KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 543/2008,

16. juuni 2008,

millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 (teatavate kodulinnuliha turustusnormide kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. oktoobri 2007. aasta määrust (EÜ) nr 1234/2007, millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid (ühise turukorralduse ühtne määrus), [1] eriti selle artiklit 121 koostoimes artikliga 4,

ning arvestades järgmist:

(1) Alates 1. juulist 2008 on nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 1906/90 kodulindude turustusnormide kohta [2] muudetud kehtetuks määrusega (EÜ) nr 1234/2007.

(2) Teatavad määrusega (EMÜ) nr 1906/90 ette nähtud sätted ja kohustused ei ole määrusesse (EÜ) nr 1234/2007 üle võetud.

(3) Ühise turukorralduse ja eelkõige turustusnormide järjepidevuse ja tõhusa toimimise huvides tuleks teatavad asjakohased sätted ja kohustused võtta vastu määruse (EÜ) nr 1234/2007 kohaldamise üksikasjalike eeskirjade raames.

(4) Määrusega (EÜ) nr 1234/2007 jõustati teatavad kodulinnuliha turustusnormid, mille kohaldamiseks tuleb vastu võtta sätted, mis käsitlevad eelkõige nimetatud määruse reguleerimisalasse jäävate linnurümpade, nende osade ja rupsi loetelusid, klassifitseerimist kehaehituse, välimuse ja massi järgi, esitusviisi, kõnealuste toodete müüginimetuse märkimist, vabatahtlikke märkeid jahutusmeetodite ja linnupidamisviiside kohta, teatavat liiki linnuliha säilitus- ja veotingimusi ning järelevalvet nende sätete järgimise üle, selleks et tagada nende ühtne kohaldamine kõikides ühenduse osades. Seega tuleks komisjoni määrus (EMÜ) nr 1538/91, [3] milles sätestatakse nõukogu määruse (EMÜ) nr 1906/90 üksikasjalikud rakenduseeskirjad, tunnistada kehtetuks ja asendada uue määrusega.

(5) Kehaehituse ja välimuse järgi klassidesse jaotatud linnuliha turustamiseks tuleb määratleda rümba liik, vanus ja esitusviis ning linnuliha jaotustükkide puhul anatoomiline kehaehitus ja koostis. „Foie gras" nimelise toote puhul tuleb selle kõrge hinna ja sellest tuleneva pettuseohu tõttu sätestada eriti täpsed miinimumturustusnormid.

(6) Neid norme ei ole vaja kohaldada teatavate toodete või esitusviiside suhtes, mis on kohaliku või muul viisil piiratud tähtsusega. Selliste toodete müüginimetused ei tohi siiski tarbijat sel määral eksitusse viia, et ta ajaks need segamini toodetega, mille suhtes kohaldatakse kõnealuseid sätteid. Nimetatud nõuded kehtivad ka täiendavate kirjeldavate terminite kohta, mida kasutatakse selliste toodete nimetuste määratlemisel.

(7) Käesoleva määruse ühtse kohaldamise huvides tuleks määratleda mõisted „turustamine" ja „partii" linnulihasektoris.

(8) Ladustamis- ja käitlemistemperatuur on rangete kvaliteedinormide säilitamiseks olulise tähtsusega. Seepärast tuleks ette näha külmutatud linnuliha hoidmise miinimumtemperatuur.

(9) Käesoleva määruse sätteid ning eriti järelevalve ja rakendamisega seotud sätteid tuleks kohaldada ühetaoliselt kõigis ühenduse osades. Selleks vastuvõetud üksikasjalikud eeskirjad peavad samuti olema ühetaolised. Seepärast tuleb proovide võtmise ja lubatud hälvete osas sätestada ühismeetmed.

(10) Tarbijale selliste müügiks pakutavate toodete kohta piisava, selge ja objektiivse teabe andmiseks ja selliste toodete vabaks liikumiseks kõikides ühenduse osades tuleb tagada, et linnuliha turustusnormides võetaks võimalikult palju arvesse nõukogu 20. jaanuari 1976. aasta direktiivi 76/211/EMÜ (teatavate toodete massi või mahu järgi pakendamist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta). [4]

[1] ELT L 299, 16.11.2007, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 470/2008 (ELT L 140, 30.5.2008, lk 1).
[2] EÜT L 173, 6.7.1990, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1029/2006 (ELT L 186, 7.7.2006, lk 6).
[3] EÜT L 143, 7.6.1991, lk 11. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1474/2007 (ELT L 329, 14.12.2007, lk 14).
[4] EÜT L 46, 21.2.1976, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2007/45/EÜ (ELT L 247, 21.9.2007, lk 17).

(11) Markeeringutel kasutatavate vabatahtlike märgete seas on jahutamismeetodit ja teatavaid linnupidamisviise käsitlevad märked. Tarbijakaitse huvides tuleb kõnealuste märgete kasutamisel järgida täpselt määratletud põhimõtteid, mis käsitlevad nii kasvatustingimusi kui ka piirmäärasid, millega märgitakse näiteks tapavanust ja nuumamisaega ning teatavate sööda koostisainete sisaldust.

(12) Kui *foie gras* tootmiseks peetavatelt partidelt ja hanedelt saadud liha märgistusel on märge vabapidamise kohta, peab samas olema ka märge lindude pidamise kohta *foie gras* tootmise eesmärgil, et teha tarbija jaoks kättesaadavaks kogu teave tooteomaduste kohta.

(13) Komisjon peab teostama alalist järelevalvet selle üle, et nende sätete alusel vastu võetud riigisisesed meetmed, sealhulgas ka turustusnormid oleksid kooskõlas ühenduse õigusega. Eelkõige tuleks ette näha nende ettevõtjate registreerimine ja korraline kontroll, kellel on õigus kasutada teatavatele põllumajanduslikele tootmisviisidele viitavaid termineid. Selleks on kõnealused ettevõtjad kohustatud säilitama süstemaatilised ja üksikasjalikud andmed.

(14) Nende kontrollide erilaadi silmas pidades võivad asjaomase liikmesriigi pädevad ametiasutused delegeerida need pädevatele ja nõuetekohaselt kvalifitseeritud kolmandatele isikutele, ilma et see piiraks kohaldatavat järelevalvet ja asjakohaseid abinõusid.

(15) Kolmandate riikide ettevõtjad võivad soovida kasutada jahutusmeetodeid ja põllumajanduslikke tootmisviise käsitlevaid vabatahtlikke märkeid. Selleks tuleb ette näha vajalikud sätted, mis sisalduvad komisjoni koostatud loetelus, kui seda lubab asjaomase kolmanda riigi pädev ametiasutus.

(16) Pidades silmas linnuliha töötlemise ja kontrollimise majanduslikku ja tehnoloogilist arengut ja kuna veesisaldus on külmutatud ja sügavkülmutatud kanade turustamisel eriti huvipakkuv, tuleks määrata kindlaks külmutatud või sügavkülmutatud kanade veesisaldus ja määratleda järelevalvesüsteem tapamajades ja kõikidel turustusetappidel, piiramata seejuures ühtsel turul kaupade vaba ringlemise põhimõtet.

(17) Veeimendumist tootmisettevõttes tuleks kontrollida ning kehtestada usaldatavad meetodid külmutatud ja sügavkülmutatud rümpade ettevalmistamisel lisatud vee koguse kindlaksmääramiseks, eristamata füsioloogilist vedelikku ja kanade ettevalmistamisel tekkivat muud vedelikku, kuna kõnealune eristamine tekitaks praktilisi raskusi.

(18) Tuleks keelata tingimustele mittevastavate külmutatud või sügavkülmutatud kanade turustamine ilma asjakohase märketa pakendil. Seoses sellega on kontrollide hõlbustamiseks ja selle tagamiseks, et tooteid kasutatakse ainult otstarbekohaselt, vaja vastu võtta praktilised eeskirjad seoses üksik- ja rühmapakenditel oleva märgistusega sõltuvalt nende sihtkohast.

(19) On vaja sätestata võetavad meetmed, kui kontrollimisel avastatakse kõrvalekaldumisi partiides, mille puhul tooted ei vasta käesoleva määruse nõuetele. Tuleks kehtestada kord ühendusesisestest saadetistest tulenevate vaidluste lahendamiseks.

(20) Vaidluse korral peab komisjon suutma teha paikvaatlusi ja võtta vajalikke meetmeid vastavalt olukorrale.

(21) Veesisaldust käsitlevate tingimuste ühtlustamiseks on vaja määrata ühenduse ja riigi tugilaborid.

(22) Tuleks anda ühenduse finantsabi.

(23) Ühenduse ja ühenduse tugilabori vahel tuleks sõlmida leping finantsabi maksmise tingimuste kindlaksmääramiseks.

(24) Tuleks sätestada, et liikmesriigid kehtestavad praktilised meetodid külmutatud ja sügavkülmutatud kanade veesisalduse kontrollimiseks. Käesoleva määruse ühtseks kohaldamiseks tuleks sätestada, et liimesriigid teavitavad nendest meetoditest komisjoni ja teisi liikmesriike.

(25) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas põllumajandusturgude ühise korralduse komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 121 punkti e alapunktis ii osutatud tooteid määratletakse järgmiselt:

1) **Linnurümbad**

a) KODUKANA (*Gallus domesticus*)

— tibud, broiler: painduva (mitteluustunud) rinnakukiiluga lind;

— kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud: jäiga (luustunud) rinnakukiiluga lind;

— kohikukk: isaslind, kes on enne suguküpsust kirurgiliselt kastreeritud ning kelle tapavanus on vähemalt 140 päeva; pärast kastreerimist tuleb kohikukki nuumata vähemalt 77 päeva;

— kana- ja kukepojad: tibud, kelle rümba mass on väiksem kui 650 g (ilma rupsi, pea ja jalgadeta); tibusid massiga 650–750 g võib nimetada kanapoegadeks, kui nende vanus tapmisel on kuni 28 päeva. Kõnealuse tapavanuse kontrollimiseks võivad liikmesriigid kohaldada artiklit 12;

— noor kukk: isane munakanatõugu tibu, kelle rinnakukiil on jäik, kuid mitte täielikult luustunud, ja kelle tapavanus on vähemalt 90 päeva;

b) KALKUNID (*Meleagris gallopavo dom.*)

— (noor) kalkun: painduva (mitteluustunud) rinnakukiiluga lind;

— kalkun: jäiga (luustunud) rinnakukiiluga lind;

c) PARDID (*Anas platyrhynchos dom., cairina muschata*), MULLARDID (nende ristandid *cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*)

— (noor) part või pardipoeg, (noor) muskuspart, (noor) mullard: painduva (mitteluustunud) rinnakukiiluga lind;

— part, muskuspart, mullard: jäiga (luustunud) rinnakukiiluga lind;

d) HANED (*Anser anser dom.*)

— (noor) hani või hanepoeg: painduva (mitteluustunud) rinnakukiiluga lind. Kogu rümpa kattev rasvakiht on õhuke või keskmine; noore hane rasva värv võib eritoitmise tõttu olla erinev;

— hani: jäiga (luustunud) rinnakukiiluga lind; tervet rümpa kattev rasvakiht võib olla keskmine või paks;

e) PÄRLKANAD (*Numida meleagris domesticus*)

— (noor) pärlkana: painduva (mitteluustunud) rinnakukiiluga lind;

— pärlkana: jäiga (luustunud) rinnakukiiluga lind.

Käesoleva määruse kohaldamisel käsitatakse punktides a–e nimetatud sooga seotud termineid samaväärsetena.

2) **Linnurümpade jaotustükid**

a) pool: poolrümp, mis on saadud piki rinnakut ja selgroogu tehtud lõike abil;

b) veerand: ees- või tagaveerand, mis on saadud poolrümba poolitamise teel;

c) lahtilõikamata koivad: mõlemad tagaveerandid ja neid ühendav seljaosa, päranipuga või ilma;

d) rind: rinnak ja selle mõlemal poolel olevad roided või osa nendest koos ümbritseva lihaskonnaga. Rind võib koosneda mõlemast või ühest rinnapoolest;

e) koib: reie-, sääre- ja pindluu koos ümbritseva lihaskonnaga. Mõlemad lõiked tuleb teha liigeste juurest;

f) koib koos seljaosaga: seljaosa mass on kuni 25 % jaotustüki kogumassist;

g) reis: reieluu koos ümbritseva lihaskonnaga. Mõlemad lõiked tuleb teha liigeste juurest;

h) sääretükk: sääre- ja pindluu koos ümbritseva lihaskonnaga. Mõlemad lõiked tuleb teha liigeste juurest;

i) tiib: õlavarre-, kodar- ja küünarluu koos ümbritseva lihaskonnaga. Kalkunitiibade puhul võivad õlavarreluu või kodar- ja küünarluu koos neid ümbritseva lihaskonnaga olla eraldi. Tiivaotsa ja randmeluud võib vajadusel eemaldada. Mõlemad lõiked tuleb teha liigeste juurest;

j) lahtilõikamata tiivad: mõlemad tiivad ja neid ühendav seljaosa, mille mass ei tohi olla suurem kui 45 % jaotustüki massist;

k) rinnafilee: konditustatud, st ilma rinnaku ja roieteta rind, mis koosneb mõlemast või ühest rinnapoolest. Kalkuni rinnafilee võib koosneda ainult sisemisest rinnalihasest;

l) rinnafilee koos harkluuga: nahata rinnafilee koos rangluuga ja rinnaku kõhrestunud osaga, kusjuures rangluu ja kõhre mass ei tohi olla suurem kui 3 % jaotustüki massist;

m) rinnaliha („magret" või „maigret"): punktis 3 osutatud pardi ja hane rinnafilee koos naha, rinnalihast katva nahaaluse rasvkoega ning ilma sisemise rinnalihaseta;

n) kalkuni konditustatud koivaliha: kalkuni reie- ja/või sääretükid, konditustatud, st reie-, sääre- ja pindluuta, terved, kuubikuteks või ribadeks lõigatud.

Punktides e, g ja h loetletud toodete puhul tähendab tekst „lõiked tuleb teha liigeste juurest", et lõiked tehakse seespool liigeseid piiritlevat kahte joont, nagu on näidatud II lisas esitatud joonisel.

Punktides d–k loetletud tooted võivad olla nahaga või ilma. Kui punktides d–j loetletud tooted on ilma nahata või kui punktis k nimetatud toode on nahaga, tuleb see toote markeeringul ära märkida vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivile 2000/13/EÜ ([1]) artikli 1 lõike 3 punktile a.

3) **Rasvamaks (*Foie gras*)**

Hanede või partide (liikidest *Cairina muchata* või *Cairina muschata* x *Anas platyrachos*) maksad, kui linde on toidetud nii, et selle tulemuseks on maksarakkude rasvhüpertroofia.

Linnud, kellelt need maksad eemaldatakse, peavad olema täielikult veretustatud. Maksad peavad olema ühte värvi.

Maksad peavad olema järgmise massiga:

— pardimaksa netomass vähemalt 300 g;

— hanemaksa netomass vähemalt 400 g.

Artikkel 2

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) „rümp" – artikli 1 punktis 1 märgitud liiki linnu kogu keha pärast verestustamist, sulgede katkumist ja siseelundite eemaldamist; neerude eemaldamine ei ole siiski kohustuslik; rümpa, millest on eemaldatud siseelundid, võib müügiks pakkuda koos rupsidega, st kõhuõõnde pandud südame, maksa, pärismao ja kaelaga, või ilma;

b) „jaotustükid" – kodulinnuliha, mis suuruse ja lihaskonna poolest on vastavuses rümba ühe kindla osaga;

c) „pakendatud kodulinnuliha" – kodulinnuliha, mida pakutakse vastavalt direktiivi 2000/13/EÜ artikli 1 lõike 3 punktis b sätestatud tingimustele;

d) „pakendamata kodulinnuliha" – müügiks lõpptarbijale pakutav pakendamata või müügikohas ostja soovil pakitud kodulinnuliha;

e) „turustamine" – müügi eesmärgil omamine või väljapanek, müügiks pakkumine, müük, tarnimine või muu turustusvorm;

f) „partii" – samasse liiki, tüüpi, klassi ja tootmistsüklisse kuuluv kontrollitav linnuliha, mis on pärit samas kohas asuvast tapamajast või lihalõikusettevõttest. Artikli 9 ning V ja VI lisa kohaldamisel hõlmab partii ainult samasse nimimassiklassi kuuluvaid kinnispakke.

Artikkel 3

1. Linnurümpade turustamiseks vastavalt käesolevale määrusele tuleb need esitada müügiks ühel järgmistest viisidest:

— osaliselt siseelunditest puhastatud (*effilé, roped*);

— koos rupsiga;

— ilma rupsita.

Võib lisada sõnad „siseelunditest puhastatud".

2. Osaliselt siseelunditest puhastatud rümbad on rümbad, millest ei ole eemaldatud südant, kopse, pärismagu, pugu ja neere.

3. Kõikide esitusviiside puhul võivad hingetoru, söögitoru ja pugu rümpa jääda, kui pead ei eemaldata.

([1]) EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29.

4. Rups sisaldab järgmist:

süda, kael, pärismagu ja maks ning muud kehaosad, mida peetakse toidukõlblikuks turul, mille lõpptarbijale see on ette nähtud. Maksast tuleb eraldada sapipõis. Pärismaost tuleb eemaldada sarvjas hõõrel ja pärismao sisaldis. Süda võib olla südamepaunaga või ilma. Kui kael jääb rümba külge, ei käsitata seda rupsina.

Kui müügiks oleval rümbal ei ole ühte neist neljast organist, tuleb selle puudumine ka markeeringul ära märkida.

5. Lisaks kooskõlas direktiiviga 2000/13/EÜ vastuvõetud riigisiseste eeskirjade järgimisele peavad kõnealuse direktiivi artikli 13 lõike 1 punkti b tähenduses olema liha saatedokumentides järgmised andmed:

a) määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunktis 1 osutatud kvaliteediklass;

b) kodulinnuliha turustusseisund kooskõlas määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunktiga 2 ja soovitatav ladustustemperatuur.

Artikkel 4

1. Nimetused, mille all käesoleva määrusega hõlmatud tooteid võib direktiivi 2000/13/EÜ artikli 3 lõike 1 punkti 1 tähenduses müüa, on loetletud käesoleva määruse artiklis 1 ja nendele vastavad mõisted teiste liikmesriikide keeltes on loetletud käesoleva määruse I lisas, ning neile lisatakse viide:

— terve rümba puhul ühele käesoleva määruse artikli 3 lõikega 1 ettenähtud esitusviisi kohta;

— linnuliha jaotustükkide puhul vastava liigi kohta.

2. Artikli 1 punktides 1 ja 2 määratletud nimetustele võib lisada muid mõisteid, tingimusel et need ei vii tarbijat sel määral eksitusse, et ta ajaks need segamini teiste artikli 1 punktides 1 ja 2 loetletud toodetega või artiklis 11 sätestatud märgistustega.

Artikkel 5

1. Tooteid, mida artiklis 1 ei ole määratletud, võib turustada ühenduses ainult selliste nimetuste all, mis ei vii tarbijat sel määral eksitusse, et ta ajaks need segamini teiste artiklis 1 osutatud toodetega või artiklis 11 sätestatud märgistustega.

2. Lisaks vastavalt direktiivile 2000/13/EÜ vastu võetud riigisiseste õigusaktide järgimisele, vastab lõpptarbijale ette nähtud kodulinnuliha etiketistamine, esitlemine ja reklaam käesoleva artikli lõigetes 3 ja 4 sätestatud lisanõuetele.

3. Värske kodulinnuliha puhul tuleb säilimisaja kuupäev asendada vastavalt direktiivi 2000/13/EÜ artiklile 10 tekstiga „kõlblik kuni".

4. Pakendatud kodulinnuliha puhul tuleb pakendil või sellele kinnitatud etiketil esitada järgmised andmed:

a) määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunkti 1 osutatud kvaliteediklass;

b) värske kodulinnuliha puhul selle koguhind ja kaaluühikuhind jaemüügis;

c) kodulinnuliha turustusseisund kooskõlas määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunktiga 2 ja soovitatav ladustustemperatuur;

d) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 [1] artikli 4 kohaselt antud tapamaja või lihalõikusettevõtte loa number, välja arvatud juhul, kui lõikamine ja konditustamine toimub müügikohas vastavalt kõnealuse määruse artikli 4 lõike 2 punktile d;

e) kolmandatest riikidest imporditud kodulinnuliha puhul märgis päritolumaa kohta.

5. Pakendamata kodulinnuliha müügiks pakkumise korral, välja arvatud juhul, kui lõikamine ja konditustamine toimuvad müügikohas vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 4 lõike 2 punktile d, tingimusel et lõikamine ja konditustamine toimub tarbija palvel ja juuresolekul, kohaldatakse lõikes 4 osutatud tähiste suhtes direktiivi 2000/13/EÜ artiklit 14.

6. Erandina artikli lõikest 5 ja käesoleva artikli lõigetest 2–5 ei ole vaja kodulinnuliha liigitada ega märgistada vastavalt osutatud artiklites märgitud lisaeeskirjadele, kui liha toimetatakse lihalõikus- või -töötlemisettevõtetesse.

Artikkel 6

Määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunktis 3 määratletud külmutatud linnuliha suhtes kohaldatakse järgmisi lisasätteid.

[1] ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

Käesoleva määrusega hõlmatud külmutatud linnuliha temperatuur peab olema stabiilne ja seda tuleb hoida toote kõikides osades temperatuuril –12 °C või alla selle, kuid lubatud on lühiajaline kõikumine kuni 3 °C. Selline toote temperatuuri hälve on lubatud vastavalt heale ladustamis- ja turustamistavale kohaliku turustamise ajal ja jaemüügikoha lihaletis.

Artikkel 7

1. Käesoleva määrusega hõlmatud linnurümbad ja jaotustükid peavad vastama järgmistele miinimumnõuetele, et neid võiks klassifitseerida A- või B-klassi, ning olema:

a) terved, võttes arvesse esitusviisi;

b) puhtad, ilma võõrlisandi, mustuse ja vereta;

c) ilma kõrvallõhnata;

d) ilma nähtavate vereplekkideta, välja arvatud väikesed ja märkamatud;

e) ilma väljaulatuvate murtud luudeta;

f) ilma suurte muljumisteta.

Värske linnuliha puhul ei tohi olla varasema külmutamise märke.

2. A-klassi klassifitseerimiseks peavad linnurümbad ja jaotustükid vastama ka järgmistele nõuetele:

a) nende kehaehitus peab olema hea. Liha peab olema lihav; rind hästi arenenud, lai, pikk ja lihav ning koivad lihavad. Tibude, noorte partide ja pardipoegade ning kalkunite puhul peavad rind, selg ja reied olema kaetud õhukese ühtlase rasvakihiga. Kukkede, kanade, partide ja noorte hanede puhul on lubatud paksem rasvakiht. Hanede puhul peab kogu rümp olema kaetud keskmise või paksu rasvakihiga;

b) rinnal, koibadel, päranipul, liigestel ja tiivaotstel võib olla vähesel hulgal sulgi, suletüükaid (suleotsi) ja udusulgi (niitsulgi). Supikanade, partide, kalkunite ja hanede puhul võivad suled olla ka muudel osadel;

c) teatavad kahjustused, muljumised ja värvimuutused on lubatud, kui neid on vähe ja need on märkamatud ning ei esine rinnal ega koibadel. Tiivaotsa ei pea olema. Tiivaotste ja sulefolliikuli kerge punetus on lubatud;

d) külmutatud või sügavkülmutatud linnulihal ei tohi esineda külmakahjustust, ([1]) välja arvatud siis, kui see on juhuslik, väike ja märkamatu ning ei esine rinnal ja koibadel.

Artikkel 8

1. Artiklite 1, 3 ja 7 eiramisest tulenevaid otsuseid võib teha üksnes terve partii kohta, mida on kontrollitud vastavalt käesoleva artikli sätetele.

2. Artiklis 1 määratletud üksiktoodetest võetakse pisteliselt allpool kindlaks määratud suurusega proov igast partiist, mida kontrollitakse tapamajas, lihalõikusettevõttes, hulgimüügi- või jaemüügilaos või mistahes muus turustusetapis sh transpordi käigus; importimisel kolmandatest riikidest tehakse seda tollivormistuse ajal:

Partii suurus	Proovi suurus	Defektsete ühikute lubatud hälve	
		Kokku	Artikli 1 punktide 1 ([1]) ja 3 ning artikli 7 lõike 1 puhul
1	2	3	4
100–500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

([1]) Lubatud hälve on sätestatud ühe liigi piires.

3. A-klassi linnuliha partii kontrollimisel on lubatud lõikes 2 esitatud tabeli 3. veerus osutatud defektsete ühikute koguarv. Kõnealused defektsed ühikud võivad rinnafilees sisaldada kõhre (painduv rinnakukiil) kuni 2 % massist.

Artikli 1 punktide 1 ja 3 ning artikli 7 lõike 1 sätetele mittevastavate defektsete ühikute arv ei ületa lõikes 2 esitatud tabeli 4. veerus sätestatud arvu.

Vastavalt artikli 1 punktile 3 on vastuvõetav ainult selline defektne ühik, mille mass on vähemalt 240 g pardimaksa puhul ja vähemalt 385 g hanemaksa puhul.

([1]) Külmakahjustus: (kvaliteeti vähendavas tähenduses) paikne või üldine taastamatu naha ja/või liha kuivamine, mille tagajärjel võib muutuda:
— esialgne värv (tavaliselt kahvatumaks) või
— maitse ja lõhn (maitsetu või räästunud) või
— koostis (kuiv, käsnjas).

4. B-klassi linnuliha partii kontrollimisel kahekordistatakse lubatud defektsete ühikute arvu.

5. Kui kontrollitud partii ei vasta nõuetele, keelab järelevalveasutus selle turustamise või impordi kolmandast riigist, kuni tõendatakse, et see vastab artiklitele 1 ja 7.

Artikkel 9

1. Direktiivi 76/211/EMÜ artiklis 2 määratletud kinnispakkidesse pakendatud külmutatud või sügavkülmutatud linnuliha võib klassifitseerida kaalukategooriate järgi vastavalt määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa B osa III punkti alapunktile 3:

— kinnispakid, mis sisaldavad ühte linnurümpa, või

— kinnispakid, mis sisaldavad ühte või mitut sama tüüpi või samast linnuliigist linnuliha jaotustükki, mis on määratletud artiklis 1.

2. Kõikidel kinnispakkidel peab vastavalt lõigetele 3 ja 4 olema märge toote massi kohta, mida nimetatakse „nimimassiks", mida kinnispakk peab sisaldama.

3. Külmutatud või sügavkülmutatud linnuliha kinnispakke võib nimimassi alusel liigitada järgmiselt:

a) rümbad:

— < 1 100 g: 50 g kaupa liigitatud klassid (1 050 – 1 000 – 950 jne),

— 1 100 – < 2 400 g: 100 g kaupa liigitatud klassid (1 100 – 1 200 – 1 300 jne),

— ≥ 2 400 g: 200 g kaupa liigitatud klassid (2 400 – 2 600 – 2 800 jne);

b) jaotustükid:

— < 1 100 g: 50 g kaupa liigitatud klassid (1 050 – 1 000 – 950 jne),

— ≥ 1 100 g: 100 g kaupa liigitatud klassid (1 100 – 1 200 – 1 300 jne).

4. Lõikes 1 osutatud kinnispakid tuleb valmistada nii, et need vastaksid järgmistele nõuetele:

a) täitekogus ei tohi olla keskmiselt väiksem kui nimimass;

b) nende kinnispakkide osa, mille negatiivne hälve on lõikes 9 sätestatud lubatud negatiivsest hälbest suurem, peab olema piisavalt väike, et kinnispakkide partiid vastaksid lõikes 10 nimetatud testi nõuetele;

c) kinnispakke, mille negatiivne hälve on kaks korda suurem kui lõikes 9 sätestatud lubatud negatiivne hälve, ei tohi turustada.

Käesoleva määruse kohaldamisel kehtivad direktiivi 76/211/EMÜ I lisas sätestatud nimimassi, täitekoguse ja negatiivse hälbe määratlused.

5. Külmutatud või sügavkülmutatud linnuliha pakkija või importija vastutuse puhul ja pädevate ametiasutuste poolt tehtava kontrolli suhtes kohaldatakse direktiivi 76/211/EMÜ I lisa punkte 4, 5 ja 6 *mutatis mutandis*.

6. Kinnispakke kontrollitakse proovide võtmise teel, mis toimub kahes osas:

— kõikide proovi kinnispakkide täitekoguse kontroll;

— proovi kinnispakkide keskmise täitekoguse kontroll.

Kinnispakkide partii loetakse nõuetekohaseks, kui mõlema kontrolli tulemused vastavad lõigetes 10 ja 11 nimetatud nõuetekohasuse näitajatele.

7. Partii koosneb ühesuguse nimimassiga, ühe liigi ja tootmistsükli kinnispakkidest, mis on pakitud samas kohas ja mida tuleb kontrollida.

Partii suurus on piiratud allpool sätestatud kogustega:

— kui kinnispakke kontrollitakse pakkeliini lõpus, on iga partii suurus võrdne pakkeliini maksimumtoodanguga tunnis ning partii suurus ei ole piiratud;

— muudel juhtudel piiratakse partii suurust 10 000 kinnispakiga.

8. Igast kontrollitavast partiist võetakse pisteliselt järgmise suurusega proov:

Partii suurus	Proovi suurus
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

Kui alla 100 kinnispakist koosnevaid partiisid testitakse pakendeid avamata direktiivi 76/211/EMÜ II lisa tähenduses, tehakse seda 100 % ulatuses.

9. Kinnispakkidesse pakendatud kodulinnuliha puhul on lubatud järgmised negatiivsed hälbed:

(grammides)

Nimismass	Lubatud negatiivne hälve	
	Rümbad	Jaotustükid
kuni 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 ja rohkem	100	

10. Kõikide proovi kinnispakkide täitekoguse kontrollimisel arvutatakse välja vähim lubatud kogus, lahutades kinnispaki nimimassist vastava lubatud negatiivse hälbe.

Proovi kinnispakid, mille täitekogus on väiksem kui vähim lubatud kogus, loetakse defektseks.

Kontrollitud kinnispakkide partii on nõuetekohane, kui mittevastavate ühikute arv proovis on järgmises tabelis esitatud nõuetekohasuse näitajast väiksem või sellega võrdne; partii lükatakse tagasi, kui mittevastavate ühikute arv proovis on nimetatud tabelis esitatud tagasilükkamisnäitajast suurem või sellega võrdne.

Proovi suurus	Defektsete ühikute arv	
	Nõuetekohasuse näitaja	Tagasilükkamisnäitaja
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Keskmise täitekoguse kontrollimisel on kinnispakkide partii nõuetekohane, kui proovi kinnispakkide keskmine täitekogus on suurem kui järgnevalt esitatud nõuetekohasuse näitajad:

Proovi suurus	Keskmise täitekoguse nõuetekohasuse näitaja
30	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}503\ s$
50	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}379\ s$
80	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}295\ s$

$\bar{x}$ = kinnispaki keskmine täitekogus,

Qn = kinnispaki nimimass,

s = partii kinnispakkide täitekoguse standardhälve.

Standardhälvet arvestatakse vastavalt direktiivi 76/211/EMÜ II lisa punktile 2.3.2.2.

12. Seni kuni nõukogu direktiivi 80/181/EMÜ ([1]) alusel kasutatakse täiendavaid märkeid, lisatakse käesoleva määruse kohaldamisel kehtivale kinnispakkide nimimassi märkele täiendav märge.

13. Muudest liikmesriikidest Ühendkuningriiki imporditavat kodulinnuliha kontrollitakse pisteliselt ning kontrollimine ei toimu piiril.

Artikkel 10

Direktiivi 2000/13/EÜ artikli 1 lõike 3 punkti a tähenduses võib markeeringul olla märge järgnevalt määratletud jahutusmeetodi kasutamise kohta ja vastavad III lisas loetletud mõisted teistes ühenduse keeltes:

— õhkjahutus: linnurümpade jahutamine külma õhuga;

— õhkpiserdus-jahutus: linnurümpade jahutamine külma õhuga, mis vaheldub veesumu ja veepiserdusega;

— sukeljahutus: linnurümpade jahutamine veeanumates või jää ja vee anumates vastuvoolumeetodil.

Artikkel 11

1. Põllumajanduslike tootmisviiside märkimiseks, välja arvatud mahepõllumajandus või bioloogiline tootmine, võivad markeeringul direktiivi 2000/13/EÜ artikli 1 lõike 3 punktis a määratletud tähenduses ja üksnes juhtudel, kui kõnesoleva määruse V lisas nimetatud asjakohased tingimused on täidetud, olla üksnes järgnevalt sätestatud mõisted ja vastavad IV lisas loetletud mõisted teistes ühenduse keeltes:

a) „söödetud…, mis sisaldab… %…";

b) „ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)";

c) „vabapidamine";

d) „traditsiooniline vabapidamine";

e) „täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine".

Nendele mõistetele võib lisada vastava põllumajandusliku tootmisviisi eriomadustega seotud märked.

([1]) EÜT L 39, 15.2.1980, lk 40.

Kui *foie gras* tootmiseks peetavatelt partidelt ja hanedelt saadud liha märgistusel on osutatud vabapidamisele (punktid c, d ja e), peab seal olema ka märge „saadud *foie gras* tootmiseks ettenähtud lindudelt".

2. Lindude tapavanust ja nuumamisaega on lubatud märkida ainult siis, kui kasutatakse ühte lõikes 1 osutatud mõistetest, ja juhul, kui lind ei ole V lisa punktides b, c või d nimetatud vanusest noorem. Käesolevat sätet ei kohaldata loomade suhtes, kes kuuluvad artikli 1 punkti 1 alapunkti a neljanda taande alla.

3. Lõigete 1 ja 2 kohaldamine ei piira selliste siseriiklike tehniliste meetmete kohaldamist, mis on V lisas esitatud miinimumnõuetest ulatuslikumad ja mis kehtivad üksnes asjaomase liikmesriigi tootjate suhtes, tingimusel, et need on kooskõlas ühenduse õigusega ja linnuliha ühiste turustusnormidega.

4. Lõikes 3 osutatud riiklikud meetmed tehakse teatavaks komisjonile.

5. Liikmesriigid peavad komisjoni taotluse korral esitama alati kogu vajaliku teabe selleks, et hinnata, kas käesolevas artiklis osutatud meetmed on kooskõlas ühenduse õiguse ja linnuliha ühiste turustusnormidega.

Artikkel 12

1. Tapamajad, kellel on lubatud kasutada artiklis 11 osutatud termineid, kuuluvad eriregistreerimisele. Nad peavad iga põllumajandusliku tootmisviisi osas eraldi arvestust järgmiste andmete kohta:

a) linnutootjate nimed ja aadressid, kes registreeritakse pärast liikmesriigi pädeva ametiasutuse tehtud kontrolli;

b) nimetatud ametiasutuse taotluse korral iga tootja ühe tootmistsükli lindude arv;

c) kõnealuste tarnitud ja töödeldud lindude arv ja eluskaal või rümba mass;

d) üksikasjalikud andmed müügi kohta, sealhulgas ostjate nimed ja aadressid, ja säilitavad need andmed vähemalt kuue kuu jooksul pärast lähetamist.

2. Lõikes 1 osutatud tootjaid kontrollitakse seejärel korrapäraselt. Tootjad peavad vähemalt kuue kuu jooksul pärast lähetamist jooksvat arvestust lindude arvu kohta linnupidamise viisi järgi, samuti müüdud lindude arvu, ostjate nimede ja aadresside ning sööda koguste ja tarneallikate kohta.

Lisaks sellele peavad vabapidamissüsteemi kasutavad tootjad arvestust lindude esmakordse uiteväljale laskmise kuupäeva kohta.

3. Sööda tootjad ja tarnijad peavad vähemalt kuue kuu jooksul pärast lähetamist arvestust, milles tõendatakse, et artikli 11 lõike 1 punktis a osutatud tootmisviisi tarbeks tootjatele tarnitud sööda koostis vastab söötmise näidustusele.

4. Haudejaamad peavad vähemalt kuue kuu jooksul pärast lähetamist arvestust artikli 11 lõike 1 punktides d ja e osutatud tootmisviisi tarbeks tootjatele tarnitud ja aeglase kasvuga tõugudesse kuuluvate lindude kohta.

5. Regulaarseid kontrolle artikli 11 ja käesoleva artikli lõigete 1 kuni 4 täitmise kohta tehakse:

a) põllumajandusettevõttes: vähemalt kord iga tootmistsükli jooksul;

b) sööda tootja ja tarnija juures: vähemalt kord aastas;

c) tapamajas: vähemalt neli korda aastas;

d) haudejaamas: vähemalt kord aastas artikli 11 lõike 1 punktides d ja e osutatud linnupidamisviisi puhul.

6. Iga liikmesriik esitab teistele liikmesriikidele ja komisjonile vastavalt lõikele 1 registreeritud heakskiidetud tapamajade loetelu, kus peab olema tapamaja nimi, aadress ja sellele määratud number. Kõikidest loetelusse tehtavatest muudatustest teatatakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile kalendriaasta iga kvartali alguses.

Artikkel 13

Määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 121 punkti a alapunktis v osutatud linnupidamisviisi märgete kasutamise järelevalve korral peavad liikmesriikide määratud asutused järgima 26. juuni 1989. aasta Euroopa standardit nr EN/45011 ning nendele annab loa ja nende üle teostab järelevalvet asjaomane liikmesriik.

Artikkel 14

Kolmandatest riikidest imporditud linnulihal võib olla üks või mitu artiklites 10 ja 11 sätestatud vabatahtlikku märget, kui sellega koos on päritoluriigi pädeva ametiasutuse väljaantud tõend selle kohta, et kõnealused tooted vastavad käesoleva määruse asjakohastele sätetele.

Kolmanda riigi taotluse korral koostab komisjon selliste asutuste loetelu.

Artikkel 15

1. Ilma et see piiraks artikli 16 lõike 5 ja artikli 17 lõike 3 kohaldamist, võib ühenduses äri- või kaubandustegevuse raames turustada külmutatud ja sügavkülmutatud kanasid üksnes juhul, kui jaotustükkide veesisaldus ei ületa VI lisas (nõrutamismeetod) või VII lisas (keemiline meetod) kirjeldatud analüüsimeetoditega määratud tehniliselt vältimatuid väärtusi.

2. Iga liikmesriigi poolt määratud pädevad asutused tagavad, et tapamajad võtavad kõik vajalikud meetmed lõikes 1 ettenähtud sätete järgimiseks ja eelkõige selleks, et:

— võetakse proovid veeimendumise kontrollimiseks jahutamisel ning külmutatud ja sügavkülmutatud kanade veesisalduse kontrollimiseks;

— kontrollide tulemused registreeritaks ja neid säilitataks üks aasta;

— iga partii märgistataks viisil, mis võimaldab tootmiskuupäeva kindlakstegemist; kõnealune märgistus tuleb kanda toodanguaruandesse.

Artikkel 16

1. Tapamajades viiakse vähemalt kord kaheksatunnise tööaja jooksul läbi regulaarsed kontrollid vastavalt IX lisale vee imendumise suhtes või kontrollid vastavalt VI lisale.

Kui kõnealustest kontrollidest ilmneb, et imendunud vee hulk on suurem kui käesoleva määruse kohaselt lubatud kogu veesisaldus, arvestades töötlemisetappidel, mida ei kontrollita, rümpa imendunud vett, ja kui imendunud vee hulk ületab IX lisa punktis 10 või VI lisa punktis 7 osutatud tasemed, teeb tapamaja töötlemisprotsessis viivitamatult vajalikud tehnilised muudatused.

2. Kõikidel lõike 1 teises lõigus osutatud juhtudel ning igal juhul vähemalt kord kahe kuu jooksul viiakse proovide võtmise teel läbi artikli 15 lõikes 1 osutatud veesisalduse kontrollid kõikidest tapamajadest pärit külmutatud või sügavkülmutatud kanade puhul liikmesriigi pädeva asutuse valiku kohaselt vastavalt VI või VII lisale. Kõnealust kontrolli ei teostata rümpade puhul, mille kohta esitatakse pädevale asutusele tõend, et need on ette nähtud üksnes ekspordiks.

3. Lõigetes 1 ja 2 osutatud kontrollid viib läbi pädev asutus või need viiakse läbi pädeva asutuse vastutusel. Pädevad asutused võivad konkreetsetel üksikjuhtudel kohaldada lõike 1 ja eriti IX lisa punktide 1 ja 10 ning lõike 2 sätteid rangemalt tapamaja suhtes, kelle puhul see osutub käesolevas määruses lubatud veesisalduse järgimise tagamiseks vajalikuks.

Kõikidel juhtudel, kui külmutatud või sügavkülmutatud tibude partii ei vasta käesoleva määruse sätetele, taasalustavad pädevad asutused lõikes 2 osutatud miinimumsagedusega kontrolle alles pärast seda, kui on saadud negatiivsed tulemused kolmelt VI või VII lisa kohaselt järjestikuselt kontrollimiselt, mille puhul võetakse proovid kolmel erineval tootmispäeval kuni nelja nädala jooksul. Nende erakorraliste kontrollide kulud kannab asjaomane tapamaja.

4. Kui õhkjahutuse puhul vastavad lõigetes 1 ja 2 osutatud kontrollide tulemused kuue kuu jooksul VI–IX lisas sätestatud kriteeriumidele, võib lõikes 1 osutatud kontrollide sagedust vähendada ühele korrale kuus. Kui kõnealustes lisades sätestatud kriteeriume ei täideta, taastatakse lõikes 1 osutatud kontrollikord.

5. Kui lõikes 2 osutatud kontrollide tulemusena selgub, et on ületatud lubatud piirnormi, ei ole asjaomane partii vastavuses käesoleva määrusega. Kõnealusel juhul võib asjaomane tapamaja nõuda kontrollanalüüsi läbiviimist liikmesriigi tugilaboris liikmesriigi pädeva asutuse valitud meetodil. Kõnealuse kontrollanalüüsi kulud kannab partii omanik.

6. Kui pärast kõnealust kontrollanalüüsi leitakse, et asjaomane partii ei ole vastavuses käesoleva määrusega, võtab pädev asutus sobivad meetmed selleks, et lubada asjaomast partiid ühenduses turustada ainult tingimusel, et tapamaja märgistab pädeva asutuse järelevalve all asjaomaste rümpade üksik- ja rühmapakendid lindi või etiketiga, millele on kantud punaste suurtähtedega vähemalt üks X lisas esitatud sõnastustest.

Esimeses lõigus osutatud partii jääb pädeva asutuse järelevalve alla, kuni selle suhtes kohaldatakse käesolevat lõiget või see kõrvaldatakse muul viisi. Kui pädevale asutusele tõendatakse, et esimeses lõigus osutatud partii on ette nähtud ekspordiks, võtab pädev asutus kõik vajalikud meetmed, et takistada kõnealuse partii turustamist ühenduses.

Esimeses lõigus sätestatud laused kantakse silmapaistvasse kohta hästi nähtavalt, selgesti loetavalt ja kustumatult. Muud teksti- või kujunduselemendid ei tohi neid mingil viisil peita, varjata või segada. Üksikpakenditel on tähed on vähemalt 1 cm kõrgused ja rühmapakenditel vähemalt 2 cm kõrgused.

Artikkel 17

1. Sihtliikmesriik võib viia läbi külmutatud või sügavkülmutatud kanade mittediskrimineerivad pistelised kontrollid saadetise artiklite 15 ja 16 nõuetele vastavuse kontrollimiseks, kui on tõsised põhjused kahtlustada rikkumisi.

2. Lõikes 1 osutatud kontrollid viiakse läbi kaupade sihtkohas või muus sobivas kohas, tingimusel, et viimati nimetatud juhul ei asu see piiril ja koha valik takistab võimalikult vähe kaupade marsruuti ning et kaubad liiguvad pärast vajalike proovide võtmist tavapäraselt sihtkohta. Tooteid ei müüda lõpptarbijale enne, kui kontrolli tulemused on teada.

Kõnealused kontrollid tuleb viia läbi esimesel võimalusel, et mitte asjatult viivitada toodete turuleviimisega või põhjustada viivitusi, mis võivad nende kvaliteeti kahjustada.

Kontrollide tulemustest, järgnevatest otsustest ja nende aluseks olnud asjaoludest teavitatakse kaubasaatjat, kaubasaajat või nende esindajaid hiljemalt proovide võtmisele järgneva kahe tööpäeva jooksul. Sihtliikmesriigi pädevate asutuste tehtud otsustest ja nende põhjustest teatatakse lähteliikmesriigi pädevale asutusele.

Kaubasaatja või tema esindaja taotluse korral edastatakse talle nimetatud otsused ja nende põhjused kirjalikult koos üksikasjadega sihtliikmesriigi õigusaktide alusel kehtiva edasikaebamisõiguse kohta, samuti sellega seotud protsessinormide ja -tähtaegade kohta.

3. Kui lõikes 1 osutatud kontrollide tulemused näitavad, et lubatud piirnorme on ületatud, võib asjaomase partii omanik nõuda kontrollanalüüsi läbiviimist ühes XI lisas loetletud tugilaboris samal meetodil, mida kasutati esialgse katse tegemisel. Kõnealuse kontrollanalüüsi kulud kannab partii omanik. Tugilaborite ülesanded ja pädevus on sätestatud XII lisas.

4. Kui pärast vastavalt lõigetele 1 ja 2 läbi viidud kontrolle ja taotletud kontrollanalüüse on leitud, et külmutatud või sügavkülmutatud kanad ei vasta artiklite 15 ja 16 sätetele, kohaldab sihtliikmesriigi pädev asutus artikli 16 lõikes 6 ettenähtud korda.

5. Lõigetes 3 ja 4 ette nähtud juhtudel võtab sihtliikmesriigi pädev asutus viivitamata ühendust lähteliikmesriigi pädeva asutusega. Lähteliikmesriigi pädev asutus võtab kõik vajalikud meetmed ja teavitab sihtliikmesriigi pädevat asutust läbiviidud kontrollidest, tehtud otsustest ja nende tegemise põhjustest.

Kui lõigetega 1 ja 3 ette nähtud kontrollid tõendavad korduvaid eiramisi või kui kõnealuste kontrollide läbiviimine ei ole lähteliikmesriigi arvates piisavalt põhjendatud, teavitavad asjaomase liikmesriigi pädevad asutused sellest komisjoni.

Käesoleva määruse ühtseks kohaldamiseks vajalikul määral või sihtliikmesriigi pädeva asutuse taotluse korral ja arvestades leitud rikkumiste laadi, võib komisjon

— saata asjaomasesse ettevõttesse ekspertide rühma ning viia koos pädevate riiklike asutustega läbi kohapealsed kontrollid või

— taotleda sihtliikmesriigi pädevalt asutuselt asjaomase ettevõtte toodete proovide võtmise tihendamist ja vajadusel sanktsioonide rakendamist vastavalt määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklile 194.

Komisjon teatab oma järeldustest liikmesriikidele. Liikmesriigid, kelle territooriumil kontrolli läbi viiakse, annavad ekspertidele nende töös kogu vajaliku abi.

Kuni komisjoni järelduste saamiseni tihendab lähteliikmesriik sihtliikmesriigi taotluse korral kõnealuse ettevõtte toodete kontrolli.

Kui seoses ettevõttes toimunud korduvate eiramistega võetakse kõnealuseid meetmeid, rahastab komisjon asjaomases ettevõttes kolmanda lõigu taanete sätete kohaldamisel tekkinud kulud.

Artikkel 18

1. Liikmesriikide pädevad asutused teatavad viivitamata asjaomasele riigi tugilaborile nende poolt või nende vastutusel tehtud artiklites 15, 16 ja 17 osutatud kontrollide tulemustest.

Liikmesriikide tugilaborid edastavad kõnealused andmed artiklis 19 osutatud ekspertide komiteele täiendavaks hindamiseks ja aruteluks liikmesriikide tugilaboritega igal aastal enne 1. juulit. Tulemused esitatakse korralduskomiteele läbivaatamiseks vastavalt määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklile 195.

2. Liikmesriigid võtavad kõikides turustusetappides konkreetsed meetmed artiklites 15, 16 ja 17 sätestatud kontrollide tegemiseks, sealhulgas kolmandatest riikidest imporditava kauba kontrollimiseks tollivormistuse ajal vastavalt VI ja VII lisale. Liikmesriigid teatavad kõnealustest meetmetest teistele liikmesriikidele ja komisjonile. Kõigist asjakohastest muudatustest teatatakse kohe teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Artikkel 19

Linnuliha veesisalduse üle järelevalvet teostav ekspertide komitee on tegev liikmesriikide tugilaborite katsete läbiviimist koordineeriva asutusena. Sinna kuuluvad komisjoni ja liikmesriikide tugilaborite esindajad. Komitee ja liikmesriikide tugilaborite ülesanded ning komitee organisatsiooniline ülesehitus on sätestatud XII lisas.

Finantsabi makstakse tugilaborile kooskõlas ühendust esindava komisjoni ja labori vahel sõlmitud lepingu tingimustega.

Euroopa Ühenduste Komisjoni põllumajanduse peadirektoraadi peadirektor volitatakse lepingutele komisjoni nimel alla kirjutama.

Artikkel 20

1. Ühenduses võib äri- või kaubandustegevuse raames turustada järgmisi värskeid, külmutatud ja sügavkülmutatud linnuliha jaotustükke üksnes juhul, kui jaotustükkide veesisaldus ei ületa VIII lisas (keemiline meetod) kirjeldatud analüüsimeetoditega määratud tehniliselt vältimatuid väärtusi:

a) kana nahata rinnafilee harkluuga või ilma;

b) kana rinnatükk koos nahaga;

c) kana reie- ja sääretükid, koivad, seljaosaga koivad, tagaveerandid koos nahaga;

d) kalkuni nahata rinnafilee;

e) kalkuni rinnatükk koos nahaga;

f) kalkuni reie- ja sääretükid, koivad koos nahaga;

g) kalkuni konditustatud koivaliha ilma nahata.

2. Iga liikmesriigi poolt määratud pädevad asutused tagavad, et tapamajad ja nende juures või neist eraldi asuvad lihalõikusettevõtted võtavad kõik vajalikud meetmed lõikes 1 ettenähtud sätete järgimiseks ja eelkõige selleks, et:

a) tapamajades kontrollitakse korrapäraselt ka käesoleva artikli lõikes 1 loetletud värskete, külmutatud või sügavkülmutatud jaotustükkide tootmiseks ettenähtud kana- ja kalkunirümpadesse imendunud vett vastavalt artikli 16 lõikele 1. Kõnealune kontroll viiakse läbi vähemalt kord kaheksatunnise tööaja jooksul. Kalkunirümpade õhkjahutuse puhul ei ole siiski imendunud vett vaja korrapäraselt kontrollida. IX lisa punktis 10 kindlaksmääratud piirväärtusi kohaldatakse ka kalkunirümpade puhul;

b) kontrollide tulemused registreeritaks ja neid säilitataks üks aasta;

c) iga partii märgistataks viisil, mis võimaldab tootmiskuupäeva kindlakstegemist; kõnealune märgistus tuleb kanda toodanguaruandesse.

Kui kanade õhkjahutuse puhul vastavad punktis a ja lõikes 3 osutatud kontrollide tulemused kuue kuu jooksul VI–IX lisas sätestatud kriteeriumidele, võib punktis a osutatud kontrollide sagedust vähendada ühele korrale kuus. Kui VI–IX lisas sätestatud kriteeriume ei täideta, taastatakse punktis a osutatud kontrollikord.

3. Igast linnuliha jaotustükke tootvast lihalõikusettevõttest pärit külmutatud ja sügavkülmutatud jaotustükkide puhul viiakse vähemalt kord kolme kuu jooksul läbi lõikes 1 osutatud veesisalduse kontroll proovide võtmise teel vastavalt VIII lisale. Kõnealust kontrolli ei teostata jaotustükkide puhul, mille kohta esitatakse pädevale asutusele tõend, et need on ette nähtud üksnes ekspordiks.

Kui ühe aasta jooksul on kontrolli tulemused konkreetses lihalõikusettevõttes vastanud VIII lisas sätestatud tingimustele, hakatakse kontrolli läbi viima kord kuue kuu jooksul. Kui kõnealuseid kriteeriume ei täideta, taastatakse esimeses lõigus osutatud kontrollikord.

4. Artikli 16 lõikeid 3–6 ja artikleid 17 ja 18 kohaldatakse *mutatis mutandis* käesoleva artikli lõikes 1 osutatud linnuliha jaotustükkide suhtes.

Artikkel 21

Määrus (EMÜ) nr 1538/91 tunnistatakse alates 1. juulist 2008 kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrusele (EMÜ) nr 1906/90 tõlgendatakse viidetena käesolevale määrusele ja neid loetakse vastavalt XIII lisas esitatud vastavustabelile.

Artikkel 22

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Määrust kohaldatakse alates 1. juulist 2008.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõigis liikmesriikides.

Brüssel, 16. juuni 2008

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Mariann FISCHER BOEL

I LISA

Artikli 1 punkt 1 – linnurümpade nimetused

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagte-kylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετετνοί και κότες (κρεατο-παραγωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	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 kodu-linnud	Πετεινοί και κότες (για βράοιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista, sautēta vai vārīta mājputnu gaļa
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετει-νάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Galletto	Cālītis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Giovane) tacc-hino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλοι και γαλο-πούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (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) berbe-riand (Ung) mulard-and	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barba-rieente (Junge Mulardente)	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskus-part, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra *'mulard'*	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (Jauna) *Mulard* pīle
2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberiand Avlsmulardand	Ente, Barba-rieente Mulardente	Part, muskus-part, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Anatra Anatra muta Anatra *'mulard'*	Pīle, muskuspīle, *Mulard* 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	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perle-høne	(Junges) Perl-huhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas broileris	Brojler csirke, pecsenyecsirke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, skirti troškinti arba virti	Kakas és tyúk (főznivaló baromfi)	Serduk, tiġieġa (tal-brodu)	Haan, hen soep- of stoofkip	Kura rosołowa	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	Kappan	Ħasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas	Minicsirke	Għattuqa, *coquelet*	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas	Serduk żgħir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp
1.	Kalakučiukas	Pecsenyepulyka, gigantpulyka, növendék pulyka	Dundjan (żgħir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukai, muskusinės anties ančiukai, mulardinės anties ančiukai	Pecsenyekacsa, Pecsenye pézsmakacsa, Pecsenye mulard-kacsa	Papra (żgħira fl-eta), papra żgħira (fellus ta' papra) *muskovy* (żgħira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „*Mulard*"-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmova, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato *Barbary*, Pato *Mulard*	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) myskiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) myskand
2.	Antis, muskusinė antis, mulardinė antis	Kacsa, Pézsma kacsa, Mulard kacsa	Papra, papra *muscovy*, papra *mulard*	Eend Barbarijse eend „*Mulard*"-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto *Barbary*, pato adulto *Mulard*	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiankka	Anka, mulardand, myskand
1.	Žąsiukas	Fiatal liba, pecsenye liba	Wiżża (żgħira fl-eta), fellusa ta' wiżża	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wiżża	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinių vištų viščiukai	Pecsenyegyöngyös	Farġhuna (żgħira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farġhuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Artikli 1 punkt 2 – linnurümpade osade nimetused

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charto	Čtvrtka	Kvart	(Vorder-, Hinter-)Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	Quarto	Ceturdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	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 Rückenstück	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	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Reis	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Sovraccoscia	Šķiņķis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	Sääretükk	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Fuso	Stilbs
i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Ali non separate	Nesadalīti spārni
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	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с „ядеца“	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Kližní 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 clavicule	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar krūšukaulu

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret” või „maigret”)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Pīles krūtiņa
n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krůtích 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	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulotai tītara kāju gaļai

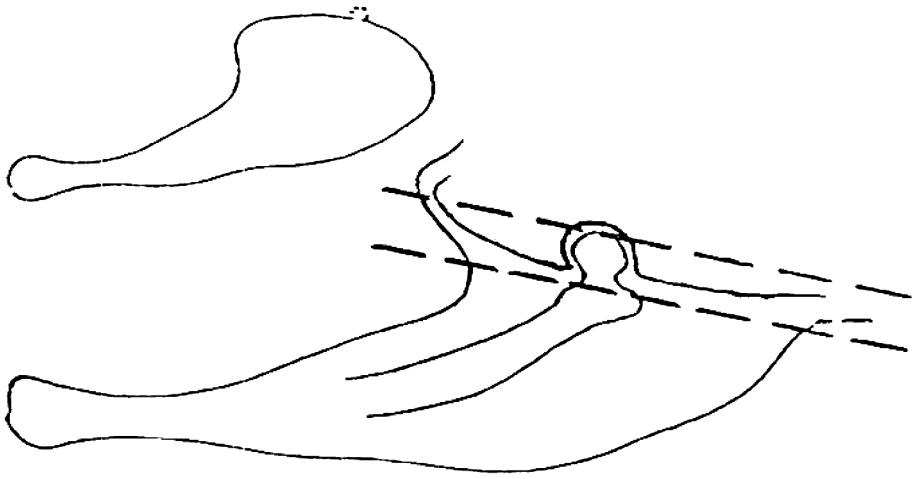
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti ta’ wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseparate	Neoddelené hydinové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Koja	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi	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	Felsőcomb	Il-biċċa ta’ fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydinové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	Alsócomb	Il-biċċa t’isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydinové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnas	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinové krídelko	Peruti	Siipi	Vinge

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
j)	Neatskirti sparnai	Összefüggő (egész) szárnyak	Ġwienaħ mhux separati	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi nesepărate	Neoddelené hydinové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu	Mellfilé szegycsonttal	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 kosťou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Krūtinėlės filė be kiliojo raumens (magret)	Bőrös libamellfilé, (maigret)	*Magret, maigret*	Magret	Magret	*Magret, maigret*	Tacâm de pasăre, spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
n)	Kalakuto kojų mėsa be kaulų	Kicsontozott pulykacomb	Laħam tas-saqajn taddundjan 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 bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipireisiliha	Urbenat kalkonkött av klubba

II LISA

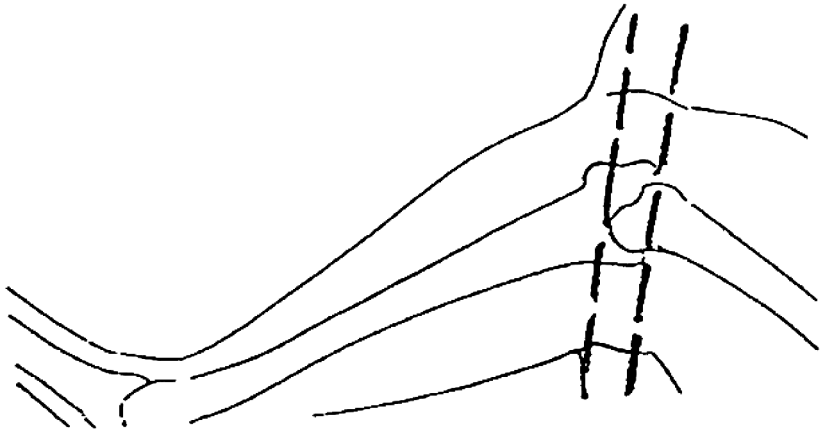
Lõige, mis eraldab reie/koiva ja selja

— puusaliigese piiritlemine



Lõige, mis eraldab reie ja sääretüki

— põlveliigese piiritlemine



III LISA

Artikkel 10 – jahutusmeetodid

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiserdusjahutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar izsmidzinātu gaisu
3.	Охлаждане чрез потапяне	Refrigeración por immersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

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

IV LISA

Artikli 11 lõige 1 — linnupidamisviisid

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с … % … гъска, хранена с овес	Alimentado con … % de … Oca engordada con avena	Krmena (čím) … % (čeho) … Husa krmená ovsem	Fodret med … % … Havrefodret gås	Mast mit … % … Hafermastgans	Söödetud …, mis sisaldab … % … Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με … % … Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Fed with … % of … Oats fed goose	Alimenté avec … % de … Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il … % di … Oca ingrassata con avena	Barība ar … % … ar auzām barotas zosis
b)	Екстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe …)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūtī")
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands …	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	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	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta … % … Avižomis penėtos žąsys	…%-ban …-val etetett Zabbal etetett liba	Mitmugħa b'… % ta' … Wiżża mitmugħa bil-ħafur	Gevoed met … % … Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem … % … tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com … % de … Ganso engordado com aveia	Furajate cu un % de … Gâşte furajate cu ovăz	Kŕmené … % … Husi kŕmené ovsom	Krmljeno z … % … gos krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää … …% Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med … % … Havreutfodrad gås
b)	Patalpose laisvai auginti paukščiai (Auginti tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Mrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel … binnen-gehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Creştere în interior sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai laikomi paukščiai	Szabadtartás	Barra (*free range*)	Scharrel … met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creştere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciškai laisvai laikomi paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Barra (*free range*) tradizz-jonali	Boerenscharrel … met uitloop Hoeve … met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creştere liberă tradiţională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Ulkoiluvapaus	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje laikomi paukščiai	Teljes szabad-tartás	Barra (*free range*) – liberta totali	Boerenscharrel … met vrije uitloop Hoeve … met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creştere liberă – libertate totală –	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liik-kumavapaus	Uppfödd i full frihet

V LISA

Artiklis 11 nimetatud tingimused:

a) *Söödetud …, mis sisaldab … % …*

Viited järgmistele söödakomponentidele on lubatud üksnes järgmistel tingimustel:

— teraviljade puhul: kui seda on söödasegus, mida antakse suurema osa nuumaperioodi vältel ja mis võib sisaldada kuni 15 % teravilja kõrvalsaadusi, vähemalt 65 % massist. Kui viidatakse ühele kindlale teraviljale, peab seda kasutatavas söödasegus olema vähemalt 35 % ja maisi puhul vähemalt 50 %;

— kaunviljade ja lehtköögiviljade puhul: kui seda on söödasegus, mida antakse suurema osa nuumaperioodi vältel, vähemalt 5 % massist,

— piimatoodete puhul: kui seda on söödasegus, mida antakse söötmise lõppjärgus, vähemalt 5 % massist.

Mõistet „kaeraga toidetud hani" võib siiski kasutada, kui hanedele on antud kolmenädalase lõpptoitmise ajal vähemalt 500 g kaeru päevas.

b) *Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)*

Seda mõistet võib kasutada üksnes siis, kui:

i) loomkoormus ühe põrandaruutmeetri kohta ei ole suurem kui:

— kanade, noorte kukkede, kohikukkede puhul: 15 lindu, kuid kõige rohkem 25 kg eluskaalu järgi;

— partide, pärlkanade ja kalkunite puhul: 25 kg eluskaalu järgi;

— hanede puhul: 15 kg eluskaalu järgi;

ii) linnud tapetakse järgmises vanuses:

— kanad: 56päevased või vanemad;

— kalkunid: 70päevased või vanemad;

— haned: 112päevased või vanemad;

— pekingi pardid: 49päevased või vanemad;

— muskuspardid: 70päevased või vanemad emaslinnud, 84päevased või vanemad isaslinnud;

— emased mullardid: 65päevased või vanemad;

— pärlkanad: 82päevased või vanemad;

— noorhaned (hanepojad): 60päevased või vanemad;

— noored kuked: 90päevased või vanemad;

— kohikuked: 140päevased või vanemad.

c) *Vabapidamine*

Seda mõistet võib kasutada üksnes siis, kui:

i) hoone loomkoormus ja tapavanus jäävad punktis b kindlaksmääratud piiridesse, välja arvatud kanade puhul, keda võib olla 13, kuid kõige rohkem 27,5 kg eluskaalu järgi ruutmeetri kohta, ja kohikukkede puhul, kelle loomkoormus ei ületa 7,5 lindu ja 27,5 kg eluskaalu järgi ruutmeetri kohta;

ii) lindudel on vähemalt poole eluea jooksul olnud terve päeva juurdepääs uiteväljale, millest suurem osa on kaetud taimkattega ja mille pindala on vähemalt:

— 1 m^2 kana või pärlkana kohta;

— 2 m^2 pardi või kohikuke kohta;

— 4 m^2 kalkuni või hane kohta.

Pärlkanade puhul võib uiteväljad asendada õrrekanalaga, mille põrandapindala on vähemalt võrdne hoone pindalaga ja mille kõrgus on vähemalt 2 m ning kus on kokku vähemalt 10 cm õrrepikkust ühe linnu kohta (hoones ja õrrekanalas);

iii) nuumaperioodil kasutatud söödasegu sisaldab vähemalt 70 % teravilja;

iv) lindlas on väljumisluugid, mille kogupikkus on vähemalt 4 meetrit hoone pindala 100 m^2 kohta.

d) *Traditsiooniline vabapidamine*

Seda mõistet võib kasutada üksnes siis, kui:

i) loomkoormus ühe ruutmeetri kohta hoone sees ei ole suurem kui:

— tibude puhul: 12 lindu, kuid kõige rohkem 25 kg eluskaalu järgi; teisaldatavate hoonete puhul, mille põrandapindala on kuni 150 m^2 ja mis on ka öösel avatud, võib loomkoormus olla kuni 20 lindu, kuid mitte rohkem kui 40 kg eluskaalu järgi ühe ruutmeetri kohta;

— kohikuked: 6,25 (kuni 91päevased: 12), kuid kõige rohkem 35 kg eluskaalu järgi;

— muskuspardid ja pekingi pardid: 8 isaslindu, kuid kõige rohkem 35 kg eluskaalu järgi, 10 emaslindu, kuid kõige rohkem 25 kg eluskaalu järgi;

— mullardid: 8, kuid kõige rohkem 35 kg eluskaalu järgi;

— pärlkanad: 13, kuid kõige rohkem 25 kg eluskaalu järgi;

— kalkunid: 6,25 (kuni seitsmenädalased: 10), kuid kõige rohkem 35 kg eluskaalu järgi;

— haned: 5 (kuni kuuenädalased: 10), 3 lindu nuumaperioodi kolmel viimasel nädalal, kui neid peetakse suletud ruumis, kuid kõige rohkem 30 kg eluskaalu järgi;

ii) sama tootmisüksuse lindla kasutatav kogupindala ei ole üle 1 600 m^2;

iii) igas lindlas on kuni:

— 4 800 kana;

— 5 200 pärlkana;

— 4 000 emast muskusparti või pekingi parti või 3 200 isast muskusparti või pekingi parti või 3 200 mullardit;

— 2 500 kohikukke, hane või kalkunit;

iv) lindlas on väljumisluugid, mille kogupikkus on vähemalt 4 meetrit hoone pindala 100 m^2 kohta;

v) lindudel on terve päev juurdepääs uiteväljale järgmisest vanusest alates:

— kuus nädalat kanade ja kohikukkede puhul;

— kaheksa nädalat partide, hanede, pärlkanade ja kalkunite puhul;

vi) suurem osa uiteväljast on kaetud taimkattega ja selle pindala on vähemalt:

— 2 m^2 kana, muskuspardi, pekingi pardi või pärlkana kohta;

— 3 m^2 mullardi kohta;

— 4 m^2 vähemalt 92päevase kohikuke kohta (2 m^2 kuni 91päevase kohikuke kohta);

— 6 m^2 kalkuni kohta;

— 10 m^2 hane kohta.

Pärlkanade puhul võib uiteväljad asendada õrrekanalaga, mille põrandapindala on hoone pindalast vähemalt kaks korda suurem ja kõrgus vähemalt 2 m. Linnu kohta on kokku vähemalt 10 cm õrrepikkust (hoones ja õrrekanalas);

vii) nuumatavad linnud on aeglase kasvuga tõust;

viii) nuumaperioodil kasutatud söödasegu sisaldab vähemalt 70 % teravilja;

ix) tapavanus on vähemalt:

— 81 päeva kanade puhul;

— 150 päeva kohikukkede puhul;

— 49 päeva pekingi partide puhul;

— 70 päeva emaste muskuspartide puhul;

— 84 päeva isaste muskuspartide puhul;

— 92 päeva mullardite puhul;

— 94 päeva pärlkanade puhul;

— 140 päeva tervelt küpsetamiseks turustatavate kalkunite ja hanede puhul;

— 98 päeva tükeldamiseks ettenähtud emaskalkunite puhul;

— 126 päeva tükeldamiseks ettenähtud isaskalkunite puhul;

— 95 päeva rasvamaksa (*foie gras*) ja rinnaliha (*magret*) tootmiseks ettenähtud hanede puhul;

— noorhanede (hanepoegade) puhul 60 päeva;

x) nuumaperioodi lõpp suletud ruumis ei ületa:

— üle 90päevaste tibude puhul: 15 päeva, kohikukkede puhul:

— 4 nädalat;

— rasvamaksa (*foie gras*) ja rinnaliha (*magret*) tootmiseks ettenähtud üle 70päevaste hanede ja mullardite puhul: 4 nädalat.

e) *Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine*

Selle mõiste kasutamiseks on vaja täita punktis d sätestatud tingimused ning lindudel peab terve päev olema juurdepääs piiramata alaga uiteväljale.

Kui ühenduse õiguse alusel on inimeste ja loomade tervise kaitsmise huvides kehtestatud uitealal viibimise piirang (piirangu võivad kehtestada ka veterinaarasutused), võib linde (välja arvatud õrrekanalates peetavad pärlkanad), mida toodetakse esimese taande punktides c, d ja e kirjeldatud viisil, piirangu kehtimise ajal jätkuvalt turustada tootmisviisile viitava märkega, kuid mitte kauem kui 12 nädalat.

VI LISA

SULAMISKAO MÄÄRAMINE

(Nõrutamiskatse)

1. *Eesmärk ja reguleerimisala*

Käesolevat meetodit kasutatakse külmutatud või sügavkülmutatud kanade sulatamisel eralduva vee hulga määramiseks. Kui kõnealune nõrgumiskadu, mis on väljendatud protsendina rümba massist (koos kogu pakendis oleva söödava rupsiga) ületab punktis 7 sätestatud piirnormi, käsitatakse üleliigset vett töötlemise jooksul imendununa.

2. *Mõiste*

Käesoleva meetodiga määratud nõrgumiskadu väljendatakse protsendina külmutatud või sügavkülmutatud rümba massist, kaasa arvatud söödav rups.

3. *Põhimõte*

Külmutatud või sügavkülmutatud rümp koos söödava rupsiga sulatatakse kontrollitavates tingimustes, mis võimaldavad eraldunud vee massi arvutamist.

4. *Seadmed*

4.1. Kaalud kuni 5 kg kaalumiseks, täpsusega vähemalt 1 g.

4.2. Kilekotid, mis on piisavalt suured rümba mahutamiseks ja mis on varustatud vahendiga kottide kindlaks kinnitamiseks.

4.3. Termostaatiliselt juhitav veevann koos seadmetega, mis võimaldavad hoida rümpasid punktides 5.5 ja 5.6 kirjeldatud viisil. Veevannis oleva vee ruumala on vähemalt kaheksa korda suurem kui kontrollitava linnuliha ruumala ning vee temperatuur on 42 ± 2 °C.

4.4. Filterpaber või muud vett imavad paberrätikud.

5. *Meetod*

5.1. Kontrollitava linnuliha hulgast eraldatakse kakskümmend rümpa juhuslikul valikul. Kuni testimiseni punktides 5.2–5.11 kirjeldatud viisil hoitakse rümpasid temperatuuril mitte üle – 18 °C.

5.2. Pakendi välispind pühitakse üleliigse jää ja vee eemaldamiseks. Pakend ja selle sisu kaalutakse 1 grammi täpsusega: see mass on M_0.

5.3. Rümbalt ja sellega koos müüdavalt söödavalt rupsilt eemaldatakse välispakend, mis kuivatatakse ja kaalutakse 1 grammi täpsusega: see mass on M_1.

5.4. Külmutatud rümba ja söödava rupsi mass saadakse M_1 lahutamisel M_0-st.

5.5. Rümp koos söödava rupsiga pannakse tugevasse veekindlasse kilekotti nii, et kõhuõõs on suunatud koti põhja (suletud osa) poole. Kott on piisavalt pikk, et seda saaks veebasseinis kindlalt kinnitada, kuid mitte nii lai, et rümpade püstine asend muutuks.

5.6. Koti osa, milles on rümp ja söödav rups, kastetakse täielikult veebasseini ning jäetakse avatuks, et võimalikult suur hulk õhku pääseks välja. Kotti hoitakse püstiasendis, kasutades vajadusel tugivarbasid või kotti pandud lisaraskusi nii, et vesi ei pääseks vannist kotti. Kotid ei tohi üksteise vastu puutuda.

5.7. Kott jäetakse veevanni ja hoitakse kogu aja jooksul temperatuuril 42 ± 2 °C ning kotti või vett hoitakse pidevas liikumises kuni rümba termiline keskpunkt (rupsiga kanade puhul rinnalihase sügavaim osa rinnaluu lähedal või ilma rupsita kanade puhul rupsi keskosa) saavutab temperatuuri vähemalt + 4 °C, mõõdetuna kahes juhuslikult valitud rümbas. Rümbad ei tohiks olla veevannis kauem kui on vajalik temperatuuri + 4 °C saavutamiseks. Temperatuuril – 18 °C hoitud rümpade vees hoidmise ajavahemik on järgmine:

Kaaluklass (g)	Rümba mass + rups (g)	Soovitav vees hoidmise aeg minutites	
		Rupsita tibud	Rupsiga tibud
< 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

Iga järgmise 100 g puhul pikendatakse ajavahemikku 7 minuti võrra. Kui vees hoidmise soovitatud ajavahemiku jooksul ei jõua kahe kontrollitud rümba temperatuur + 4 °C-ni, jätkatakse sulatamist, kuni rümpade termilise keskpunkti temperatuur on + 4 °C.

5.8. Kott ja selle sisu eemaldatakse veevannist; koti põhja tehakse augud, et sulamisel tekkinud vesi saaks välja voolata. Kotil ja selle sisul lastakse nõrguda üks tund ümbritseva õhu temperatuuril + 18 kuni + 25 °C.

5.9. Sulanud rümp eemaldatakse ja kotid ja pakend rupsiga (kui see on olemas) eemaldatakse kõhuõõnest. Rümp kuivatatakse seest ja väljast filterpaberi või paberrätikute abil. Rupsi sisaldavasse kotti tehakse augud ja pärast seda, kui vesi on ära nõrgunud, kuivatatakse kott ja sulanud rups võimalikult hoolikalt.

5.10. Sulanud rümba, rupsi ja pakendi kogumass kaalutakse 1 g täpsusega ja tähistatakse M_2-ga.

5.11. Rupsi sisaldava pakendi mass kaalutakse 1 g täpsusega ja tähistatakse M_3-ga.

6. *Tulemuse arvutamine*

Sulamisel eraldunud vee hulk, väljendatuna protsendina külmutatud või sügavkülmutatud rümba massist (koos rupsiga), arvutatakse järgmiselt:

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

7. *Tulemuse hindamine*

Kui proovis oleva 20 rümba sulamisel eraldunud vee kogus ületab järgmisi protsente, ületab töötlemise käigus imendunud vee kogus piirmäära.

Protsendimäärad on järgmised:

— õhkjahutus: 1,5 %;

— õhkpiserdusjahutus: 3,3 %;

— sukeljahutus: 5,1 %.

VII LISA

KANADE KOGU VEESISALDUSE MÄÄRAMINE

(Keemiline katse)

1. *Eesmärk ja reguleerimisala*

Käesolevat meetodit kasutatakse külmutatud ja sügavkülmutatud kanade veesisalduse määramiseks. Meetod hõlmab homogeenitud kodulinnurümpadest võetud proovide vee- ja proteiinisisalduse määramist. Määratud kogu veesisaldust võrreldakse punktis 6.4. osutatud valemina esitatud piirväärtusega, et teha kindlaks, kas töötlemisel on imendunud üleliigset vett. Kui analüüsija kahtlustab hindamist häiriva aine olemasolu, võtab ta vajalikud asjakohased abinõud.

2. *Mõisted*

„Rümp" – kodulinnu rümp koos luude, kõhrede ja rümbas oleva rupsiga.

„Rups" – maks, süda, pärismagu ja kael.

3. *Põhimõte*

Vee- ja proteiinisisaldus määratakse vastavalt tunnustatud ISO (Rahvusvahelise Standardiorganisatsiooni) meetoditele või vastavalt muudele meetoditele või analüüsidele, mille nõukogu on heaks kiitnud.

Rümpade suurim lubatav koguveesisaldus arvestatakse rümpade proteiinisisalduse alusel, mida saab seostada füsioloogilise veesisaldusega.

4. *Seadmed ja reaktiivid*

4.1. Kaalud rümpade ja ümbrise kaalumiseks, täpsusega vähemalt ± 1 g.

4.2. Lihakirves või saag rümpade lõikamiseks hakkmasina jaoks sobivateks tükkideks.

4.3. Suure võimsusega hakkmasin ja segisti, mille abil saab külmutatud või sügavkülmutatud linnuliha tervetest tükkidest ühtlase massi.

Märkus:

Erilist hakkmasinat ei ole vaja. Masinal peab olema piisavalt võimsust külmutatud või sügavkülmutatud lihast ja kontidest ühtlase massi tegemiseks, mis on samaväärne 4millimeetriste avadega restiga hakkmasinast saadava massiga.

4.4. Standardile ISO 1442 vastav seade veesisalduse määramiseks.

4.5. Standardile ISO 937 vastav seade proteiinisisalduse määramiseks.

5. *Menetlus*

5.1. Kontrollitavast linnulihast võetakse juhuslikult seitse rümpa ja hoitakse külmutatuna kuni punktides 5.2.–5.6. kirjeldatud analüüsi alguseni.

Analüüsi võib teha kas seitsme eri rümba analüüsidena või seitsmest rümbast koosneva liitproovi analüüsina.

5.2. Ettevalmistusi alustatakse tunni jooksul pärast rümpade võtmist sügavkülmikust.

5.3. a) Pakendi välispind pühitakse üleliigse jää ja vee eemaldamiseks. Iga rümp kaalutakse ja see vabastatakse pakkematerjalist. Pärast rümba lõikamist väiksemateks tükkideks ja söödava rupsi ümbert pakkimismaterjali eemaldamist määratakse grammi täpsusega rümba kogumass koos söödavate rupsidega ja rümbas oleva jää mass P_1, arvates maha eemaldatud ümbrise massi.

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse punkti 5.3. alapunkti a kohaselt ettevalmistatud seitsme rümba kogumass P_7.

5.4. a) Kogu rümp massiga P_1 hakitakse hakkmasinas vastavalt punktile 4.3. (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta iga rümpa esindava proovi.

b) Liitproovi analüüsi puhul hakitakse kõik seitse rümpa massiga P_7 hakkmasinas vastavalt punktile 4.3. (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta seitset rümpa esindavad kaks proovi. Neid kahte proovi analüüsitakse punktides 5.5. ja 5.6. kirjeldatud viisil.

5.5. Ühtlasest massist võetakse proov, mida kasutatakse kohe veesisalduse a % määramiseks vastavalt standardile ISO 1442.

5.6. Samuti võetakse ühtlasest massist proov, mida kasutatakse kohe lämmastikusisalduse määramiseks vastavalt standardile ISO 937. Toorvalgu sisalduse b % saamiseks korrutatakse kõnealune lämmastikusisaldus koefitsiendiga 6,25.

6. *Tulemuste arvutamine*

6.1. a) Vee mass (W) igas rümbas saadakse grammides väljendatuna valemiga $aP_1/100$ ja proteiini mass (RP) saadakse grammides väljendatuna valemiga $bP_1/100$. Tehakse kindlaks seitsme analüüsitud rümba vee masside (W_7) summa ja proteiini masside (RP_7) summa.

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse kahe analüüsitud proovi keskmine veesisaldus a % ja keskmine proteiinisisaldus b %. Seitsme rümba vee mass (W_7) esitatakse grammides väljendatuna valemiga $aP_7/100$ ja proteiini mass (RP_7) saadakse grammides väljendatuna valemiga $bP_7/100$.

6.2. Vee keskmise massi (W_A) ja proteiini keskmise massi (RP_A) saamiseks jagatakse vastavalt W_7 ja RP_7 seitsmega.

6.3. Käesoleva meetodi abil määratud teoreetilise füsioloogilise veesisalduse grammides võib arvutada järgmise valemi abil:

— kanad: $3{,}53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Õhkjahutus

Eeldusel, et valmistamise ajal imendunud tehniliselt vältimatu minimaalne veesisaldus on 2 %, [1] on käesoleva meetodiga määratud kogu veesisaldus (W_G) grammides järgmine (koos usaldusvahemikuga):

— kanad: $W_G = 3{,}65 \times RP_A + 42$.

[1] Arvutatakse rümba alusel, arvestamata imendunud vett.

b) Õhkpiserdusjahutus

Eeldusel, et valmistamise ajal imendunud tehniliselt vältimatu veesisaldus on 4,5 %, [1] on käesoleva meetodiga määratud kogu veesisalduse (W_G) lubatud piirnorm grammides järgmine (koos usaldusvahemikuga):

— kanad: $W_G = 3{,}79 \times RP_A + 42$.

c) Sukeljahutus

Eeldusel, et valmistamise ajal imendunud tehniliselt vältimatu veesisaldus on 7 %, [2] on käesoleva meetodiga määratud kogu veesisalduse (W_G) lubatud piirnorm grammides järgmine (koos usaldusvahemikuga):

— kanad: $W_G = 3{,}93 \times RP_A + 42$.

6.5. Kui punkti 6.2. alusel arvutatud seitsme rümba keskmine veesisaldus (W_A) ei ole suurem kui punktis 6.4. esitatud väärtus (W_G), käsitatakse kontrollitavat linnuliha kogust standardile vastavana.

[1] Arvutatakse rümba alusel, arvestamata imendunud vett.
[2] Arvutatakse rümba alusel, arvestamata imendunud vett.

VIII LISA

LINNULIHA JAOTUSTÜKKIDE KOGU VEESISALDUSE MÄÄRAMINE

(Keemiline katse)

1. *Eesmärk ja reguleerimisala*

Käesolevat meetodit kasutatakse teatavate linnuliha jaotustükkide kogu veesisalduse määramiseks. Meetod hõlmab homogeenitud linnuliha jaotustükkidest võetud proovide vee- ja proteiinisisalduse määramist. Määratud kogu veesisaldust võrreldakse punktis 6.4. osutatud valemina esitatud piirväärtusega, et teha kindlaks, kas töötlemisel on imendunud üleliigset vett. Kui analüüsija kahtlustab hindamist häiriva aine olemasolu, võtab ta vajalikud asjakohased abinõud.

2. *Mõisted ja proovivõtumeetodid*

Artikli 1 punktis 2 esitatud mõisted kehtivad artiklis 20 osutatud linnuliha jaotustükkide puhul. Proovid peaksid olema vähemalt järgmise suurusega:

— kana rinnatükk: pool rinda;

— kana rinnafilee: pool nahata konditustatud rinda;

— kalkuni rinnatükk, kalkuni rinnafilee ja konditustatud koivaliha: umbes 100grammised tükid;

— muud jaotustükid: vastavalt artikli 1 punktile 2.

Üksikult pakkimata külmutatud või sügavkülmutatud toodete puhul võib suuri koguseid enne proovide võtmist hoida temperatuuril 0 °C seni, kuni on võimalik eraldada üksikuid jaotustükke.

3. *Põhimõte*

Vee- ja proteiinisisaldus määratakse vastavalt tunnustatud ISO (Rahvusvahelise Standardiorganisatsiooni) meetoditele või vastavalt muudele meetoditele või analüüsidele, mille nõukogu on heaks kiitnud.

Linnuliha jaotustükkide suurim lubatav koguveesisaldus arvestatakse jaotustükkide proteiinisisalduse alusel, mida saab seostada füsioloogilise veesisaldusega.

4. *Seadmed ja reaktiivid*

4.1. Kaalud jaotustükkide ja ümbrise kaalumiseks, täpsusega vähemalt ± 1 g.

4.2. Lihakirves või saag jaotustükkide lõikamiseks hakkmasina jaoks sobivateks tükkideks.

4.3. Suure võimsusega hakkmasin ja segisti, mille abil saab linnuliha jaotustükkidest või nende osadest ühtlase massi.

Märkus:

Erilist hakkmasinat ei ole vaja. Masinal peab olema piisavalt võimsust ka külmutatud või sügavkülmutatud lihast ja kontidest ühtlase massi tegemiseks, mis on samaväärne 4millimeetriste avadega restiga hakkmasinast saadava massiga.

4.4. Standardile ISO 1442 vastav seade veesisalduse määramiseks.

4.5. Standardile ISO 937 vastav seade proteiinisisalduse määramiseks.

5. *Menetlus*

5.1. Kontrollitavast linnulihast võetakse juhuslikult viis jaotustükki ja hoitakse vastavalt olukorrale külmutatuna või jahutatuna kuni punktides 5.2.–5.6. kirjeldatud analüüsi alguseni.

Punktis 2. osutatud külmutatud või sügavkülmutatud pakkimata toodetest võetud proove võib hoida temperatuuril 0 °C kuni analüüsi alguseni.

Analüüsi võib teha kas viie eri jaotustüki analüüsidena või viiest jaotustükist koosneva liitproovi analüüsina.

5.2. Ettevalmistusi alustatakse tunni jooksul pärast jaotustükkide võtmist sügavkülmikust või külmikust.

5.3. a) Pakendi välispind pühitakse üleliigse jää ja vee eemaldamiseks. Iga jaotustükk kaalutakse ja see vabastatakse pakkematerjalist. Pärast jaotustükkide lõikamist väiksemateks tükkideks määratakse grammi täpsusega linnuliha jaotustüki mass P_1, arvates maha eemaldatud ümbrise massi.

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse punkti 5.3. alapunkt a kohaselt ettevalmistatud viie jaotustüki kogumass P_5.

5.4. a) Kogu jaotustükk massiga P_1 hakitakse hakkmasinas vastavalt punktile 4.3. (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta iga jaotustükki esindava proovi.

b) Liitproovi analüüsi puhul hakitakse kõik viis jaotustükki massiga P_5 hakkmasinas vastavalt punktile 4.3. (ja vajaduse korral segatakse ka segistiga), et saada ühtlane mass, millest võib seejärel võtta viit jaotustükki esindavad kaks proovi.

Neid kahte proovi analüüsitakse punktides 5.5. ja 5.6. kirjeldatud viisil.

5.5. Ühtlasest massist võetakse proov, mida kasutatakse kohe veesisalduse a % määramiseks vastavalt standardile ISO 1442.

5.6. Samuti võetakse ühtlasest massist proov, mida kasutatakse kohe lämmastikusisalduse määramiseks vastavalt standardile ISO 937. Toorvalgu sisalduse b % saamiseks korrutatakse kõnealune lämmastikusisaldus koefitsiendiga 6,25.

6. *Tulemuste arvutamine*

6.1. a) Vee mass (W) igas jaotustükis esitatakse grammides väljendatuna suhtes $aP_1/100$ ja proteiini mass (RP) esitatakse grammides väljendatuna suhtes $bP_1/100$.

Tehakse kindlaks viie analüüsitud jaotustüki vee masside summa (W_5) ja proteiini masside summa (RP_5).

b) Liitproovi analüüsi puhul määratakse kahe analüüsitud proovi keskmine veesisaldus a % ja keskmine proteiinisisaldus b %. Viie jaotustüki vee mass (W_5) esitatakse grammides väljendatuna valemiga $aP_5/100$ ja proteiini mass (RP_5) esitatakse grammides väljendatuna valemiga $bP_5/100$.

6.2. Vee keskmise massi (W_A) ja keskmise proteiini massi (RP_A) saamiseks jagatakse vastavalt W_5 ja RP_5 viiega.

6.3. Käesoleva meetodiga määratud keskmine füsioloogiline W/RP suhe on järgmine:

— kana rinnafilee: 3,19 ± 0,12;

— kanakoivad ja tagaveerandid: 3,78 ± 0,19;

— kalkuni rinnafilee: 3,05 ± 0,15;

— kalkunikoivad: 3,58 ± 0,15;

— kalkuni konditustatud koivaliha: 3,65 ± 0,17.

6.4. Eeldusel et valmistamise ajal imendunud tehniliselt vältimatu minimaalne veesisaldus on sõltuvalt toote tüübist ja kohaldatavast jahutusmeetodist 2 %, 4 % või 6 %, ([1]) on käesoleva meetodiga määratud kõrgeim lubatud W/RP suhe järgmine:

	Õhkjahutus	Õhkpiserdusjahutus	Sukeljahutus
Kana rinnafilee ilma nahata	3,40	3,40	3,40
Kana rinnatükid koos nahaga	3,40	3,50	3,60
Kana kintsu- ja sääretükid, koivad, seljaosaga koivad, tagaveerandid koos nahaga	4,05	4,15	4,30
Kalkuni rinnafilee ilma nahata	3,40	3,40	3,40
Kalkuni rinnatükid koos nahaga	3,40	3,50	3,60
Kalkuni kintsu- ja sääretükid, koivad koos nahaga	3,80	3,90	4,05
Kalkuni konditustatud koivaliha ilma nahata	3,95	3,95	3,95

Kui punktis 6.2. esitatud väärtuste alusel arvutatud viie jaotustüki keskmine W_A/RP_A suhe ei ole suurem kui punktis 6.4. esitatud suhe, käsitatakse kontrollitavat linnuliha jaotustükkide kogust standardile vastavana.

([1]) Arvutatakse jaotustüki alusel, arvestamata imendunud vett. Kalkuni (nahata) filee ja konditustatud koivaliha puhul on kõnealune veesisaldus kõikide jahutusmeetodite korral 2 %.

IX LISA

VEEIMENDUMISE KONTROLLIMINE TOOTMISETTEVÕTTES

(Katsed tapamajades)

1. Vähemalt kord kaheksatunnise tööaja jooksul:

   valitakse lahkamis-puhastusliinilt juhuslikult 25 rümpa kohe pärast siseelundite, rupsi ja rasva eemaldamist ning enne esimest sellele järgnevat pesemist.

2. Vajadusel lõigatakse ära kael, jättes kaelanaha rümba külge.

3. Iga rümp märgistatakse. Kõik rümbad kaalutakse grammi täpsusega ja mass registreeritakse.

4. Proovi rümbad riputatakse uuesti lahkamis-puhastusliinile tavapärase pesemise, jahutamise, nõrutamise jne menetluste jätkamiseks.

5. Märgistatud rümbad eemaldatakse nõrutusliini lõpus, laskmata neil nõrguda kauem kui on tavapärane nõrgumisaeg linnuliha partii puhul, millest proovid on võetud.

6. Proov koosneb 20st esimesena võetud rümbast. Need kaalutakse uuesti. Grammi täpsuseni ümardatud massi võrreldakse esimesel kaalumisel registreeritud massiga. Proov tühistatakse, kui on võetud alla 20 rümba.

7. Proovi rümpadelt eemaldatakse märgistus ning need pakitakse tavapäraselt.

8. Niiskuse imendumise protsent määratakse samade rümpade pesemiseelse kogumassi lahutamisel nende kogumassist pärast pesemist, jahutamist ja nõrutamist, jagades erinevuse esialgse massiga ja korrutades 100ga.

9. Punktides 1–8 kirjeldatud käsitsi kaalumise asemel võib sama arvu rümpade niiskuse imendumise protsendi kindlakstegemiseks kasutada samade põhimõtete alusel automaatset kaalumisliini, tingimusel et pädev asutus on kõnealuse liini eelnevalt selleks otstarbeks heaks kiitnud.

10. Tulemus ei tohi ületada järgmisi protsendimäärasid rümpade esialgsest massist ega muid lisatud vee sisalduse maksimaalseid lubatud väärtusi:

    — õhkjahutus: 0 %;

    — õhkpiserdusjahutus: 2 %;

    — sukeljahutus: 4,5 %.

X LISA

ARTIKLI 16 LÕIKES 6 NIMETATUD LAUSED

– *bulgaaria keeles:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО

– *hispaania keeles:* Contenido en agua superior al límite CE

– *tšehhi keeles:* Obsah vody překračuje limit ES

– *taani keeles:* Vandindhold overstiger EF-Normen

– *saksa keeles:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert

– *eesti keeles:* Veesisaldus ületab EÜ normi

– *kreeka keeles:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ

– *inglise keeles:* Water content exceeds EC limit

– *prantsuse keeles:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

– *itaalia keeles:* Tenore d'acqua superiore al limite CE

– *läti keeles:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu

– *leedu keeles:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą

– *ungari keeles:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket

– *malta keeles:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE

– *hollandi keeles:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum

– *poola keeles:* Zawartość wody przekracza normę WE

– *portugali keeles:* Teor de água superior ao limite CE

– *rumeenia keeles:* Conținutul de apă depășește limita CE

– *slovaki keeles:* Obsah vody presahuje limit ES

– *sloveeni keeles:* Vsebnost vode presega ES omejitev

– *soome keeles:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin

– *rootsi keeles:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

XI LISA

LIIKMESRIIKIDE TUGILABORITE NIMEKIRI

Belgia

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

Bulgaaria

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)

Tšehhi Vabariik

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

Taani

Fødevarestyrelsen
Fødevareregion Øst
Afdeling for Fødevarekemi
Søndervang 4
DK-4100 Ringsted

Saksamaa

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel
Standort Kulmbach
E.C.-Baumann-Straße 20
D-95326 Kulmbach

Eesti

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Iirimaa

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Kreeka

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

Hispaania

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

Prantsusmaa

SCL Laboratoire de Lyon
10, avenue des Saules
BP 74
F-69922 Oullins

Itaalia

Ministero Politiche Agricole e Forestali
Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavedone n. 29
I-41100 Modena

Küpros

Agricultural Laboratory
Department of Agriculture
Loukis Akritas Ave; 14
CY-Lefcosia (Nicosia)

Läti

Pārtikas un veterinārā dienesta
Nacionālais diagnostikas centrs
Lejupes iela 3,
Rīga, LV-1076

Leedu

Nacionalinė veterinarijos laboratorija
J. Kairiūkščio g. 10
LT-2021 Vilnius

Luksemburg

Laboratoire National de Santé
Rue du Laboratoire, 42
L-1911 Luxembourg

Ungari

Országos Élelmiszervizsgáló Intézet
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81.
HU-1465

Malta

Malta National Laboratory
UB14, San Gwann Industrial Estate
San Gwann, SGN 09
Malta

Madalmaad

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Bornsesteeg 45, gebouw 123
6708 AE Wageningen
Nederland

Austria

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Institut für Lebensmitteluntersuchung Wien
Abteilung 6 — Fleisch und Fleischwaren
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Poola

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

Portugal

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

Rumeenia

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

Sloveenia

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

Slovakkia

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
Slovenská republika

Soome

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Rootsi

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Ühendkuningriik

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
United Kingdom

XII LISA

Linnuliha veesisalduse üle järelvalvet teostava ekspertide komitee ülesanded ja organisatsiooniline ülesehitus

Artiklis 19 osutatud ekspertide komitee vastutab järgmiste ülesannete täitmise eest:

a) teabe edastamine liikmesriikide tugilaboritele linnuliha veesisalduse analüüsimeetodite ja võrdluskatsete kohta;

b) riiklikes tugilaborites punktis a osutatud meetodite rakendamise koordineerimine, korraldades võrdluskatseid ja eelkõige tasemekatseid;

c) liikmesriikide tugilaborite toetamine tasemekatsete läbiviimisel, pakkudes teadusalast abi statistiliste andmete hindamisel ja aruandlusel;

d) uute analüüsimeetodite väljatöötamise koordineerimine ja liikmesriikide tugilaborite teavitamine selles valdkonnas tehtud edusammudest;

e) komisjonile teadusliku ja tehnilise abi osutamine, eelkõige liikmesriikidevahelistes analüüsitulemusi käsitlevates vaidlusküsimustes.

Artiklis 19 osutatud ekspertide komitee luuakse järgmiselt:

Linnuliha veesisalduse üle järelevalvet teostavasse ekspertide komiteesse kuuluvad Teadusuuringute Ühiskeskuse (JRC) Etalonainete ja Mõõtmiste Instituudi (IRMM), põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraadi ja kolme liikmesriigi tugilabori esindajad. Etalonainete ja Mõõtmiste Instituudi esindaja on tegev komitee esimehena ja määrab liikmesriikide tugilaboreid komiteesse rotatsiooni põhimõttel. Liikmesriikide tugilaborite väljavalimise eest vastutavad liikmesriikide ametiasutused määravad seejärel komiteesse toidu veesisalduse järelevalve eksperdid. Iga-aastase rotatsiooni käigus asendatakse korraga üks komiteesse kuuluv liikmesriigi tugilabor, et tagada komitee järjepidevus. Käesoleva lisa käesolevas osas nimetatud ülesannete täitmisega seotud liikmesriikide ekspertide ja/või liikmesriikide tugilaborite kulud kannab asjaomane liikmesriik.

Riigi tugilaborite ülesanded

XI lisas osutatud liikmesriikide tugilaborid vastutavad järgmiste ülesannete täitmise eest:

a) linnuliha veesisalduse analüüsimise eest vastutavate liikmesriikide laborite tegevuse koordineerimine;

b) liikmesriigi pädeva asutuse toetamine linnuliha veesisalduse järelevalvesüsteemi töö korraldamisel;

c) osalemine punktis a osutatud eri liikmesriikide tugilaborite vahelistes võrdluskatsetes (tasemekatsed);

d) ekspertide komitee esitatud teabe edastamise tagamine asjaomase liikmesriigi pädevale asutusele ja punktis a osutatud liikmesriikide laboritele;

e) koostöö ekspertide komiteega ja ekspertide komiteesse määramisel vajalike katseproovide ettevalmistamine, sealhulgas homogeensuse kontroll, ning asjakohase veo korraldamine.

XIII LISA

Vastavustabel

Määrus (EMÜ) nr 1906/90	Määrus (EMÜ) nr 1538/91	Käesolev määrus
	Artikkel 1	Artikkel 1
	Artikli 1a sissejuhatav lause	Artikkel 2 sissejuhatav lause
Artikli 2 punktid 2, 3 ja 4		Artikli 2 punktid b ja c
Artikli 2 punkt 8		Artikli 2 punkt d
	Artikli 1a esimene ja teine taane	Artikli 2 punktid e ja f
	Artikkel 2	Artikli 3 lõiked 1–4
Artikkel 4		Artikli 3 lõige 5
	Artikkel 3	Artikkel 4
	Artikkel 4	Artikli 5 lõige 1
Artikli 5 lõiked 1–4		Artikli 5 lõiked 2–5
Artikkel 6		Artikli 5 lõige 6
	Artikkel 5	Artikkel 6
	Artikli 6 lõike 1 sissejuhatav lause	Artikli 7 lõike 1 sissejuhatav lause
	Artikli 6 lõike 1 esimene kuni kuues taane	Artikli 7 lõike 1 punktid a–f
	Artikli 6 lõike 2 sissejuhatav lause	Artikli 7 lõike 2 sissejuhatav lause
	Artikli 6 lõike 2 esimene kuni neljas taane	Artikli 7 lõike 2 punktid a–d
	Artikli 7 lõige 1	Artikli 8 lõige 1
	Artikli 7 lõige 3	Artikli 8 lõige 2
	Artikli 7 lõige 4	Artikli 8 lõige 3
	Artikli 7 lõige 5	Artikli 8 lõige 4
	Artikli 7 lõige 6	Artikli 8 lõige 5
	Artikli 8 lõige 1	Artikli 9 lõige 1
	Artikli 8 lõige 2	Artikli 9 lõige 2
	Artikli 8 lõike 3 sissejuhatav lause	Artikli 9 lõike 3 sissejuhatav lause
	Artikli 8 lõike 3 esimene taane	Artikli 9 lõike 3 punkt a
	Artikli 8 lõike 3 teine taane	Artikli 9 lõike 3 punkt b
	Artikli 8 lõike 4 esimese lõigu sissejuhatav lause	Artikli 9 lõike 4 esimese lõigu sissejuhatav lause

Määrus (EMÜ) nr 1906/90	Määrus (EMÜ) nr 1538/91	Käesolev määrus
	Artikli 8 lõike 4 esimese lõigu esimene kuni kolmas taane	Artikli 9 lõike 4 esimese lõigu punktid a–c
	Artikli 8 lõike 4 teine lõik	Artikli 9 lõike 4 teine lõik
	Artikli 8 lõiked 5–12	Artikli 9 lõiked 5–12
	Artikli 8 lõike 13 esimene lõik	—
	Artikli 8 lõike 13 teine lõik	Artikli 9 lõige 13
	Artikkel 9	Artikkel 10
	Artikkel 10	Artikkel 11
	Artikli 11 lõike 1 sissejuhatav lause	Artikli 12 lõike 1 sissejuhatav lause
	Artikli 11 lõike 1 esimene kuni neljas taane	Artikli 12 lõike 1 punktid a–d
	Artikli 11 lõige 2	Artikli 12 lõige 2
	Artikli 11 lõige 2a	Artikli 12 lõige 3
	Artikli 11 lõige 2b	Artikli 12 lõige 4
	Artikli 11 lõike 3 sissejuhatav osa	Artikli 12 lõike 5 sissejuhatav osa
	Artikli 11 lõike 3 esimene kuni neljas taane	Artikli 12 lõike 5 punktid a–d
	Artikli 11 lõige 4	Artikli 12 lõige 6
	Artikkel 12	Artikkel 13
	Artikkel 13	Artikkel 14
	Artikli 14a lõiked 1 ja 2	Artikkel 15
	Artikli 14a lõiked 3–5	Artikli 16 lõiked 1–3
	Artikli 14a lõige 5a	Artikli 16 lõige 4
	Artikli 14a lõige 6	Artikli 16 lõige 5
	Artikli 14a lõike 7 esimese lõigu sissejuhatav lause	Artikli 16 lõike 6 esimene lõik
	Artikli 14a lõike 7 esimese lõigu taanded	X lisa
	Artikli 14a lõike 7 teine ja kolmas lõik	Artikli 16 lõike 6 teine ja kolmas lõik
	Artikli 14a lõiked 8–12	Artikli 17 lõiked 1–5
	Artikli 14a lõige 12a	Artikli 18 lõige 1
	Artikli 14a lõige 13	Artikli 18 lõige 2
	Artikli 14a lõige 14	Artikkel 19
	Artikli 14b lõige 1	Artikli 20 lõige 1

Määrus (EMÜ) nr 1906/90	Määrus (EMÜ) nr 1538/91	Käesolev määrus
	Artikli 14b lõike 2 esimese lõigu sissejuhatav lause	Artikli 20 lõike 2 esimese lõigu sissejuhatav lause
	Artikli 14b lõike 2 esimese lõigu esimene kuni kolmas taane	Artikli 20 lõike 2 esimese lõigu punktid a–c
	Artikli 14b lõike 2 teine lõik	Artikli 20 lõike 2 teine lõik
	Artikli 14b lõiked 3–4	Artikli 20 lõiked 3–4
	Artikkel 15	—
	—	Artikkel 21
	—	Artikkel 22
	I lisa	I lisa
	I A lisa	II lisa
	II lisa	III lisa
	III lisa	IV lisa
	IV lisa	V lisa
	V lisa	VI lisa
	VI lisa	VII lisa
	VIa lisa	VIII lisa
	VII lisa	IX lisa
	VIII lisa	XI lisa
	IX lisa	XII lisa
	—	XIII lisa