) jos linnuilla on jatkuvasti vapaa pääsy päivisin ulos laitumelle, kun ne ovat vähintään seuraavan ikäisiä:
- kananpojat ja salvukukat: 6 viikkoa,
 - ankat, hanhet, helmikanat ja kalkkunat: 8 viikkoa;
- vi) jos suurinta osaa laitumesta peittää kasvillisuus ja laidunpinta-ala on vähintään
- 2 m² kananpoikaa, myskisorsaa, Pekingin ankkaa tai helmikanaa kohti,
 - 3 m² myskisorsa-ankkaa kohti,
 - 4 m² salvukukkoa kohti 92 vrk:n iästä (2 m² 91 vrk:n ikään),
 - 6 m² kalkkunaa kohti,
 - 10 m² hanhea kohti.
- Helmikanoilla ulkolaiduntaminen voidaan korvata häkillä, jonka lattiapinta-alan on oltava vähintään kaksi kertaa niin suuri kuin rakennuksen lattiapinta-ala ja korkeuden vähintään 2 metriä. Jokaisella linnulla on oltava vähintään 10 senttimetriä kokonaisorsitilaa (rakennus ja häkki);
- vii) kasvatettavien lintujen on oltava hitaasti kasvavaa tyyppiä;
- viii) kasvatuskautena annettavan rehuseoksen on sisällettävä vähintään 70 prosenttia viljaa;
- ix) teurasiän on oltava vähintään
- 81 vuorokautta kananpojilla,
 - 150 vuorokautta salvukukoilla,
 - 49 vuorokautta Pekingin ankoilla,
 - 70 vuorokautta myskisorsanaarilla,
 - 84 vuorokautta myskisorsauroksilla,
 - 92 vuorokautta myskisorsa-ankoilla,
 - 94 vuorokautta helmikanoilla,
 - 140 vuorokautta kalkkunoilla ja kokonaisina kaupan pidettävillä paistiksi kasvatettavilla hanhilla,
 - 98 päivää naaraspuolisilla, paloiteltaviksi tarkoitetuilla kalkkunoilla,
 - 126 päivää urospuolisilla, paloiteltaviksi tarkoitetuilla kalkkunoilla,
 - 95 vuorokautta hanhilla, jotka on tarkoitettu hanhenmaksan ("foie gras") ja rintalihan ("magret") tuotantoon,
 - 60 vuorokautta nuorilla hanhilla (hanhenpojilla);

▼B

- x) loppuvaihe suljetussa tilassa ei saa ylittää
- yli 90 vuorokauden ikäisten kananpoikien osalta: 15:tä vuorokautta,
 - neljää viikkoa salvukukoilla,
 - yli 70 vuorokauden ikäisten, hanhenmaksan ("foie gras") ja rintali-han ("magret") tuotantoon tarkoitettujen hanhien ja myskisorsa-ankkojen osalta: neljää viikkoa.

e) *Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus*

Käytettäessä tätä ilmaisua on d alakohdassa esitettyjen edellytysten lisäksi linnuilla oltava jatkuvasti vapaa pääsy päivisin ulos laitumelle, jonka alaa ei saa rajoittaa.

Jos siipikarjan laitumelle pääsyä rajoitetaan yhteisön oikeuteen perustuvilla rajoituksilla, eläinlääkinnälliset rajoitukset mukaan luettuina, jotka on asetettu kansanterveyden ja eläinten terveyden suojelemiseksi, ensimmäisen alakohdan c, d ja e alakohdassa kuvaillun tuotantotavan mukaan kasvatetun siipikarjan, häikeissä kasvatettuja helmikanoja lukuun ottamatta, kaupan pitämisen yhteydessä voidaan edelleen viitata tuotantotapaan rajoituksen keston ajan mutta kuitenkin enintään 12 viikon ajan.



LIITE VI

SULATETTAESSA TAPAHTUVAN VESIHÄVIÖN MÄÄRITYS

(Valutuskoe)

1. *Tavoite ja soveltamisala*

Tätä menetelmää käytetään jäädytettyjen tai pakastettujen kananpoikien sulatuksen yhteydessä syntyvän vesimäärän määrittämiseen. Jos valutuksesta syntyvä vesimäärä prosenttiosuutena ruhon painosta ilmaistuna, kaikki pakkauksessa olevat syötävät sivutuotteet mukaan lukien, on suurempi kuin 7 kohdassa vahvistettu raja-arvo, ruhoon katsotaan imeytyneen liikaa vettä käsittelyn aikana.
2. *Määritelmä*

Tämän menetelmän avulla määritetty vesimäärä ilmaistaan valuneen veden prosenttiosuutena painosta; tämä prosenttiosuus lasketaan suhteessa jäädytetyn tai pakastetun ruhon kokonaispainoon, syötävät sivutuotteet mukaan lukien.
3. *Periaate*

Jäädytetty tai pakastettu ruho, tarvittaessa syötävät sivutuotteet mukaan lukien, sulatetaan valvotuissa olosuhteissa, joissa on mahdollista laskea valuneen veden paino.
4. *Välineistö*
 - 4.1 Vaaka, jolla pystytään punnitsemaan viiteen kilogrammaan saakka vähintään yhden gramman tarkkuudella.
 - 4.2 Muovipusseja, jotka ovat riittävän suuria ruhoa varten ja joissa on varma kiinnitysmekanismi.
 - 4.3 Termostaattisäätoinen vesiallas, joka on varustettu siten, että ruhoja voidaan pitää 5.5 ja 5.6 kohdassa ilmoitetulla tavalla ja joka voi sisältää vähintään 8-kertaisena tarkastettavaa siipikarjamäärää vastaavan vesimäärän ja jossa tämä vesi voidaan pitää 42 ± 2 °C:n lämpötilassa.
 - 4.4 Suodatinpaperia tai muita imupaperipyyhkeitä.
5. *Menettely*
 - 5.1 Otetaan tarkastettavasta siipikarjamäärästä sattumanvaraisesti 20 ruhoa. Odotettaessa 5.2–5.11 kohdassa kuvatun kokeen suorittamista ne säilytetään enintään -18 °C:n lämpötilassa.
 - 5.2 Pyyhitään kimpun ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Punnitetaan pakkaus ja sen sisältö pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_0 .
 - 5.3 Irrotetaan ruho sekä tarvittaessa sen kanssa myytävät syötäväksi kelpaavat sivutuotteet ulommasta pakkauksesta. Pakkaus kuivataan ja punnitetaan pyöristäen paino lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_1 .
 - 5.4 Lasketaan jäädytettyjen ruhon ja sivutuotteiden paino vähentämällä M_1 M_0 -sta.
 - 5.5 Asetetaan ruho, syötävät sivutuotteet mukaan lukien, kestäväan ja vedenpitävään muovipussiin siten, että vatsaontelo on pussin suljetun alaosan suuntaan. Pussin on oltava riittävän pitkä, jotta se voidaan kiinnittää tukevasti vesialtaassa, mutta se ei saa olla liian suuri, jotta ruhon pystysuora asento ei pääsisi muuttumaan.

▼B

- 5.6 Upotetaan ruhon ja syötävät sivutuotteet sisältävä pussin osa vesialtaaseen jättäen pussi auki siten, että mahdollisimman paljon ilmaa pääsee ulos. Pussi pidetään pystysuorassa asennossa tarvittaessa tukitankojen tai painojen avulla, jotta vesi ei pääse sen sisään. Pussit eivät saa koskettaa toisiaan.
- 5.7 Jätetään pussi vesihauteeseen tasaiseen 42 ± 2 °C:n lämpötilaan liikuttaen sitä ja/tai sekoittaen vettä jatkuvasti, kunnes ruhon termisen keskuksen (sijaitsee suolistetuilla kananpojilla rintalihaksen syvimässä osassa lähellä rintalastaa ja suolistamattomilla kananpojilla sisäelinten keskellä) lämpötila, kahdelta sattumanvaraisesti valitulta eläimeltä mitattuna, saavuttaa vähintään + 4 °C:n lämpötilan. Ruhoja ei tulisi pitää vedessä kauemmin kuin + 4 °C:n lämpötilan saavuttamiseksi on tarpeen. Tarvittava upotusaika – 18 °C:ssa säilytetyille ruhoille on suunnilleen:

Painoluokka (g)	Ruhon ja sivutuotteiden paino (g)	Suositeltava aika minuutteina	
		Kananpojat ilman sivutuotteita	Kananpojat sivutuotteineen
< 800	< 825	77	92
850	825–874	82	97
900	875–924	85	100
950	925–974	88	103
1 000	975–1 024	92	107
1 050	1 025–1 074	95	110
1 100	1 075–1 149	98	113
1 200	1 150–1 249	105	120
1 300	1 250–1 349	111	126
1 400	1 350–1 449	118	133

Yli 1 400 gramman osalta aikaa lisätään 7 minuutilla kokonaista tai vajaata sataa grammaa kohti. Jos ruhojen lämpötila ei ole +4 °C upotusajan jälkeen, sulatusta on jatkettava kunnes ruhojen terminen keskus saavuttaa tämän lämpötilan.

- 5.8 Otetaan pussi sisältöineen vesialtaasta; pussin pohja puhkaistaan siten, että sulatuksesta syntynyt vesi pääsee virtaamaan ulos. Pussia ja sen sisältöä valutetaan yhden tunnin ajan + 18 ja + 25 celsiusasteen välisessä huoneenlämmössä.
- 5.9 Nostetaan sulanut ruho pussista ja poistetaan mahdolliset teurastuksen sivutuotteet sisältävä pakkaus vatsaontelosta. Kuivataan ruhon sisä- ja ulkopuoli suodatinpaperilla tai paperipyyhkeillä. Puhkaistaan sivutuotteet sisältävä pakkaus ja veden valuttua ulos kuivataan pakkaus ja sulaneet sivutuotteet mahdollisimman hyvin.
- 5.10 Määritetään sulaneen ruhon, teurastuksen sivutuotteiden ja niiden pakkauksen yhteispaino pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M₂.
- 5.11 Määritetään teurastuksen sivutuotteet sisältäneen pakkauksen paino pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M₃.

▼ B6. *Tuloksen laskeminen*

Sulatuksesta syntyvä vesimäärä prosenttiosuutena jäädytetyn tai pakastetun ruhon (teurastuksen sivutuotteet mukaan lukien) painosta ilmaistuna saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

$$((M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)) \times 100$$

▼ M67. *Tuloksen arviointi*

Jos sulatuksesta syntyvä keskimääräinen vesimäärä on 20 ruhon suuruisen näytteen osalta jäljempänä vahvistettuja prosenttiosuuksia suurempi, käsittelyn aikana imeytyneen veden määrän katsotaan ylittävän sallitun raja-arvon.

Nämä osuudet ovat

ilmajähdytyksessä: 1,5 prosenttia,

haihdutusjäähdytyksessä: 3,3 prosenttia,

vesijähdytyksessä: 5,1 prosenttia,

muissa jäähdytysmenetelmissä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmissä: 1,5 prosenttia.



LIITE VII

KANANPOIKIEN KOKONAISVESIPITOISUUDEN MÄÄRITYS

(Kemiallinen koe)

1. *Tavoite ja soveltamisala*

Tätä menetelmää käytetään jäädytettyjen tai pakastettujen kananpoikien kokonaisvesipitoisuuden määrittämiseen. Se käsittää näiden lintujen homogenoiduista ruhoista otettujen näytteiden vesi- ja valkuaispitoisuuksien määrittämisen. Tällä tavoin määritettyä kokonaisvesipitoisuutta verrataan 6.4 kohdassa esitettyjen kaavojen mukaisesti laskettuun raja-arvoon sen määrittämiseksi, onko käsittelyn aikana imeytynyt ylimääräistä vettä. Jos määrittämisen suorittava henkilö epäilee paloissa olevan aineita, jotka saattaisivat vaikuttaa arviointiin, tämän on toteutettava tarvittavat varotoimenpiteet.

2. *Määritelmät*

”Ruho”: siipikarjan ruho luineen ja rustoineen sekä mahdollisesti lisättyine syötävine sivutuotteineen.

”Muut eläimenosat”: sydän, maksa, lihasmaha ja kaula.

3. *Periaate*

Vesi- ja valkuaispitoisuudet määritetään ISO (International Organization for Standardization) -standardeissa kuvattujen menetelmien tai muiden neuvoston hyväksymien analyysimenetelmien mukaisesti.

Ruhon kokonaisvesipitoisuuden yläraja määritetään ruhon valkuaispitoisuuden perusteella, joka saattaa olla yhteydessä fysiologisen nesteiden pitoisuuteen.

4. *Välineistö ja reagenssit*

4.1 Ruhojen ja niiden pakkausten punnitsemiseen tarkoitettu vaaka, jonka tarkkuus on vähintään yksi gramma.

4.2 Lihakirves tai -saha ruhon leikkaamiseen lihamyllyyn sopiviksi paloiksi.

4.3 Lihamyllä ja suuritehoinen sekoitin, joiden avulla on mahdollista homogenisoida jäädytetyt tai pakastetut kokonaiset siipikarjan palat.

Huom.

Mitään tiettyä lihamyllyä ei suositella. Sen on oltava riittävän tehokas pakastetun lihan ja luiden jauhamiseen homogeenisten näytteiden saamiseksi, jotka vastaavat 4 millimetrin rei'illä varustetun levyn sisältävän lihamyllyn avulla saatavia näytteitä.

4.4 ISO 1442 -standardin mukaisesti tehtävään vesipitoisuuden määrittämiseen tässä menetelmässä määritelty välineistö.

4.5 ISO 937 -standardin mukaisesti tehtävään valkuaispitoisuuden määrittämiseen tässä menetelmässä määritelty välineistö.

▼ B

5. *Menetelmä*
- 5.1 Otetaan tarkastettavasta siipikarjamäärästä sattumanvaraisesti seitsemän ruhoa ja säilytetään ne jäädytettynä odotettaessa 5.2–5.6 kohdassa tarkoitettua analyysin aloittamista.
- Analyysi voidaan joko tehdä erikseen kunkin ruhon osalta tai analysoida seitsemästä ruhosta koostuva näyte.
- 5.2 Kokeen valmistelu aloitetaan ruhojen pakastimesta poistamista seuraavan tunnin aikana.
- 5.3 a) Pyyhitään kimpun ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Kunkin ruho punnitaan ja poistetaan pakkauksestaan. Kun ruho on leikattu pieniksi paloiksi, sivutuotteita ympäröivä pakkausmateriaali poistetaan mahdollisimman tarkasti. Määritetään ruhon kokonaispaino mukaan lukien sivutuotteet ja ruhossa oleva jää, mutta ei poistetun pakkausmateriaalin painoa, pyöristäen lähimpään grammaan, jolloin saadaan arvo P_1 .
- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään seitsemän 5.3 kohdan a alakohdan mukaisesti valmistetun ruhon yhteispaino, jolloin saadaan arvo P_7 .
- 5.4 a) Koko ruho, jonka paino antaa arvon P_1 , jauhetaan 4.3 kohdan mukaisesti määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa edustava näyte kunkin ruhon osalta.
- b) Koostenäytteen analyysissä jauhetaan kaikki seitsemän ruhoa, joiden paino antaa arvon P_7 , 4.3 kohdan mukaisesti määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa kaksi edustavaa näytettä seitsemän ruhon osalta. Nämä kaksi näytettä analysoidaan 5.5 ja 5.6 kohdassa kuvatulla tavalla.
- 5.5 Otetaan näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi vesipitoisuus ISO 1442 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti, jolloin saadaan vesipitoisuus (a %).
- 5.6 Otetaan myös näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi typpipitoisuus ISO 937 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti. Tämä typpipitoisuus muunnetaan raakavalkuaispitoisuudeksi (b %) kertomalla se kertoimella 6,25.

▼ M6

6. *Tulosten laskeminen*
- 6.1 a) Kunkin ruhon sisältämän veden paino (W) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla $aP_1/100$ ja valkuaisen paino (RP) grammoina ilmaistuna kaavalla $bP_1/100$. Määritetään seitsemän tutkitun ruhon veden painot (W_7) ja valkuaisen painot (RP_7) yhteensä.
- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään kahden tutkitun näytteen keskimääräinen vesipitoisuus (a %) ja keskimääräinen valkuaispitoisuus (b %). Seitsemän ruhon veden paino (W_7) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla $aP_7/100$ ja valkuaisen paino (RP_7) grammoina ilmaistuna kaavalla $bP_7/100$.
- 6.2 Määritetään keskimääräinen veden paino (W_A) ja keskimääräinen valkuaisen paino (RP_A) jakamalla W_7 ja RP_7 seitsemällä.
- 6.3 Tämän menetelmän avulla määritetty fysiologisen veden teoreettinen pitoisuus grammoina ilmaistuna voidaan laskea seuraavaa kaavaa soveltaen:

$$\text{kananpojille: } 3,53 \times RP_A + 23.$$

▼ **M6**

6.4 a) Ilmajäähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia ⁽¹⁾, kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja (W_G) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

b) Haihdutusjäähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 4,5 prosenttia ⁽¹⁾, kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja (W_G) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

c) Vesijäähdytys

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 7 prosenttia ⁽¹⁾, kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja (W_G) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

d) Muut jäähdytysmenetelmät tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmä

Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia ⁽¹⁾, kokonaisvesipitoisuuden sallittu yläraja (W_G) grammoina ilmaistuna ja tämän menetelmän avulla määritettynä (mukaan lukien luotettavuusväli), saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

6.5 Jos seitsemän ruhon vesipitoisuuden keskimääräinen arvo (W_A), sellaisena kuin se on määritetty 6.2 kohdassa, ei ylitä 6.4 kohdassa säädettyjä rajoja (W_G), tarkastettavaa siipikarjamäärää pidetään säännösten mukaisena.

⁽¹⁾ Ruhon perusteella laskettuna, lukuun ottamatta ulkopuolelta imeytynyttä vettä.



LIITE VIII

SIIPIKARJANLIHAN PALOJEN KOKONAISVESIPITOISUUDEN
MÄÄRITYS

(Kemiallinen koe)

1. *Tavoite ja soveltamisala*

Tätä menetelmää käytetään tiettyjen siipikarjanlihan palojen kokonaisvesipitoisuuden määrittämiseen. Se käsittää homogenoiduista siipikarjanlihan paloista otettujen näytteiden vesi- ja valkuaispitoisuuksien määrittämisen. Tällä tavoin määritettyä kokonaisvesipitoisuutta verrataan 6.4 kohdassa esitettyjen kaavojen mukaisesti laskettuun raja-arvoon sen määrittämiseksi, onko käsittelyn aikana imeytynyt ylimääräistä vettä. Jos määrittämisen suorittava henkilö epäilee paloissa olevan aineita, jotka saattaisivat vaikuttaa arviointiin, tämän on toteutettava tarvittavat varotoimenpiteet.

2. *Määritelmät ja näytteenotto*

Asetuksen 20 artiklassa tarkoitettuihin siipikarjanlihan paloihin sovelletaan 1 artiklan 2 kohdassa annettuja määritelmiä. Näytteen kokojen olisi oltava vähintään seuraavat:

— kananpojanrinta: puolet rinnasta,

— kananpojan rintafilee: puolet luuttomasta ja nahattomasta rinnasta,

— kalkkunanrinta, kalkkunan rintafilee ja luuton koipi-reisiliha: noin 100 gramman suuruiset näytteet,

— muut palat: 1 artiklan 2 kohdan määritelmän mukaiset.

Jos kyseessä on jäädytetty tai pakastettu irtotavara (palat, joita ei ole pakattu yksittäin), suuret kimput, joista näytteet otetaan, voidaan pitää 0 °C:n lämpötilassa, kunnes yksittäiset palat voidaan erottaa.

3. *Periaate*

Vesi- ja valkuaispitoisuudet määritetään ISO (International Organization for Standardization) -standardeissa kuvattujen menetelmien tai muiden neuvoston hyväksymien analyysimenetelmien mukaisesti.

Siipikarjanlihan palojen suurin sallittu kokonaisvesipitoisuus määritetään palojen valkuaispitoisuuden perusteella, joka saattaa olla yhteydessä fysiologiseen vesipitoisuuteen.

4. *Välineistö ja reagenssit*

4.1 Palojen ja niiden pakkausten punnitsemiseen tarkoitettu vaaka, jonka tarkkuus on parempi kuin ± 1 g.

4.2 Lihakirves tai -saha palojen leikkaamiseen lihamyllyyn sopiviksi paloiksi.

▼ B

- 4.3 Suuritehoinen lihamylly ja sekoitin, joiden avulla on mahdollista homogenisoida siipikarjanlihan palat tai niiden osat.

Huom.

Mitään tiettyä lihamyllyä ei suositella. Sen on oltava riittävän tehokas jäädytetyn ja pakastetun lihan ja luiden jauhamiseen sellaisten homogeenisten näytteiden saamiseksi, jotka vastaavat 4 millimetrin rei'illä varustetun levyn sisältävän lihamyllyn avulla saatavia näytteitä.

- 4.4 ISO 1442 -standardin mukaisesti tehtävään vesipitoisuuden määrittämiseen tässä menetelmässä määritelty välineistö.
- 4.5 ISO 937 -standardin mukaisesti tehtävään valkuaispitoisuuden määrittämiseen tässä menetelmässä määritelty välineistö.

5. *Menetelmä*

- 5.1 Otetaan tarkastettavien siipikarjalihan palojen määrästä sattumanvaraisesti viisi palaa ja säilytetään ne tapauskohtaisesti jäädytettynä tai jäähdetytynä odoteltaessa 5.2–5.6 kohdassa tarkoitetun analyysin aloittamista.

Edellä olevassa 2 kohdassa tarkoitetusta jäädytetystä tai pakastetusta irtotavarakimpusta otetut näytteet voidaan pitää 0 °C:n lämpötilassa analyysin aloittamiseen asti.

Analyysi voidaan joko tehdä erikseen kunkin viiden palan osalta tai viidestä palasta koostuvan näytteen osalta.

- 5.2 Kokeen valmistelu aloitetaan palojen pakastimesta tai jääkaapista poistamista seuraavan tunnin aikana.
- 5.3 a) Pyyhitään kimpun ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Kukin pala punnitaan ja poistetaan mahdollisesta kääreestä. Sen jälkeen, kun liha on paloiteltu pienemmiksi paloiksi, määritetään siipikarjanlihan palojen paino vähentäen mahdollisen kääreen paino ja pyöristäen lähimpään grammaan, jolloin saadaan arvo P_1 .
- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään viiden 5.3 kohdan a alakohdan mukaisesti valmistetun palan yhteispaino, jolloin saadaan arvo P_5 .
- 5.4 a) Koko pala, jonka paino antaa arvon P_1 , jauhetaan 4.3 kohdassa määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa myös sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa edustava näyte kunkin palan osalta.
- b) Koostenäytteen analyysissä jauhetaan kaikki viisi palaa, joiden paino antaa arvon P_5 , 4.3 kohdassa määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa kaksi edustavaa näytettä viiden palan osalta.

Nämä kaksi näytettä analysoidaan 5.5 ja 5.6 kohdassa kuvatulla tavalla.

- 5.5 Otetaan näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi vesipitoisuus ISO 1442 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti, jolloin saadaan vesipitoisuus (a %).
- 5.6 Otetaan myös näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi typpipitoisuus ISO 937 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti. Tämä typpipitoisuus muunnetaan raakavaluapitoisuudeksi (b %) kertomalla se kertoimella 6,25.

▼ **M6**

6. *Tulosten laskeminen*
- 6.1 a) Kunkin palan sisältämän veden paino (W) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla $aP_1/100$ ja valkuaisen paino (RP) grammoina ilmaistuna kaavalla $bP_1/100$.
- Määritetään viiden tutkitun palan veden painot (W_5) ja valkuaisen painot (RP_5) yhteensä.
- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään kahden tutkitun näytteen keskimääräinen vesipitoisuus (a %) ja keskimääräinen valkuaispitoisuus (b %). Viiden palan sisältämän veden paino (W_5) saadaan kaavalla $aP_5/100$ ja valkuaisen paino (RP_5) grammoina ilmaistuna kaavalla $bP_5/100$.
- 6.2 Lasketaan keskimääräinen veden paino (W_A) jakamalla W_5 viidellä ja keskimääräinen valkuaisen paino (RP_A) jakamalla RP_5 viidellä.
- 6.3 Tämän menetelmän avulla määritetty keskimääräinen fysiologinen W/RP-osuus voidaan laskea seuraavaa kaavaa soveltaen:
- kanan rintafilee: $3,19 \pm 0,12$,
- kanan koipi-reisipalat ja koipi-reisipalojen neljännekset: $3,78 \pm 0,19$,
- kalkkunan rintafilee: $3,05 \pm 0,15$,
- kalkkunan koipi-reisipalat: $3,58 \pm 0,15$,
- kalkkunan luuton koipi-reisiliha: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4 Jos valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden teknisesti väistämätön vähimmäismäärä on 2, 4 tai 6 ⁽¹⁾ prosenttia, tuotetyypistä ja käytetystä jäähdytysmenetelmästä riippuen, tämän menetelmän avulla määritellyt suurin sallittu W/RP-osuus saadaan seuraavaa kaavaa soveltaen:

	Ilmajäähdytys	Haihdutussyähdytys	Vesijäähdytys
Kanan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
Kananrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60
Kanan reisi, koipi, koipi-reisipala, koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää, takaneljännekset, nahan kanssa	4,05	4,15	4,30
Kalkkunan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
Kalkkunanrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60
Kalkkunan reisi, koipi, koipi-reisipala, nahan kanssa	3,80	3,90	4,05
Kalkkunan luuton koipi-reisiliha, ilman nahkaa	3,95	3,95	3,95

Käytettäessä muita jäähdytysmenetelmiä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn menetelmän yhdistelmää valmistuksen yhteydessä imeytyneen veden väistämätön tekninen vähimmäismäärä on 2 prosenttia ja suurimmat sallitut W/PR-osuudet ovat ilmajäähdytykselle edellä olevassa taulukossa vahvistetut osuudet.

Jos viiden palan keskimääräinen W_A/RP_A -osuus, sellaisena kuin se on laskettuna 6.2 kohdassa annettujen arvojen perusteella, ei ylitä 6.4 kohdassa annettua osuutta, tarkastettua siipikarjanlihan palojen määrää pidetään vaatimusten mukaisena.

⁽¹⁾ Palan perusteella laskettuna lukuun ottamatta ulkopuolelta imeytyynyttä vettä. Kun kyseessä on filee (ilman nahkaa) ja kalkkunan luuton koipi-reisiliha, prosenttiosuus on 2 prosenttia kunkin jäähdytysmenetelmän osalta.

▼B*LIITE IX***VEDEN IMEYTYMISEN TARKASTAMINEN TUOTANTOLAITOKSESSA****(Teurastamokoe)**

1. Vähintään kerran kahdeksan tunnin mittaisen työjakson aikana:

otetaan sattumanvaraisesti suolistuslinjalta 25 ruhoa välittömästi niiden täydellisen suolistuksen jälkeen ja ennen ensimmäistä pesua.
2. Tarvittaessa leikataan kaula jättäen kaulan nahka kiinni ruhoon.
3. Tunnusmerkitään kukin ruho yksitellen. Punnitaan kukin ruho ja kirjataan paino pyöristetynä lähimpään grammaan.
4. Palautetaan tarkastuksen kohteena olevat ruhot suolistuslinjalle, jotta ne menevät normaalisti pesuun, jäähdtykseen, valutukseen jne.
5. Otetaan merkityt ruhot uudelleen valutuslinjan lopussa, jotta niitä ei valuteta pidempään kuin sitä siipikarjaerää, josta näyte on lähtöisin.
6. Näyte koostuu 20:stä ensimmäisenä poimitusta ruhosta. Nämä punnitaan uudelleen. Niiden lähimpään grammaan pyöristetty paino ilmoitetaan ensimmäisessä punnituksessa todetun painon rinnalla. Koe on mitätön, jos vähemmän kuin 20 tunnusmerkittyä ruhoa poimitaan.
7. Poistetaan näytteeseen kuuluvien ruhojen tunnusmerkit ja pakataan ruhot tavanomaisesti.
8. Määritetään veden imeytymisprosentti vähentämällä 20:n ennen pesua testatun ruhon kokonaispaino näiden samojen ruhojen kokonaispainosta pesun, jäähdtyksen ja valutuksen jälkeen, jakamalla erotus alkuperäisellä painolla ja kertomalla se sadalla.
9. Edellä 1–8 kohdassa kuvatun manuaalisen punnituksen asemesta voidaan käyttää automaattisia punnituslinjoja veden imeytymisprosentin määrittämiseksi samaa ruhomäärää käyttäen ja samoja periaatteita noudattaen edellyttäen, että toimivaltainen viranomainen on automaattisen punnituslinjan ennalta tähän tarkoitukseen hyväksynyt.
10. Tulos ei saa olla suurempi kuin seuraavat ruhon alkuperäisen painon prosentiosuudet eikä muu luku, joka mahdollistaa ulkopuolisen veden suurimman sallitun kokonaispitoisuuden noudattamisen:

— <i>ilmajäähdtyys:</i>	0 %,
— <i>haidutusjäähdytys:</i>	2 %,
— <i>vesijäähdtyys:</i>	4,5 %.

▼M6

11. Jos ruhot jäähdtytetään muulla jäähdtyysmenetelmällä tai kahden tai useamman 10 artiklassa määritellyn jäähdtyysmenetelmän yhdistelmällä, vesipitoisuuden enimmäisosuus ei saa ylittää 0 prosenttia ruhon alkuperäisestä painosta.

▼B*LIITE X***16 ARTIKLAN 6 KOHDASSA TARKOITETUT MAININNAT**

- *bulgariaksi:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *espanjaksi:* Contenido en agua superior al límite CE
- *tšekiksi:* Obsah vody překračuje limit ES
- *tanskaksi:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *saksaksi:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *viroksi:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *kreikaksi:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *englanniksi:* Water content exceeds EC limit
- *ranskaksi:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- *kroaatiksi:* Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- *italiaksi:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *latviaksi:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *lietuaksi:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *unkariksi:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *maltaksi:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *hollanniksi:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *puolaksi:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *portugaliksi:* Teor de água superior ao limite CE
- *romaniaksi:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *slovakiksi:* Obsah vody presahuje limit ES
- *sloveeniksi:* Vsebnost vode presega ES omejitev
- *suomeksi:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *ruotsiksi:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ **M4***LIITE XI***KANSALLISTEN VERTAILULABORATORIOIDEN LUETTELO****Belgia**

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)
Eenheid Technologie en Voeding
Productkwaliteit en voedselveiligheid
Brusselsesteenweg 370
9090 Melle
BELGIQUE/BELGIË

Bulgaria

Национален диагностичен научно-изследователски ветеринарно-медицински институт
(National Diagnostic Research Veterinary Medicine Institute)
бул. „Пенчо Славейков“ 15
(15, Pencho Slaveikov str.)
София–1606
(Sofia–1606)
БЪЛГАРИЯ/BULGARIA

Tšekki

Státní veterinární ústav Jihlava
Národní referenční laboratoř pro mikrobiologické,
chemické a senzorické analýzy masa a masných výrobků
Rantířovská 93
586 05 Jihlava
ČESKÁ REPUBLIKA

Tanska

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
4100 Ringsted
DANMARK

Saksa

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
(Federal Research Institute of Nutrition and Food)
– Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch –
(Department of Safety and Quality of Meat)
E.-C.-Baumann-Str. 20
95326 Kulmbach
DEUTSCHLAND

Viro

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu
EESTI/ESTONIA

Irlanti

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
Dublin 15
ÉIRE

▼ M4**Kreikka**

Ministry of Rural Development & Food
Veterinary Laboratory of Larisa
7th km Larisa-Trikalon st.
411 10 Larisa
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

Espanja

Laboratorio Arbitral Agroalimentario
Carretera de La Coruña, km 10,700
28023 Madrid
ESPAÑA

Ranska

SCL Laboratoire de Montpellier
parc Euromédecine
205, rue de la Croix-Verte
34196 MONTPELLIER CEDEX 5
FRANCE

Italia

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone N. 29
41100 Modena
ITALIA

Kypros

Analytical Laboratories Section
Department of Agriculture
Ministry of agriculture, Natural Resources and Environment
Loukis Akritas Ave
1412 Nicosia
ΚΥΠΡΟΣ/CYPRUS

Latvia

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts
Lejupes iela 3,
Rīga, LV-1076
LATVIJA

Liettua

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas
J. Kairiūkščio g. 10
LT-08409 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Luxemburg

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
1911 Luxembourg
LUXEMBOURG

Unkari

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
(Central Agricultural Office Food and Feed Safety Directorate)
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81
1465
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

▼ M6**Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta

▼ M4**Alankomaat**

RIKILT – Instituut voor Voedselveiligheid
Wageningen University and Research Centre
Akkermaalsbos 2, gebouw 123
6708 WB Wageningen
NEDERLAND

Itävalta

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
1226 Wien
ÖSTERREICH

Puola

Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
ul. Reymonta 11/13
60-791 Poznań
POLSKA/POLAND

Portugali

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE
Laboratório Central da Qualidade Alimentar – LCQA
Av. Conde Valbom, 98
1050-070 Lisboa
PORTUGAL

Romania

Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară
Str. Câmpul Moșilor, nr. 5, Sector 2
București
ROMÂNIA

Slovenia

Univerza v Ljubljani
Veterinarska fakulteta
Nacionalni veterinarski inštitut
Gerbičeva 60
SI-1115 Ljubljana
SLOVENIJA

Slovakia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Suomi

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki
SUOMI/FINLAND

▼ **M4**

Ruotsi

Livsmedelsverket
Box 622
SE-75126 Uppsala
SVERIGE

Yhdistynyt kuningaskunta

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
UNITED KINGDOM

▼ **B***LIITE XII***Siipikarjanlihan vesipitoisuutta valvovan asiantuntijaelimen tehtävät ja organisaatorakenne**

Asetuksen 19 artiklassa tarkoitettujen asiantuntijaelimen tehtävänä on

- a) toimittaa kansallisille vertailulaboratorioille tietoja siipikarjanlihan vesipitoisuutta koskevista analyysimenetelmistä ja vertailukokeista;
- b) koordinoida a alakohdassa tarkoitettujen menetelmien soveltamista kansallisissa vertailulaboratorioissa järjestämällä vertailukokeita ja erityisesti pätevyyden testaamista;
- c) avustaa kansallisia vertailulaboratorioita pätevyyden testaamisessa antamalla tieteellistä tukea tilastotietojen arviointia ja raportointia varten;
- d) koordinoida uusien analyysimenetelmien tutkimusta ja antaa siitä tietoa kansallisille vertailulaboratorioille;
- e) antaa komission yksiköille teknistä ja tieteellistä apua erityisesti silloin, kun jäsenvaltioiden välillä on kiistaa määritysten tuloksista.

Asetuksen 19 artiklassa tarkoitettujen asiantuntijaelimen organisaatio on seuraava:

Siipikarjanlihan vesipitoisuutta valvova asiantuntijaelin koostuu yhteisessä tutkimuskeskuksessa toimivan vertailumateriaalien ja mittausten tutkimuslaitoksen, maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosaston sekä kolmen kansallisen vertailulaboratorion edustajista. Vertailumateriaalien ja mittausten tutkimuslaitoksen edustaja toimii asiantuntijaelimen puheenjohtajana ja nimittää kansalliset vertailulaboratoriot vuorotteluperiaatteella. Valituksi tulleesta kansallisesta vertailulaboratoriosta vastaavat jäsenvaltioiden viranomaiset nimittävät puolestaan asiantuntijaelimessä elintarvikkeiden vesipitoisuutta valvovat yksittäiset asiantuntijat. Vuosittaisessa vuorottelussa korvataan yksi osallistuva vertailulaboratorio kerrallaan, jotta asiantuntijaelimessä säilyy tietty jatkuvuus. Jäsenvaltioiden asiantuntijoiden ja/tai kansallisten vertailulaboratorioiden tämän liitteen tämän jakson mukaisten tehtävien hoitamisesta syntyvistä kustannuksista vastaavat asianomaiset jäsenvaltiot.

Kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävät

Liitteessä XI tarkoitettujen kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävänä on

- a) koordinoida siipikarjanlihan vesipitoisuuden analyyseistä vastaavien kansallisten laboratorioiden toimintaa;
- b) avustaa jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista siipikarjanlihan vesipitoisuuden valvontajärjestelmän järjestämisessä;
- c) osallistua a alakohdassa tarkoitettujen eri kansallisten vertailulaboratorioiden vertailukokeisiin (pätevyyden testaaminen);
- d) jakaa asiantuntijaelimen toimittamaa tietoa jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle ja a alakohdassa tarkoitetuille kansallisille laboratorioille;
- e) tehdä yhteistyötä asiantuntijaelimen kanssa ja asiantuntijaelimen jäseneksi nimittämisen yhteydessä valmistella tarvittavat testinäytteet, myös homogeenisuuden testaamista varten, sekä järjestää soveltuva kuljetus.

▼ **M3**



LIITE XIII

Vastaavuustaulukko

Asetus (ETY) N:o 1906/90	Asetus (ETY) N:o 1538/91	Tämä asetetus
	1 artikla	1 artikla
	1 a artiklan johdantolause	2 artiklan johdantolause
2 artiklan 2, 3 ja 4 kohta		2 artiklan a, b ja c alakohta
2 artiklan 8 kohta		2 artiklan d alakohta
	1 a artiklan ensimmäinen ja toinen luettelma kohta	2 artiklan e ja f alakohta
	2 artikla	3 artiklan 1–4 kohta
4 artikla		3 artiklan 5 kohta
	3 artikla	4 artikla
	4 artikla	5 artiklan 1 kohta
5 artiklan 1–4 kohta		5 artiklan 2–5 kohta
6 artikla		5 artiklan 6 kohta
	5 artikla	6 artikla
	6 artiklan 1 kohdan johdantolause	7 artiklan 1 kohdan johdantolause
	6 artiklan 1 kohdan ensimmäisestä kuudenteen luettelma kohtaan	7 artiklan 1 kohdan a–f alakohta
	6 artiklan 2 kohdan johdantolause	7 artiklan 2 kohdan johdantolause
	6 artiklan 2 kohdan ensimmäisestä neljänteen luettelma kohtaan	7 artiklan 2 kohdan a–d alakohta
	7 artiklan 1 kohta	8 artiklan 1 kohta
	7 artiklan 3 kohta	8 artiklan 2 kohta
	7 artiklan 4 kohta	8 artiklan 3 kohta
	7 artiklan 5 kohta	8 artiklan 4 kohta
	7 artiklan 6 kohta	8 artiklan 5 kohta
	8 artiklan 1 kohta	9 artiklan 1 kohta
	8 artiklan 2 kohta	9 artiklan 2 kohta
	8 artiklan 3 kohdan johdantolause	9 artiklan 3 kohdan johdantolause
	8 artiklan 3 kohdan ensimmäinen luettelma kohta	9 artiklan 3 kohdan a alakohta
	8 artiklan 3 kohdan toinen luettelma kohta	9 artiklan 3 kohdan b alakohta
	8 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantolause	9 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantolause
	8 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan ensimmäisestä kolmanteen luettelma kohtaan	9 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan a–c alakohta

▼B

Asetus (ETY) N:o 1906/90	Asetus (ETY) N:o 1538/91	Tämä asetetus
	8 artiklan 4 kohdan toinen alakohta	9 artiklan 4 kohdan toinen alakohta
	8 artiklan 5–12 kohta	9 artiklan 5–12 kohta
	8 artiklan 13 kohdan ensimmäinen alakohta	—
	8 artiklan 13 kohdan toinen alakohta	9 artiklan 13 kohta
	9 artikla	10 artikla
	10 artikla	11 artikla
	11 artiklan 1 kohdan johdantolause	12 artiklan 1 kohdan johdantolause
	11 artiklan 1 kohdan ensimmäisestä neljanteen luetelmakohtaan	12 artiklan 1 kohdan a–d alakohta
	11 artiklan 2 kohta	12 artiklan 2 kohta
	11 artiklan 2 a kohta	12 artiklan 3 kohta
	11 artiklan 2 b kohta	12 artiklan 4 kohta
	11 artiklan 3 kohdan johdantolause	12 artiklan 5 kohdan johdantolause
	11 artiklan 3 kohdan ensimmäisestä neljanteen luetelmakohtaan	12 artiklan 5 kohdan a–d alakohta
	11 artiklan 4 kohta	12 artiklan 6 kohta
	12 artikla	13 artikla
	13 artikla	14 artikla
	14 a artiklan 1 ja 2 kohta	15 artikla
	14 a artiklan 3–5 kohta	16 artiklan 1–3 kohta
	14 a artiklan 5 a kohta	16 artiklan 4 kohta
	14 a artiklan 6 kohta	16 artiklan 5 kohta
	14 a artiklan 7 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantokappale	16 artiklan 6 kohdan ensimmäinen alakohta
	14 a artiklan 7 kohdan ensimmäisen alakohdan luetelmakohdat	Liite X
	14 a artiklan 7 kohdan toinen ja kolmas alakohta	16 artiklan 6 kohdan toinen ja kolmas alakohta
	14 a artiklan 8–12 kohta	17 artiklan 1–5 kohta
	14 a artiklan 12 a kohta	18 artiklan 1 kohta
	14 a artiklan 13 kohta	18 artiklan 2 kohta
	14 a artiklan 14 kohta	19 artikla
	14 b artiklan 1 kohta	20 artiklan 1 kohta

▼B

Asetus (ETY) N:o 1906/90	Asetus (ETY) N:o 1538/91	Tämä asetys
	14 b artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantolause	20 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan johdantolause
	14 b artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan ensimmäisestä kolmanteen luetelmakohtaan	20 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan a–c alakohta
	14 b artiklan 2 kohdan toinen alakohta	20 artiklan 2 kohdan toinen alakohta
	14 b artiklan 3 ja 4 kohta	20 artiklan 3 ja 4 kohta
	15 artikla	—
	—	21 artikla
	—	22 artikla
	Liite I	Liite I
	Liite I a	Liite II
	Liite II	Liite III
	Liite III	Liite IV
	Liite IV	Liite V
	Liite V	Liite VI
	Liite VI	Liite VII
	Liite VI a	Liite VIII
	Liite VII	Liite IX
	Liite VIII	Liite XI
	Liite IX	Liite XII
	—	Liite XIII