KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 543/2008

2008 m. birželio 16 d.

kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (Bendrą bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentą) ([1]), ypač į jo 121 straipsnio e punktą kartu su 4 straipsniu,

kadangi:

(1) Nuo 2008 m. liepos 1 d. 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1906/90 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų ([2]) panaikinamas Reglamentu (EB) Nr. 1234/2007.

(2) Tam tikros Reglamente (EEB) Nr. 1906/90 esančios nuostatos ir įpareigojimai nebuvo neįtraukti į Reglamentą (EB) Nr. 1234/2007.

(3) Kad bendras rinkos organizavimas, ypač prekybos standartai, veiktų gerai ir būtų užtikrintas jo tęstinumas, atitinkamos nuostatos ir įpareigojimai turi būti įtraukti į reglamentą, nustatantį išsamias Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 įgyvendinimo taisykles.

(4) Reglamentu (EB) Nr. 1234/2007 buvo įteisinti tam tikri prekybos paukštiena standartai, kuriuos taikant visų pirma reikia priimti nuostatas dėl tų naminių paukščių skerdenų, jų dalių ir subproduktų, kuriems taikomas šis reglamentas, sąrašo, dėl jų klasifikavimo pagal pavidalą, išvaizdą ir masę, dėl pateikimo būdų, parduotinų produktų pavadinimų nurodymo, neprivalomų nuorodų apie šaldymo būdus ir ūkininkavimo būdą, dėl tam tikros rūšies paukštienos saugojimo ir gabenimo bei šių nuostatų laikymosi priežiūros tam, kad būtų garantuotas vienodas jų taikymas visoje Bendrijoje. Todėl Komisijos reglamentas (EEB) Nr.1538/91 ([3]), kuriuo buvo nustatytos išsamios Reglamento (EEB) Nr. 1906/90 taikymo taisyklės, turėtų būti panaikintas ir pakeistas nauju reglamentu.

(5) Siekiant numatyti paukštienos, suskirstytos į įvairias klases pagal pavidalą ir išvaizdą, pardavimą, būtina nustatyti skerdenų apibrėžimus, susijusius su naminių paukščių rūšimi, amžiumi bei skerdenų pateikimu, taip pat naminių paukščių skerdenų gabalų anatominiu pavidalu bei turiniu. Dėl didelės produkto, vadinamo *foie gras*, vertės ir to sąlygojamos didelės pažeidimų rizikos būtina nustatyti ypač tikslius minimalius prekybos standartus.

(6) Tam tikriems vietinę arba kitokią ribotą reikšmę turintiems produktams ir jų pateikimui nebūtina taikyti šių standartų. Tačiau parduodamų produktų pavadinimai neturėtų klaidinti vartotojo, kad jis nesupainiotų šių produktų su tais, kuriems taikomos šios nuostatos. Taip pat ši nuostata turėtų būti taikoma ir papildomiems aprašymo terminams, kurie vartojami apibrėžiant tokių produktų pavadinimus.

(7) Tam, kad šis reglamentas būtų taikomas vienodai, turėtų būti apibrėžtos paukštienos sektoriuje vartojamos formuluotės „prekyba“ ir „siunta“.

(8) Saugojimo ir tvarkymo temperatūra yra labai svarbi aukštiems kokybės standartams palaikyti. Todėl yra tikslinga nustatyti minimalią sušaldytų paukštienos produktų laikymo temperatūrą.

(9) Šio reglamento nuostatos, ypač dėl priežiūros ir vykdymo, turėtų būti vienodai taikomos visoje Bendrijoje. Tuo tikslu priimtos išsamios taisyklės taip pat turėtų būti vienodos. Dėl to būtina nustatyti bendras priemones dėl mėginių ėmimo tvarkos ir leistinų nuokrypių.

(10) Tam, kad vartotojas gautų pakankamą, aiškią ir objektyvią informaciją apie tokius siūlomus parduoti produktus, ir tam, kad būtų užtikrintas laisvas tokių produktų judėjimas visoje Bendrijoje, būtina užtikrinti, kad nustatant paukštienos prekybos standartus būtų atsižvelgta į 1976 m. sausio 20 d. Tarybos direktyvos 76/211/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrų fasuotų produktų komplektavimu pagal masę arba tūrį, suderinimo ([4]), nuostatas.

([1]) OL L 299, 2007 11 16, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 470/2008, (OL L 140, 2008 5 30, p. 1).

([2]) OL L 173, 1990 7 6, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1029/2006 (OL L 186, 2006 7 7, p. 6).

([3]) OL L 143, 1991 6 7, p. 11. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1474/2007 (OL L 329, 2007 12 14, p. 14).

([4]) OL L 46, 1976 2 21, p. 1. Direktyva su pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2007/45/EB (OL L 247, 2007 9 21, p. 17).

(11) Tarp kitų nuorodų, kurios gali būti pasirinktinai pateikiamos ženklinant etiketėmis, yra ir nuorodos apie atšaldymo būdą bei konkrečius ūkininkavimo būdus. Siekiant apsaugoti vartotojų interesus, ūkininkavimo būdai turi būti suderinti su smulkiai apibrėžtais ūkininkavimo sąlygų ir kiekių ribų kriterijais, kad būtų galima nustatyti tam tikrus, pavyzdžiui, skerdimo amžiaus arba penėjimo laikotarpio kriterijus ir tam tikrų maisto produktų ingredientų turinį.

(12) Kai ant ančių ir žąsų, laikomų *foie gras* gamybai, mėsos etiketės pateikiama nuoroda apie ganyklinę paukštininkystę, būtina šalia pateikti ir nuorodą apie *foie gras* produkciją, kad vartotojas turėtų visą informaciją apie produkto charakteristikas.

(13) Reikia, kad Komisija nuolat prižiūrėtų, kaip laikomasi Bendrijos teisės, įskaitant ir prekybos standartus, visų pirma visų nacionalinių priemonių, priimtų vadovaujantis šiomis nuostatomis. Turėtų būti numatyta speciali nuostata dėl įmonių, kurioms leidžiama vartoti formuluotes, apibūdinančias konkrečius ūkininkavimo būdus, registravimo ir reguliaraus tikrinimo. Šios įmonės turėtų būti įpareigotos tam tikslui turėti reguliariai daromus išsamius įrašus.

(14) Atsižvelgiant į tai, kad šie patikrinimai yra specializuoti, suinteresuotų valstybių narių kompetentingos institucijos turėtų galėti perduoti atsakomybę už patikrinimus tinkamą kvalifikaciją ir tinkamas licencijas turinčioms nepriklausomoms įstaigoms, kurios vis dėlto turi būti kontroliuojamos ir turi būti imamasi atitinkamų atsargumo priemonių.

(15) Trečiųjų šalių ūkio subjektai gali pageidauti naudotis neprivalomomis nuorodomis dėl atšaldymo ir ūkininkavimo būdų. Turėtų būti numatyta nuostata, kad jie tai darytų gavę atitinkamą trečiosios šalies kompetentingos institucijos sertifikatą ir įtraukti į Komisijos sudarytą sąrašą.

(16) Atsižvelgiant į ekonomikos bei technologijos raidą ruošiant paukštieną bei atliekant patikrinimus ir į tai, kad vandens kiekis yra ypatingai svarbus prekiaujant Bendrijoje sušaldytais arba greitai sušaldytais viščiukais, turėtų būti nustatytas didžiausias vandens kiekis sušaldytuose arba greitai sušaldytuose viščiukuose ir apibrėžta tiek skerdyklose, tiek visuose prekybos etapuose taikytina monitoringo sistema, nepažeidžiant laisvos prekių apyvartos bendrojoje rinkoje principo.

(17) Gamybos įmonėje turėtų būti tikrinama vandens absorbcija ir turėtų būti sukurti patikimi būdai vandens kiekiui, atsirandančiam ruošiant sušaldytų arba greitai sušaldytų viščiukų skerdenas, nustatyti, neišskiriant fiziologinio skysčio ir kitokio vandens, atsiradusio ruošiant viščiukus, nes dėl tokio išskyrimo kiltų praktinių sunkumų.

(18) Turėtų būti uždrausta prekiauti nekondiciniais sušaldytais arba greitai sušaldytais viščiukais be tinkamos nuorodos ant pakuotės. Dėl to būtina priimti praktines taisykles dėl nuorodų, pateiktinų ant kiekvienos arba ant bendros pakuotės atsižvelgiant į jų paskirties vietą, kad būtų lengviau atlikti patikrinimus ir užtikrinti, kad jos bus naudojamos tik pagal paskirtį.

(19) Būtina nustatyti, kokių veiksmų reikia imtis tada, kai tikrinant nustatoma, jog siuntoje esantys produktai neatitinka šio reglamento reikalavimų. Turėtų būti nustatyta ginčų, galinčių kilti dėl Bendrijos vidaus siuntų, sprendimo tvarka.

(20) Kilus ginčui, Komisijai turėtų būti suteikta galimybė imtis veiksmų vietoje ir taikyti atitinkamas priemones.

(21) Vandens kiekio reikalavimų suderinimas kelia prielaidą, kad turi būti paskirtos Bendrijos ir nacionalinės etaloninės laboratorijos.

(22) Turėtų būti numatyta Bendrijos finansinė parama.

(23) Bendrija ir Bendrijos etaloninė laboratorija turėtų sudaryti sutartį, kurioje numatytų finansinės paramos mokėjimo sąlygas.

(24) Turėtų būti numatyta, kad valstybės narės patvirtintų praktinius vandens kiekio sušaldytuose ir greitai sušaldytuose viščiukuose patikrinimo būdus. Siekiant užtikrinti vienodą šio reglamento taikymą, turėtų būti numatyta, kad valstybės narės informuotų apie šiuos būdus Komisiją ir kitas valstybes nares.

(25) Šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Bendro žemės ūkio rinkų organizavimo vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EEB) Nr. 1234/2007 121 straipsnio e punkto ii papunktyje nurodyti produktai šiame reglamente apibrėžiami taip.

1) **Naminių paukščių skerdenos**

a) VIŠTOS IR GAIDŽIAI (*Gallus domesticus*)

— broileriai perlinių vištų viščiukai – tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),

— gaidžiai, vištos, skirti troškinti orkaitėje arba virti: tai vištos ir gaidžiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi),

— kaplūnai: tai vyriškosios lyties viščiukai, kastruojami chirurginiu būdu dar lytiškai nesubrendę ir skerdžiami ne jaunesni kaip 140 dienų amžiaus; iškastruoti gaidžiai turi būti penimi ne mažiau kaip 77 dienas,

— viščiukai: tai paukščiai, kurių skerdenos sveria mažiau kaip 650 g (be vidaus organų, galvų ir kojų); 650 g–750 g viščiukai gali būti vadinami *„poussin“*, jei jie skerdžiami ne vyresni kaip 28 dienų amžiaus. Tikrindamos šį skerdimo amžių, valstybės narės gali taikyti 12 straipsnį,

— gaidžiukai: tai dedeklių veislėms priskiriami vyriškosios lyties viščiukai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti, bet dar visiškai nesukaulėjusi ir kurių skerdimo amžius yra ne mažiau kaip 90 dienų;

b) KALAKUTAI (*Meleagris gallopavo dom.*)

— kalakučiukai: tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),

— kalakutai, skirti troškinti orkaitėje arba virti: paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi);

c) ANTYS (*Anas platyrhynchos dom., cairina muschata*), MULARDINĖS ANTYS (*cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

— ančių jaunikliai arba ančiukai, muskusinių ančių jaunikliai, mulardinių ančių jaunikliai: tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),

— antys, muskusinės antys, mulardinės antys: paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi);

d) ŽĄSYS (*Anser anser dom.*)

— žąsų jaunikliai arba žąsiukai: tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi). Per visą skerdeną einantis riebalų sluoksnis yra plonas arba vidutinio storumo; žąsiukų riebalai gali būti tam tikros spalvos, atspindinčios specialią dietą,

— žąsys: paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi); per visą skerdeną einantis riebalų sluoksnis – nuo vidutinio iki storo;

e) PERLINĖS VIŠTOS (*Numida meleagris domesticus*)

— perlinių vištų jaunikliai: tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),

— perlinės vištos: tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi).

Šiame reglamente a–e punktuose paminėti terminai vienodai taikomi abiem lytims.

2) **Naminių paukščių gabalai**

a) Pusė: tai skerdenos pusė, gauta perpjaunant plokščiu pjovimo įtaisu išilgai krūtinkaulio ir nugarkaulio;

b) ketvirtis: tai kojos arba krūtinėlės ketvirtis, gautas skersai perpjovus puselę;

c) neatskirti kojų ketvirčiai: tai abiejų kojų ketvirčiai su nugaros dalimi, su uodega arba be jos;

d) krūtinėlė: tai krūtinkaulis ir abipus jo esanti šonkaulių dalis su šalia esančiais raumenimis. Krūtinėlė gali būti pateikta visa arba padalinta pusiau;

e) koja: tai šlaunikaulis, blauzdikaulis ir šeivikaulis kartu su šalia esančiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;

f) viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi: nugaros masė neturi viršyti 25 % visos gabalo masės;

g) šlaunelė: tai šlaunikaulis su šalia esančiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;

h) blauzdelė: tai blauzdikaulis ir šeivikaulis su šalia esančiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;

i) sparnelis: tai žastikaulis, stipinkaulis ir alkūnkaulis su šalia esančiais raumenimis. Kalakutų sparnelių žastikauliai, stipinkauliai ir alkūnkauliai su šalia esančiais raumenimis gali būti pateikiami atskirai. Plongalys, įskaitant riešo kaulus, gali būti paliktas arba pašalintas. Gabalai turi būti atpjaunami per sąnarius;

j) neatskirti sparneliai: tai abu sparneliai, sujungti nugarine dalimi, sudarančia ne daugiau kaip 45 % visos gabalo masės;

k) krūtinėlės filė: visa arba pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių. Kalakutų krūtinėlės filė gali būti tik gilusis krūtinės raumuo;

l) krūtinėlės filė su raktikauliu ir krūtinkauliu: tai krūtinėlės filė be odelės, tik su raktikauliu ir krūtinkaulio kremzle, kurių masė neturi viršyti 3 % visos gabalo masės;

m) *magret, maigret*: 3 punkte nurodytų rūšių ančių ir žąsų krūtinėlių filė su odele ir poodiniais riebalais, dengiančiais krūtinėlės raumenį, be giliojo krūtinės raumens;

n) kalakuto kojų mėsa be kaulų: kalakutų šlaunelės ir (arba) kulšelės be kaulų, t. y. be šlaunikaulių, blauzdikaulių ir šeivikaulių, nepjaustytos, supjaustytos kubeliais arba juostelėmis.

Formuluotė „pjūviai daromi per sąnarius“, vartojama kalbant apie e, g ir h papunkčiuose minimus produktus, reiškia, kad pjaunama tarp dviejų sąnarius atskiriančių linijų, kaip parodyta II priedo grafiniame piešinyje.

Produktai, minimi d–k papunkčiuose, gali būti pateikiami su odele arba be jos. Tai, kad d–j papunkčiuose nurodyti produktai yra be odelės, o k papunktyje nurodytas produktas yra su odele, nurodoma etiketėje tokia prasme, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2000/13/EB ([1]) 1 straipsnio 3 dalies a punkte.

3) **Foie gras**

Tai *Cairina muschata* arba *Cairina muschata x Anas platyrhynchos* rūšių žąsų arba ančių, kurios buvo auginamos siekiant sukelti riebalinę kepenų ląstelių hipertrofiją, kepenėlės.

Paukščiams, iš kurių išimamos šios kepenėlės, turi būti nuleidžiamas visas kraujas. Visos kepenėlės turi būti vienodos spalvos.

Kepenėlių masė turi būti tokia:

— ančių kepenėlių – ne mažiau kaip 300 g neto masės,

— žąsų kepenėlių – ne mažiau kaip 400 g neto masės.

2 straipsnis

Šiame reglamente:

a) skerdena – tai 1 straipsnyje 1 dalyje minimų rūšių paukščio visas kūnas, nuleidus kraują, nupešus ir išdarinėjus; tačiau inkstų pašalinti nebūtina; išdarinėta skerdena gali būti pateikta parduoti su pilvo ertmėje sudėtais subproduktais, t. y. širdimi, kepenimis, skilviu ir kaklu, arba be jų;

b) skerdenų gabalai – tai paukštiena, kurios dydis ir ištisinio raumenų audinio pobūdis leidžia nustatyti, iš kurios skerdenos dalies ji yra gauta;

c) fasuota paukštiena – tai paukštiena, pateikta pagal Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies b punkto sąlygas;

d) nefasuota paukštiena – tai paukštiena, parduodama galutiniam vartotojui be įvyniojimo arba įvyniojant pardavimo vietoje, pastarajam prašant.

e) prekyba – tai laikymas arba pateikimas parduoti, siūlymas parduoti, pardavimas, pristatymas ar kokia nors kita prekybos forma;

f) siunta – tai tos pačios rūšies ir tipo, tos pačios klasės, to paties gamybos proceso, iš tos pačios skerdyklos arba toje pačioje vietoje esančios išpjaustymo įmonės gauta paukštiena, kuri turi būti patikrinta. 9 straipsnyje ir V bei VI prieduose siunta – tai tik tos pačios vardinės masės kategorijos fasuotės.

3 straipsnis

1. Kad naminių paukščių skerdenos būtų parduodamos pagal šio reglamento nuostatas, jos turi būti pateikiamos prekybai tokia forma:

— išdarinėtos iš dalies („effilé“, „roped“),

— su vidaus organais,

— be vidaus organų.

Galima pridėti žodį „išdarinėtos“.

2. Iš dalies išdarinėtos skerdenos yra skerdenos su nepašalinta širdimi, kepenėlėmis, plaučiais, skilviais, gūžiais ir inkstais.

3. Pateikiant skerdenas bet kokia forma, jei galva nepašalinta, skerdenoje gali būti palikta trachėja, stemplė ir gūžys.

([1]) OL L 109, 2000 5 6, p. 29.

4. Vidaus organai yra tik tokie:

Širdis, kaklas, skilvis, kepenėlės ir visos kitos dalys, kurios laikomos valgomomis toje rinkoje, kurioje produktas yra skirtas galutinai suvartoti. Kepenėlės turi būti be tulžies pūslės. Skilvis turi būti be raginio dangalo, o jo turinys – išimtas. Širdis gali būti su perikardiniu maišeliu arba be jo. Jei kaklas nėra atskirtas nuo skerdenos, jis nelaikomas vidaus organu.

Jei vienas iš šių keturių organų paprastai nėra pateikiamas parduoti kartu su skerdena, tai nurodoma etiketėje.

5. Be privalomų nacionalinių teisės aktų, priimtų pagal Direktyvą 2000/13/EEB, pridedamuose prekybos dokumentuose dar pridedamos tokios nuorodos, kaip apibrėžta nurodytos direktyvos 13 straipsnio 1 dalies b punkte:

a) Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 1 papunktyje nurodyta kategorija;

b) pavidalas, kuriuo paukštiena yra prekiaujama pagal Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 2 papunktį, ir rekomenduojama saugojimo temperatūra.

4 straipsnis

1. Parduodant produktus, kuriems taikomas šis reglamentas ir kurie parduodami kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 3 straipsnio 1 dalies 1 punkte, vartojami šio reglamento 1 straipsnyje išvardyti pavadinimai ir šio reglamento I priede nurodytos atitinkamos formuluotės kitomis Bendrijos kalbomis:

— parduodant nepjaustytas skerdenas, nuorodoma viena iš pateikimo formų, nustatytų šio reglamento 3 straipsnio 1 dalyje,

— parduodant naminių paukščių gabalus, nurodoma atitinkama rūšis.

2. 1 straipsnio 1 ir 2 punktuose apibrėžti pavadinimai gali būti papildyti kitomis formuluotėmis, jei šios iš esmės neklaidina vartotojo, ypač tokiais, dėl kurių šie produktai negalėtų būtų painiojami su 1 straipsnio 1 ir 2 punktuose nurodytais produktais, arba 11 straipsnyje pateiktomis nuorodomis.

5 straipsnis

1. 1 straipsnyje neapibrėžti produktai gali būti parduodami Bendrijos rinkoje tik tokiais pavadinimais, kurie iš esmės neklaidina vartotojo, neleisdami supainioti juos su 1 straipsnyje nurodytais produktais, arba su 11 straipsnyje pateiktomis nuorodomis.

2. Be privalomų nacionalinių teisės aktų, priimtų pagal Direktyvą 2000/13/EB, dar būtina, kad galutiniam vartotojui skirtos paukštienos ženklinimas etiketėmis, pateikimas ir reklamavimas atitiktų papildomus reikalavimus, išdėstytus šio straipsnio 3 ir 4 dalyse.

3. Šviežios paukštienos atveju, tinkamas vartojimo laikas pakeičiamas laikantis „tinka vartoti iki“ data pagal Direktyvos 2000/13/EB 10 straipsnį.

4. Fasuotos paukštienos atveju ant pakuotės arba prie jos pritvirtintos etiketės būtina taip pat nurodyti ir tokius duomenis:

a) Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 1 papunktyje nurodytą kategoriją;

b) šviežios paukštienos atveju visą kainą ir svorio vieneto kainą mažmeninėje prekyboje;

c) pavidalą, kuriuo paukštiena yra prekiaujama pagal Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 2 papunktį, ir rekomenduojamą saugojimo temperatūrą;

d) remiantis Tarybos ir Europos Parlamento reglamento (EB) Nr. 853/2004 [1] 4 straipsniu – skerdyklos arba išpjaustymo įmonės registracijos numerį, išskyrus tuos atvejus, kai išpjaustoma ir kaulai išimami pardavimo vietoje, kaip numatyta minėto reglamento 4 straipsnio 2 dalies d punkte;

e) iš trečiųjų šalių importuotos paukštienos atveju – kilmės šalį.

5. Kai paukštiena yra pateikiama parduoti nefasuota, išskyrus tuos atvejus, kai išpjaustoma ir kaulai atskiriami pardavimo vietoje, kaip numatyta Reglamento (EB) Nr. 2004/853 4 straipsnio 2 dalies d punkte su sąlyga, kad išpjaustoma ir mėsa nuo kaulų atskiriama vartotojui prašant ir jam matant, 4 dalyje pateikiamoms nuorodoms taikomas Direktyvos 2000/13/EB 14 straipsnis.

6. Nukrypstant nuo 3 straipsnio 5 dalies ir nuo šio straipsnio 2–5 dalių, paukštienos nebūtina klasifikuoti ar nurodyti papildomus išvardytuose straipsniuose minimus duomenis tais atvejais, kai paukštiena pristatoma į išpjaustymo arba perdirbimo įmones.

6 straipsnis

Sušaldytai paukštienai, apibrėžtai Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies II punkto 3 papunktyje, papildomai taikomos šios nuostatos:

[1] OL L 139, 2004 4 30, p. 55.

Šiame reglamente minimos sušaldytos paukštienos temperatūra visose produkto vietose turi būti pastoviai – 12 °C arba žemesnė, išskyrus galimus trumpus, ne daugiau kaip 3 °C svyravimus į viršų. Šie produkto temperatūros nuokrypiai leidžiami laikantis geros saugojimo ir prekybos praktikos prekiaujant produktaiss vietoje bei išdėstant juos mažmeninės prekybos vitrinose.

7 straipsnis

1. Kad naminių paukščių skerdenas ir jų gabalus, kuriems taikomas šis reglamentas, būtų galima priskirti A ir B klasėms, jie turi atitikti šiuos būtiniausius reikalavimus:

a) būti pateikti nepažeisti;

b) būti švarūs, be pastebimų pašalinių medžiagų, nešvarumų arba kraujo;

c) neturėti pašalinio kvapo;

d) neturėti pastebimų kraujo dėmių, gali būti tik mažų ir vos pastebimų;

e) būti be išsikišusių sulaužytų kaulų;

f) būti be didelių sumušimų.

Šviežia paukštiena negali turėti jokių ankstesnio jos sušaldymo požymių.

2. Kad naminių paukščių skerdenas ir jų gabalus būtų galima priskirti A klasei, jiems taikomi dar ir šie reikalavimai:

a) jie turi būti gero pavidalo. Mėsa turi būti minkšta, krūtinėlė – gerai išsivysčiusi, plati, ilga ir mėsinga, kojos – mėsingos. Viščiukų, ančių jauniklių arba ančiukų ir kalakutų krūtinėlių, nugarėlių, ir šlaunelių riebalų sluoksnis turi būti plonas ir vientisas. Gaidžių, vištų, ančių ir žąsų jauniklių riebalų sluoksnis gali būti storesnis. Riebalų sluoksnis, einantis per visą žąsies skerdeną, turi būti nuo vidutiniško iki storo;

b) ant krūtinėlės, kojų, uodegos, pėdų sąnarių ir sparnelių plongalių gali būti likusios kelios mažos plunksnelės, padaigos ir pūkeliai. Jų gali būti ir ant kitų virimui skirtų naminių paukščių skerdenų dalių;

c) išskyrus krūtinėlę ir kojas, leidžiami kai kurie maži ir sunkiai pastebimi sužalojimai, sumušimai bei spalvos pakitimai. Sparneliai gali būti be plongalių. Sparnelių plongaliai ir folikulas gali būti rausvos spalvos;

d) sušaldytų ir greitai sušaldytų naminių paukščių neturi būti likę jokių nušalimo [1] pėdsakų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas atsitiktines nušalimo žymes, bet ne ant krūtinėlės ir kojų.

8 straipsnis

1. Sprendimai, priimami dėl 1, 3 ir 7 straipsnių nesilaikymo, gali būti susiję tik su visa siunta, patikrinta vadovaujantis šio straipsnio nuostatomis.

2. Iš kiekvienos siuntos, kuri turi būti tikrinama skerdyklose, išpjaustymo įmonėse, didmeninės ir mažmeninės prekybos sandėliuose arba bet kuriuo kitu pardavimo etapu, įskaitant pervežimą, arba, jei importuojama iš trečiųjų šalių – atliekant muitinės formalumus, atsitiktinai parenkamas reikiamas mėginys, kurį sudaro toks 1 straipsnyje apibrėžtų produktų skaičius.

Siuntos dydis	Mėginio dydis	Leidžiamas defektuotų vienetų skaičius	
		Iš viso	1 straipsnio 1 [1] ir 3 punktai ir 7 straipsnio 1 dalis
1	2	3	4
Nuo 100 iki 500	30	5	2
Nuo 501 iki 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

[1] Leistina paklaida kiekvienai rūšiai, o ne įvairių rūšių.

3. Tikrinant A klasės paukštienos siuntą, leidžiamas visas 2 dalyje pateiktos lentelės 3 skiltyje nurodytas leidžiamas defektuotų vienetų skaičius. Kremzlės (lanksčioji krūtinkaulio ketera) gali sudaryti iki 2 % defektuotų krūtinėlių filė masės.

Tačiau defektuotų vienetų, neatitinkančių 1 straipsnio 1 ir 3 punktų ir 7 straipsnio 1 dalies nuostatų, skaičius neviršija 2 dalyje pateiktos lentelės 4 skiltyje nurodytų skaičių.

Kalbant apie 1 straipsnio 3 punkte minimus produktus, nė vienas defektuotas vienetas nėra leistinas, jei jo masė nesiekia 240 g (ančių kepenėlės) ir 385 g (žąsų kepenėlės).

[1] Nušalimas – kokybės suprastėjimas – yra negrįžtamas tam tikrų odos ir (arba) mėsos vietų arba viso kūno išdžiovinimas, kuris gali reikštis šiais pakitimais:
— pradinės spalvos (dažniausiai ji pašviesėja), arba
— skonio ir kvapo (netenka skonio arba apkarsta), arba
— konsistencijos (sausa, akyta).

4. Tikrinant B klasės paukštienos siuntą, leidžiamas defektuotų vienetų skaičius yra dvigubinamas.

5. Jei nustatoma, kad patikrinta siunta neatitinka reikalavimų, priežiūros agentūra uždraudžia ją parduoti arba importuoti, kai tai yra siunta iš trečiosios šalies, nebent būtų pateikti įrodymai, jog buvo imtasi priemonių, kad produktai atitiktų 1 ir 7 straipsnių reikalavimus.

9 straipsnis

1. Fasuotą sušaldytą arba greitai sušaldytą paukštieną galima skirstyti į kategorijas pagal masę, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 3 papunktyje, ją pateikiant fasuotėse kaip apibrėžta Direktyvos 76/211/EEB 2 straipsnyje. Šios fasuotės gali būti tokios:

— fasuotės, kuriose yra po vieną naminių paukščių skerdeną, arba

— fasuotės, kuriose yra po vieną ar kelis to paties tipo ir rūšies naminių paukščių gabalus, kaip apibrėžta 1 straipsnyje.

2. Remiantis 3 ir 4 dalimis, ant visų fasuočių turi būti nurodyta produkto masė, vadinama „vardine mase“.

3. Fasuotės su sušaldyta arba greitai sušaldyta paukštiena gali būti skirstomos į kategorijas pagal vardinę masę taip:

a) skerdenos

— < 1 100 g: 50 g klasės (1 050 – 1 000 – 950 ir t. t.),

— 1 100–< 2 400: 100 g klasės (1 100 – 1 200 – 1 300 ir t. t.),

— ≥ 2 400 g: 200 g klasės (2 400 – 2 600 – 2 800 ir t. t.);

b) gabalai:

— < 1 100 g – 50 g klasės (1 050 – 1 000 – 950 ir t. t.),

— ≥ 1 100 g: 100 g klasės (1 100 – 1 200 – 1 300 ir t. t.).

4. 1 dalyje minimos fasuotės turi atitikti šiuos reikalavimus:

a) faktinis produkto kiekis vidutiniškai neturi būti mažesnis už vardinę masę;

b) fasuotų prekių, kurių neigiamoji paklaida yra didesnė nei 9 straipsnyje nurodyta leidžiama neigiamoji paklaida, kiekis fasuotų prekių siuntose turi būti pakankamai mažas, kad jos atitiktų 10 dalyje nurodytus bandymų reikalavimus;

c) fasuotų prekių, kurių neigiamoji paklaida dvigubai viršija 9 dalyje nurodytą leidžiamą neigiamąją paklaidą, negali būti parduodamos.

Šiam reglamentui taikomi Direktyvos 76/211/EEB I priede nurodyti vardinės masės, faktinio kiekio ir neigiamosios paklaidos apibrėžimai.

5. Sušaldytos arba greitai sušaldytos paukštienos pakuotojo ar importuotojo atsakomybę ir kompetentingų institucijų vykdytinus patikrinimus reglamentuoja Direktyvos 76/211/EEB I priedo 4, 5 ir 6 punktų nuostatos su atitinkamais pakeitimais.

6. Fasuotės tikrinamos imant mėginius. Tai daroma dviem etapais:

— tikrinamas faktinis kiekvienos fasuotos prekės kiekis mėginio pakuotėje,

— tikrinamas vidutinis faktinis fasuotų prekių kiekis mėginio pakuotėje.

Fasuotų prekių siunta laikoma priimtina, jeigu šių abiejų patikrinimų rezultatai atitinka 10 ir 11 dalyse nurodytus priėmimo kriterijus.

7. Siuntą sudaro visos tos pačios vardinės masės, to paties tipo ir partijos fasuotos prekės, supakuotos toje pačioje vietoje, kurios turi būti patikrintos.

Siuntos dydis ribojamas pagal tokius kiekybinius nurodymus:

— tikrinant fasuotas prekes pakavimo linijos gale, kiekvienos siuntos fasuočių skaičius turi būti lygus didžiausiam per vieną valandą pakavimo linijos pagamintų fasuočių skaičiui, netaikant jokių apribojimų siuntos didumui,

— kitais atvejais siuntos dydis yra ribojamas iki 10 000 fasuočių.

8. Iš kiekvienos tikrintinos siuntos imamas atsitiktinis mėginys, kurį sudaro toks fasuočių skaičius:

Siuntos dydis	Mėginio dydis
100–500	30
501–3 200	50
> 3 200	80

Siuntoms, sudarytoms iš mažiau nei 100 fasuočių, taikomas neardomasis bandymas tokia prasme, kaip apibrėžta Direktyvos 76/211/EEB II priede, 100 % siuntos apimties.

9. Leidžiamos neigiamosios paklaidos atskiroms fasuotoms skerdenoms yra šios:

(gramais)

Vardinė masė	Leidžiama neigiamoji paklaida (gramais)	
	Skerdenos	Gabalai
mažiau kaip 1 100	25	25
1 100–< 2 400	50	50
2 400 ir daugiau	100	

10. Tikrinant faktinį kiekvienos fasuotos prekės kiekį mėginio pakuotėje, mažiausias priimtinas produkto kiekis apskaičiuojamas iš fasuotės vardinės masės atimant leidžiamą neigiamąją kiekio paklaidą.

Fasuotos prekės mėginio pakuotėje, kurių faktinis kiekis yra mažesnis už mažiausią priimtiną kiekį, laikomos su trūkumais.

Tikrinamoji fasuotų prekių siunta laikoma priimtina, jei defektuotų mėginio vienetų skaičius atitinka tą, kurio reikalauja priėmimo sąlyga, ar yra už jį mažesnis, kaip nurodyta lentelėje; siunta laikoma nepriimtina, jei defektuotų mėginio vienetų skaičius yra lygus atmetimo kriterijui ar jį viršija.

Mėginio dydis	Defektuotų vienetų skaičius	
	Priėmimo sąlyga	Atmetimo kriterijus
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Tikrinant vidutinį faktinį kiekį, fasuotų prekių siunta laikoma priimtina, jei vidutinis faktinis mėginį sudarančių fasuotų prekių kiekis yra didesnis nei tas, kuris nustatytas pagal priėmimo sąlygas ir nurodytas šioje lentelėje.

Mėginio dydis	Vidutinio faktinio kiekio priėmimo sąlyga
30	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}503\ s$
50	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}379\ s$
80	$\bar{x} \geq Qn - 0{,}295\ s$

$\bar{x}$ = vidutinis faktinis fasuotų prekių kiekis,

Qn = vardinė fasuotos prekės masė,

s = standartinis faktinio fasuotų prekių siuntoje kiekio nuokrypis.

Standartinis nuokrypis apskaičiuojamas taip, kaip nurodyta Direktyvos 76/211/EEB II priedo 2.3.2.2 punkte.

12. Jei Tarybos direktyva 80/181/EEB [1] leidžia naudoti papildomas nuorodas, kartu su nuoroda apie fasuočių, kurioms taikomas šis straipsnis, vardinę masę gali būti pridedama ir papildoma nuoroda.

13. Paukštiena, įvežama į Jungtinę Karalystę iš kitų valstybių narių, tikrinama imant atsitiktinius mėginius ir netikrinama pasienyje.

10 straipsnis

Ženklinant etiketėmis taip, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies a punkte, galima pateikti nuorodą, kuris iš toliau nurodytų atšaldymo būdų buvo taikytas, ir III priede išvardytos atitinkamos formuluotės kitomis Bendrijos kalbomis:

— atšaldymas ore: naminių paukščių skerdenų šaldymas šaltame ore,

— atšaldymas pučiant orą: naminių paukščių skerdenų šaldymas šaltame ore, purškiant vandens garus arba smulkius vandens lašelius,

— atšaldymas panardinant: naminių paukščių skerdenų šaldymas talpose su vandeniu arba su ledu ir vandeniu, taikant priešpriešinės srovės procesą.

11 straipsnis

1. Nurodant ūkininkavimo būdus, išskyrus ekologinį arba biologinį ūkininkavimą, ant etiketės taip, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies a punkte, gali būti pateikiamos tik toliau nurodytos formuluotės bei IV priede išvardytos atitinkamos formuluotės kitomis Bendrijos valstybių kalbomis, ir bet kuriuo atveju nuorodos gali būti pateikiamos tada, kai laikomasi atitinkamų šio reglamento V priede nurodytų sąlygų:

a) „Lesinta… % …“;

b) „Tvartinė paukštininkystė – ekstensyvusis paukščių auginimas tvartuose“;

c) „Ganyklinė paukštininkystė – pusiau laisvas paukščių auginimas“;

d) „Tradicinė ganyklinė paukštininkystė – paukščių auginimas po atviru dangumi“;

e) „Ganyklinė paukštininkystė – laisvas paukščių auginimas“.

Kartu su šiomis formuluotėmis dar gali būti naudojamos nuorodos su konkrečiu atitinkamo ūkininkavimo būdo aprašymu.

[1] OL L 39, 1980 2 15, p. 40.

Kai ant ančių ir žąsų, laikomų *foie gras* gamybai, mėsos etiketės pateikiama nuoroda apie ganyklinę paukštininkystę (c, d ir e punktai), šalia pateikiama ir tokia formuluotė – „iš *foie gras* produkcijos".

2. Paminėti paukščio skerdimo amžių arba jo penėjimo laiką leidžiama tik panaudojant 1 dalyje pateiktas formuluotes ir tik tada, kai paukštis nėra jaunesnis nei nurodyta V priedo b, c arba d punktuose. Tačiau ši nuostata netaikoma 1 straipsnio 1 punkto a papunkčio ketvirtojoje įtraukoje nurodytiems gyvuliams.

3. 1 ir 2 dalys taikomos nepažeidžiant nacionalinių techninių priemonių, nepatenkančių į V priede pateiktus būtiniausius reikalavimus, kurios taikomos tik konkrečios valstybės narės gamintojams, jei jos atitinka Bendrijos teisės aktus ir bendruosius paukštienos prekybos standartus.

4. Apie 3 dalyje minimas nacionalines priemones pranešama Komisijai.

5. Valstybės narės bet kuriuo metu Komisijos prašymu pateikia visą informaciją, būtiną norint įvertinti, ar šiame straipsnyje minimos priemonės atitinka Bendrijos teisės aktus ir bendruosius paukštienos prekybos standartus.

12 straipsnis

1. Skerdyklos, kurioms leidžiama naudoti 11 straipsnyje nurodytas formuluotes, turi būti specialiai registruojamos. Atsižvelgiant į ūkininkavimo būdą, skerdyklose atskirai registruojama:

a) tokių paukščių augintojų, kurie registruojami valstybės narės kompetentingajai institucijai patikrinus, pavardės ir adresai;

b) šios institucijos prašymu – kiekvieno gamintojo vieną auginimo ciklą laikomų paukščių skaičius;

c) tokių pristatytų arba perdirbtų paukščių skaičius ir bendras gyvasis svoris arba skerdenos masė;

d) mažiausiai šešis mėnesius po išsiuntimo – duomenys apie pardavimus, įskaitant pirkėjų pavardes ir adresus.

2. 1 dalyje nurodyti gamintojai po to reguliariai tikrinami. Jie mažiausiai šešis mėnesius po išsiuntimo registruoja paukščių skaičių pagal auginimo sistemą ir nurodo parduotų paukščių skaičių, pirkėjų pavardes ir adresus bei tiekiamo lesalo kiekius ir šaltinį.

Be to, gamintojai, naudojantys ganyklinės paukštininkystės sistemas, taip pat registruoja datą, kada paukščiai pirmą kartą buvo išleisti į ganyklą.

3. Lesalo, gamintojai ir tiekėjai mažiausiai šešis mėnesius po išsiuntimo registruoja duomenis, įrodančius, kad lesalo, tiekiamo 11 straipsnio 1 dalies a punkte nurodytą ūkininkavimo būdą naudojantiems gamintojams, sudėtis atitinka penėjimo nuorodas.

4. Peryklose mažiausiai šešis mėnesius po išsiuntimo registruojami duomenys apie 11 straipsnio 1 dalies d ir e punktuose nurodytą ūkininkavimo būdą naudojantiems gamintojams pristatytus paukščius tų veislių, kurios pripažintos lėtai augančiomis.

5. Reguliarūs patikrinimai, ar laikomasi 11 straipsnio ir šio straipsnio 1–4 dalių nuostatų, atliekami:

a) ūkyje: ne mažiau kaip kartą per vieną auginimo ciklą,

b) pas lesalo gamintoją ir tiekėją: ne mažiau kaip kartą per metus,

c) skerdykloje: ne mažiau kaip keturis kartus per metus,

d) perykloje: ne mažiau kaip kartą per metus kiekvienam 11 straipsnio 1 dalies d ir e punktuose nurodytam ūkininkavimo būdui.

6. Kiekviena valstybė narė pateikia kitoms valstybėms narėms ir Komisijai patvirtintų ir pagal 1 dalį įregistruotų skerdyklų sąrašą, kuriame nurodo kiekvienos iš jų pavadinimą, adresą ir joms skirtus numerius. Kiekvieno kalendorinių metų ketvirčio pradžioje kitoms valstybėms narėms ir Komisijai pranešama apie visus sąrašo pakeitimus.

13 straipsnis

Vykdydami Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 121 straipsnio e punkto v papunktyje minimą ūkininkavimo būdo nurodymo priežiūrą, valstybių narių paskirti asmenys laikosi 1989 m. birželio 26 d. Europos standartu Nr. EN/45011 nustatytų kriterijų, turi valstybių narių kompetentingų institucijų jiems išduotas licencijas ir yra jų prižiūrimi.

14 straipsnis

Iš trečiųjų šalių importuojama paukštiena gali turėti vieną arba kelias neprivalomas nuorodas, numatytas 10 ir 11 straipsniuose, jei kartu su ja yra pateikiamas kilmės šalies kompetentingos institucijos išduotas sertifikatas, patvirtinantis, kad importuojami produktai atitinka reikiamas Bendrijos nuostatas.

Komisija, gavusi trečiųjų šalių prašymą, sudaro tokių institucijų sąrašą.

15 straipsnis

1. Nepažeidžiant 16 straipsnio 5 dalies ir 17 straipsnio 3 dalies nuostatų, sušaldytais arba greitai sušaldytais viščiukais gali būti prekiaujama Bendrijoje tik tada, kai vandens kiekis juose neviršija dydžių, kurie yra neišvengiami dėl technologinio proceso ir kurie yra nustatyti VI priede (lašėjimo bandymas) arba VII priede (cheminis metodas) aprašytu analizės būdu.

2. Kompetentingos institucijos, kurias paskiria kiekviena valstybė narė, užtikrina, kad skerdyklos taikytų visas priemones, būtinas laikantis 1 dalies nuostatų, ypač kad:

— būtų imami mėginiai kontroliuoti šaldant atsirandančią vandens absorbciją ir vandens kiekį sušaldytuose bei greitai sušaldytuose viščiukuose,

— patikrinimų rezultatai registruojami ir laikomi vienerius metus;

— kiekviena siunta ženklinama taip, kad būtų galima nustatyti gamybos datą; šis siuntos ženklas turi būti įrašytas gamybos registravimo žurnale.

16 straipsnis

1. Ne mažiau kaip kartą per aštuonias darbo proceso valandas skerdyklose turi būti atliekami IX priede nurodyti absorbuoto vandens patikrinimai arba VI priede nurodyti patikrinimai.

Kai atliekant šiuos patikrinimus nustatoma, kad absorbuoto vandens kiekis yra didesnis už šiuo reglamentu leidžiamą visą vandens kiekį, atsižvelgiant į vandenį, kurį skerdenos absorbavo tuose apdorojimo etapuose, kuriems tikrinimas netaikomas, ir jeigu bet kuriuo atveju absorbuoto vandens kiekis viršija IX priedo 10 punkte arba VI priedo 7 punkte nurodytas normas, skerdykloje turi būti nedelsiant koreguojamas techninis procesas.

2. Visais 1 dalies antroje pastraipoje nurodytais atvejais ir ne rečiau kaip kartą kas du mėnesius imčių metodu atliekami 15 straipsnio 1 dalyje minimo vandens kiekio patikrinimai, sušaldytų ir greitai sušaldytų viščiukų iš kiekvienos skerdyklos imtis valstybės narės kompetentingai institucijai pasirenkant pagal VI arba VII priedus. Netikrinamos tos skerdenos, dėl kurių kompetentingai institucijai priimtinu būdu pateikiami įrodymai, jog jos yra skirtos tik eksportui.

3. 1 ir 2 dalyse paminėtus patikrinimus atlieka kompetentingos institucijos arba jie atliekami joms prižiūrint. Ypatingais atvejais kompetentingos institucijos gali griežčiau taikyti 1 dalies nuostatas, ypač IX priedo 1 ir 10 punktų nuostatas ir 2 dalies nuostatas konkrečiai skerdyklai, kai pasitvirtina, kad tai yra būtina norint užtikrinti šiuo reglamentu leidžiamų viso vandens kiekio normų atitikimą.

Kiekvieną kartą, kai laikoma, kad sušaldytų arba greitai sušaldytų viščiukų siunta neatitinka šio reglamento reikalavimų, jos pakartoja tyrimą, tikrindamos ne rečiau nei nurodyta 2 dalyje, tik po to, kai triskart iš eilės atlikusios patikrinimus pagal VI arba VII priedo reikalavimus, kai daugiausia keturias savaites turi būti imami trijų skirtingų gamybos dienų mėginiai, jos gavo neigiamus rezultatus. Su šiais patikrinimais susijusias išlaidas apmoka konkreti skerdykla.

4. Jei šešis mėnesius, taikant šaldymo ore būdą, 1 ir 2 dalyse minimų patikrinimų duomenys rodo atitikimą VI–IX prieduose nustatytiems kriterijams, 1 dalyje nurodytų patikrinimų dažnumą galima sumažinti iki vieno karto per mėnesį. Aptikus bet kokį šiuose prieduose nustatytų kriterijų pažeidimą, patikrinimai kartojami tokiu dažnumu, kaip nurodyta 1 dalyje.

5. Jei 2 dalyje minimų patikrinimų duomenys viršija leistinas ribas, ta siunta laikoma neatitinkančia šio reglamento. Tačiau tuo atveju konkreti skerdykla gali pareikalauti, kad valstybės narės etaloninėje laboratorijoje būtų atlikta atsakomoji analizė pagal tos valstybės narės kompetentingos institucijos pasirinktą metodą. Šios atsakomosios analizės išlaidas apmoka siuntos turėtojas.

6. Jei atlikus tokią atsakomąją analizę toliau laikoma, kad konkreti siunta neatitinka šio reglamento, kompetentinga institucija imasi atitinkamų priemonių, kurias panaudojus, būtų galima pateikti tokią siuntą į Bendrijos rinką, tačiau su sąlyga, kad skerdykloje, kompetentingai institucijai prižiūrint, tiek atskiros, tiek didžiosios minimų skerdenų pakuotės bus paženklintos juostele arba etikete, kurioje raudonos spalvos rašalu didžiosiomis raidėmis įrašoma bent viena iš X priede nurodytų formuluočių.

Pirmojoje pastraipoje minima siunta saugoma kompetentingoje institucijoje, kol ji tvarkoma taip, kaip nurodyta šioje dalyje, arba dėl jos priimamas kitoks sprendimas. Jei kompetentingai institucijai patvirtinama, kad pirmojoje pastraipoje minima siunta turi būti eksportuojama, kompetentinga institucija imasi visų būtinų priemonių, kad ji nebūtų realizuojama Bendrijoje.

Pirmoje pastraipoje numatytos formuluotės pateikiamos pastebimoje vietoje, kad būtų lengvai matomos, aiškiai įskaitomos ir neišsitrintų. Jos jokiu būdu negali būti paslėptos, neaiškios arba uždengtos kitais žodžiais ar piešiniais. Raidės ant atskirų pakuočių turi būti ne mažesnio kaip 1 cm aukščio, ant bendros pakuotės – 2 cm aukščio.

17 straipsnis

1. Kai yra rimto pagrindo įtarti esant pažeidimų, paskirties valstybė narė, taikydama nediskriminacinį principą gali atlikti sušaldytų arba greitai sušaldytų viščiukų atsitiktinius patikrinimus, kad nustatytų, ar siunta atitinka 15 ir 16 straipsnių reikalavimus.

2. 1 dalyje minimi patikrinimai atliekami prekių paskirties vietoje arba kitoje tinkamoje vietoje, jei ta vieta nėra pasienyje ar netoli prekių judėjimo kelių ir jei paėmus atitinkamą mėginį prekės gali būti netrukdomai gabenamos į jų paskirties vietą. Tačiau kol negauti patikrinimo rezultatai, tokie produktai negali būti parduodami galutiniam vartotojui.

Tokie patikrinimai yra atliekami kuo greičiau, kad be reikalo nebūtų delsiama pateikti juos į rinką arba kad dėl delsimo nesuprastėtų jų kokybė.

Praėjus ne daugiau kaip dviem darbo dienoms nuo mėginių paėmimo siuntėjui, gavėjui arba jų atstovui pranešama apie šių patikrinimų rezultatus ir bet kokius vėlesnius sprendimus bei jų priėmimo motyvus. Apie paskirties valstybės narės kompetentingos institucijos priimtus sprendimus ir tokių sprendimų priežastis pranešama išsiuntimo kompetentingai valstybės narės institucijai.

Jei siuntėjas arba jo atstovas paprašo, minėtieji sprendimai ir motyvai jam pateikiami raštu su smulkia informacija apie paskirties valstybėje narėje galiojančiais įstatymais reglamentuojamą teisę į apeliaciją, kuria jis gali pasinaudoti, ir apie pačią procedūrą bei taikytinus terminus.

3. Jei 1 dalyje minimų patikrinimų duomenys viršija leistinas ribas, tos siuntos turėtojas gali pareikalauti, kad vienoje iš XI priede išvardytų etaloninių laboratorijų būtų atlikta atsakomoji analizė pagal tą metodą, kuris buvo naudojamas pirminio tyrimo metu. Galimas šios atsakomosios analizės išlaidas apmoka siuntos turėtojas. Etaloninių laboratorijų uždaviniai ir kompetencija yra numatyti XII priede.

4. Jei atlikus patikrinimą pagal 1 ir 2 dalyse nurodytus reikalavimus ir prireikus – atsakomąją analizę, nustatoma, kad sušaldyti arba greitai sušaldyti viščiukai neatitinka 15 ir 16 straipsnių reikalavimų, paskirties valstybės narės kompetentinga institucija taiko 16 straipsnio 6 dalyje numatytą tvarką.

5. Šiais 3 ir 4 dalyse numatytais atvejais paskirties valstybės narės kompetentinga institucija nedelsdama susisiekia su išsiuntimo valstybės narės kompetentingomis institucijomis. Pastarosios institucijos imasi visų būtinų priemonių ir informuoja pirmosios valstybės narės kompetentingą instituciją apie atliktų patikrinimų pobūdį, priimtus sprendimus bei tokių sprendimų motyvus.

Jei 1 ir 3 dalyse nurodyti patikrinimai atskleidžia pakartotinius pažeidimus arba jei išsiuntimo valstybėje narėje tokie patikrinimai atliekami jų pakankamai nepagrindus, suinteresuotų valstybių narių kompetentingos institucijos praneša apie tai Komisijai.

Kai tai yra būtina vienodam šio reglamento taikymui užtikrinti arba paskirties valstybės narės kompetentingos institucijos prašymu, atsižvelgdama į pažeidimų pobūdį, Komisija gali:

— į konkrečią įmonę nusiųsti ekspertų grupę, įpareigotą kartu su kompetentingomis nacionalinėmis institucijomis atlikti neplaninius patikrinimus, arba

— pareikalauti, kad išsiuntimo valstybės narės kompetentinga institucija griežčiau parinktų tos įmonės produktų mėginius ir, jei reikia, taikytų sankcijas, vadovaudamasi Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 194 straipsniu.

Komisija praneša valstybėms narėms apie tyrimų išvadas. Valstybės narės, kurių teritorijose atliekami patikrinimai, teikia ekspertams visokeriopą pagalbą, būtiną tam, kad jie galėtų atlikti savo užduotis.

Laukdama Komisijos išvadų, išsiuntimo valstybė narė paskirties valstybės narės prašymu griežčiau tikrina iš minėtosios įmonės gautus produktus.

Tuo atveju, kai imamasi priemonių prieš įmonės padarytus pakartotinius pažeidimus, bet kokias išlaidas, susijusias su trečios pastraipos įtraukų nuostatų taikymu, Komisija paveda apmokėti minėtoms įmonėms.

18 straipsnis

1. Valstybių narių kompetentingos institucijos nedelsdamos praneša atitinkamai nacionalinei etaloninei laboratorijai apie savo pačių arba savo priežiūroje atliktų patikrinimų, nurodytų 15, 16 ir 17 straipsniuose, rezultatus.

Nacionalinės etaloninės laboratorijos šiuos duomenis perduoda 19 straipsnyje nurodytai ekspertų tarybai, kad jie toliau būtų vertinami ir aptariami su nacionalinėmis etaloninėmis laboratorijomis iki kiekvienų metų liepos 1 d. Išvados pateikiamos vadybos komitetui svarstyti pagal Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 195 straipsnio nuostatas.

2. Valstybės narės patvirtina praktines priemones dėl 15, 16 ir 17 straipsniuose numatytų patikrinimų visuose prekybos etapuose įskaitant importo iš trečiųjų šalių patikrinimus muitinės formalumų atlikimo metu, laikantis VI ir VII priedų. Apie šias priemones jos praneša kitoms valstybėms narėms ir Komisijai. Apie bet kokius svarbius pakeitimus pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai tuoj pat.

19 straipsnis

Vandens kiekio paukštienoje priežiūros ekspertų taryba veikia kaip nacionalinių etaloninių laboratorijų tiriamąją veiklą koordinuojanti įstaiga. Ją sudaro Komisijos ir nacionalinių etaloninių laboratorijų atstovai. Tarybos ir nacionalinių etaloninių laboratorijų uždaviniai bei šios tarybos organizacinė struktūra yra nurodyti XII priede.

Finansinė parama etaloninei laboratorijai mokama, atsižvelgiant į sutarties, kurią Europos Bendrijos vardu sudarė Komisija ir laboratorija, sąlygas.

Žemės ūkio generalinio direktorato generalinis direktorius įgaliojamas pasirašyti sutartį Komisijos vardu.

20 straipsnis

1. Toliau nurodytais šviežiais, sušaldytais ir greitai sušaldytais naminių paukščių gabalais galima prekiauti vykdant verslą ar prekybą Bendrijoje tiktai tuomet, jeigu vandens kiekis neviršija techniškai neišvengiamų dydžių, kurie nustatomi VIII priede nurodytu analizės metodu (cheminis metodas):

a) viščiukų krūtinėlės filė, su krūtinkaulio išsišakojimu arba be jo, be odelės;

b) viščiukų krūtinėlė su odele;

c) viščiukų šlaunelės, kulšelės, kojos, kojos su nugaros dalimi, kojų ketvirčiai su odele;

d) kalakutų krūtinėlės filė be odelės;

e) kalakutų krūtinėlė su odele;

f) kalakutų šlaunelės, kulšelės, kojos su odele;

g) kalakutų kojų mėsa be kaulų, be odelės.

2. Kiekvienos valstybės narės paskirtos kompetentingos institucijos užtikrina, kad skerdyklos ir prie skerdyklų arba atskirai esančios išpjaustymo įmonės imtųsi visų priemonių, būtinų laikantis 1 dalies nuostatų, visų pirma:

a) pagal 16 straipsnio 1 dalį skerdyklose būtų reguliariai tikrinamas šio straipsnio 1 dalyje išvardytų šviežių, sušaldytų ir greitai sušaldytų naminių paukščių gabalų gamybai skirtų viščiukų ir kalakutų skerdenų vandens sugėrimas. Šie patikrinimai atliekami ne rečiau kaip kartą per aštuonias darbo valandas. Tačiau kalakutų skerdenas atšaldant ore, vandens kiekio reguliariai tikrinti nebūtina. Kalakutų skerdenoms taip pat taikomos IX priedo 10 punkte nustatytos ribinės vertės;

b) patikrinimų rezultatai būtų registruojami ir laikomi vienerius metus;

c) kiekviena siunta būtų ženklinama taip, kad būtų galima nustatyti gamybos datą; šis siuntos ženklas turi būti įrašytas gamybos registravimo žurnale.

Jei šešis mėnesius, taikant viščiukų šaldymo ore būdą, a punkte ir 3 dalyje minimų patikrinimų duomenys rodo atitikimą VI–IX prieduose nustatytiems kriterijams, a punkte nurodytų patikrinimų dažnumą galima sumažinti iki vieno per mėnesį. Aptikus bet kokį VI–IX prieduose nustatytų kriterijų pažeidimą, patikrinimai kartojami tokiu dažnumu, kaip nurodyta a punkte.

3. Ne rečiau kaip kartą per tris mėnesius tikrinamas vandens kiekis, kaip minima 1 dalyje, imant sušaldytų ir greitai sušaldytų naminių paukščių gabalų mėginius kiekvienoje išpjaustymo įmonėje, kurioje tokie gabalai gaminami laikantis VIII priedo. Jeigu kompetentingai institucijai pateikiamas įrodymas, kad tokie naminių paukščių gabalai skirti tik eksportui, tokie patikrinimai neatliekami.

Jeigu vienerius metus konkrečioje išpjaustymo įmonėje buvo laikomasi VIII priede nustatytų kriterijų, po šių metų patikrinimų dažnumas sumažinamas iki vieno per šešis mėnesius. Aptikus bet kokį šių kriterijų pažeidimą, patikrinimai kartojami tokiu dažnumu, kaip nustatyta pirmoje pastraipoje.

4. 16 straipsnio 3–6 dalys ir 17 bei 18 straipsniai taikomi *mutatis mutandis* šio straipsnio 1 dalyje minimiems naminių paukščių gabalams.

21 straipsnis

Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91 panaikinamas nuo 2008 m. liepos 1 d.

Nuorodos į panaikintą reglamentą ir į Reglamentą (EEB) Nr. 1906/90 yra aiškinamos kaip nuorodos į šį reglamentą ir suprantamos pagal XIII priedo atitikmenų lentelę.

22 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2008 m. liepos 1 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. birželio 16 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER BOEL
Komisijos narė

I PRIEDAS

1 straipsnio 1 punktas — Naminių paukščių skerdenų pavadinimai

	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 kuke-pojad	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) tacchino	(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) berberiand (Ung) mulard-and	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (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, Barbarieente 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) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(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	Farġuna (żgħira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinės vištos	Gyöngytyúk	Farġuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

1 straipsnio 2 punktas — Paukštienos dalių pavadinimai

	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 (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec 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

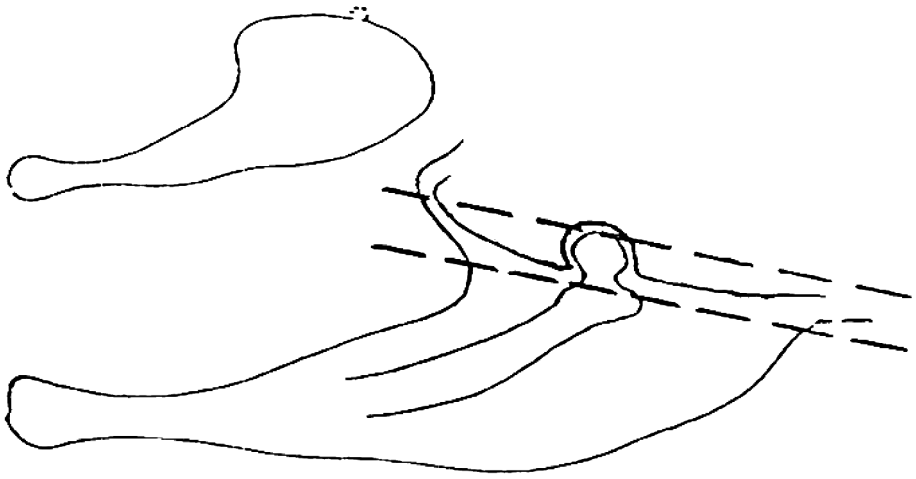
	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél baromfi	Nofs	Helft	Połówka	Metade	Jumătăţi	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed baromfi	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrt	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti kojų ketvirčiai	Összefüggő (egész) comb-negyedek	Il-kwarti 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 porţiune din spate ataşată	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 PRIEDAS

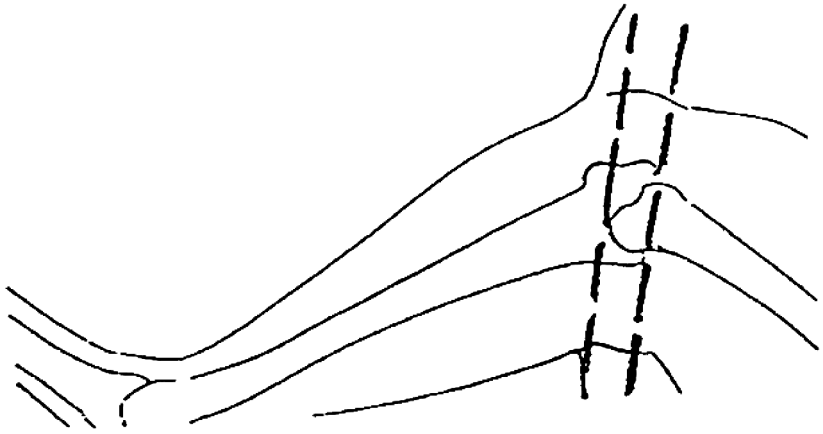
Pjūvis, kuriuo šlaunelė (koja) atskiriama nuo nugaros

— klubo sąnario atskyrimas



Pjūvis, kuriuo šlaunelė atskiriama nuo kulšies

— kelio sąnario atskyrimas



III PRIEDAS

10 straipsnis – Atšaldymo būdai

	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-sproeikoeling	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 PRIEDAS

11 straipsnio 1 dalis — Ūkininkavimo būdai

	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 PRIEDAS

11 straipsnyje minimos sąlygos yra tokios:

a) *Lesinta (kokiu lesalu) … %*

Toliau paminėtos konkrečios lesalo sudedamosios dalys gali būti nurodytos tada, kai:

— grūdai sudaro ne mažiau kaip 65 % lesalo formulės, kuri skiriama didžiąją penėjimo laiko dalį ir kurioje gali būti ne daugiau kaip 15 % šalutinių grūdų produktų. Tačiau kai nurodoma viena konkreti grūdų rūšis, ji sudaro ne mažiau kaip 35 % lesalo formulės, o jei tai kukurūzai – ne mažiau kaip 50 %,

— ankštiniai augalai arba žalios daržovės sudaro ne mažiau kaip 5 % lesalo formulės, skiriamos didžiąją penėjimo laikotarpio dalį,

— pieno produktai sudaro ne mažiau kaip 5 % lesalo formulės, skiriamos galutiniu etapu.

Tačiau formuluotė „avižomis penėtos žąsys“ gali būti vartojama tada, kai galutiniu etapu tris savaites žąsims penėti avižų skiriama ne mažiau kaip po 500 g per dieną.

b) *„Tvartinė paukštininkystė – ekstensyvusis paukščių auginimas tvartuose“*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

i) paukščių skaičius 1 m^2 grindų plote neviršija šių skaičių:

— viščiukams, gaidžiukams ir kaplūnams: 15 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio;

— antims, perlinėms vištoms, kalakutams: 25 kg gyvojo svorio,

— žąsims: 15 kg gyvojo svorio,

ii) paukščių skerdimo amžius yra:

— viščiukų: 56 dienos ir daugiau,

— kalakutų: 70 dienų ir daugiau,

— žąsų: 112 dienų ir daugiau,

— Pekino ančių: 49 dienos ir daugiau,

— muskusinių ančių: 70 dienų ir daugiau, muskusinių antinų – 84 dienos ir daugiau,

— mulardinių ančių patelių: 65 dienos ir daugiau,

— perlinių vištų: 82 dienos ir daugiau,

— jaunų žąsų (žąsiukų): 60 dienų ir daugiau,

— gaidžiukų: 90 dienų ir daugiau,

— kaplūnų: 140 dienų ir daugiau.

c) *„Ganyklinė paukštininkystė – pusiau laisvas paukščių auginimas“*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

i) paukščių tankumas patalpoje ir jų skerdimo amžius atitinka b punkte nurodytas ribas, išskyrus viščiukus, kurių tankumas gali būti padidintas iki 13, tačiau negali viršyti 27,5 kg gyvojo svorio 1 m^2 plote, ir kaplūnus, kurių tankumas neviršija 7,5 ir ne daugiau kaip 27,5 kg gyvojo svorio 1 m^2 plote,

ii) bent pusę savo gyvenimo paukščiai galėjo nuolat ganytis dieną aptvaruose po atviru dangumi, kur jiems buvo skirtas ne mažiau kaip toliau nurodyto dydžio augalija apaugęs plotas:

— viščiukui arba perlinei vištai – 1 m^2,

— ančiai arba kaplūnui – 2 m^2,

— kalakutui arba žąsiai – 4 m^2.

Perlinėms vištoms aptvarus po atviru dangumi gali pakeisti įrengtos laktos, kurių grindų plotas turi būti bent toks pat, kaip patalpos, o aukštis – ne mažiau kaip 2 m. Iš viso paukščiui turi būti skirta ne mažiau kaip 10 cm ilgio lakta (patalpoje ir ant laktų),

iii) penėjimo stadijoje skiriama tokia lesalo formulė, kurioje grūdai sudaro ne mažiau kaip 70 %,

iv) paukštidėje įrengtos landos, kurių visas ilgis yra ne mažesnis kaip 4 m 100 m^2 pastato paviršiaus ploto.

d) *„Tradicinė ganyklinė paukštininkystė – paukščių auginimas po atviru dangumi“*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

i) paukščių uždarose patalpose tankumas 1 m^2 ploto neviršija šių normų:

— viščiukams: 12 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio. tačiau viščiukų, laikomų mobiliuose nameliuose, kurių grindų plotas ne didesnis kaip 150 m^2 ir kurie nakčiai paliekami atviri, tankumas gali būti padidintas iki 20, bet ne daugiau kaip 40 kg gyvojo svorio 1 m^2 ploto,

— kaplūnams: 6,25 paukščių (iki 91 dienos amžiaus – 12), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,

— muskusinėms ir Pekino antims: 8 antinai, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio; 10 ančių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,

— mulardinėms antims: 8 paukščiai, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,

— perlinėms vištoms: 13 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,

— kalakutams: 6,25 paukščių (iki 7 savaičių amžiaus – 10), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,

— žąsims: 5 paukščiai (iki 6 savaičių amžiaus – 10); 3 paukščiai, jei paskutines tris penėjimo savaites jie buvo laikomi uždaryti, bet ne daugiau kaip 30 kg gyvojo svorio,

ii) bendras naudingas paukštidžių plotas bet kurioje gamybos vietoje neviršija 1 600 m^2,

iii) kiekvienoje paukštidėje yra ne daugiau kaip:

— 4 800 viščiukų,

— 5 200 perlinių vištų,

— 4 000 muskusinių arba Pekino ančių, 3 200 muskusinių arba Pekino antinų ar 3 200 mulardinių ančių,

— 2 500 kaplūnų, žąsų ir kalakutų,

iv) paukštidėje įrengtos landos, kurių visas ilgis yra ne mažesnis kaip 4 m 100 m^2 pastato paviršiaus ploto,

v) dienos metu yra nuolatinė prieiga prie aptvarų po atviru dangumi bent jau nuo šio amžiaus:

— viščiukams ir kaplūnams – nuo šešių savaičių,

— antims, žąsims, perlinėms vištoms ir kalakutams – nuo aštuonių savaičių,

vi) aptvaruose po atviru dangumi vienam paukščiui yra skirtas ne mažesnis kaip toks augalija apaugęs plotas:

— viščiukui, muskusinei arba Pekino ančiai ar perlinei vištai – 2 m^2,

— mulardinei ančiai – 3 m^2,

— kaplūnui nuo 92 dienų amžiaus – 4 m^2 (iki 91 dienos amžiaus – 2 m^2),

— kalakutui – 6 m^2,

— žąsiai – 10 m^2.

Perlinėms vištoms aptvarus po atviru dangumi gali pakeisti įrengtos laktos, kurių grindų plotas yra dukart didesnis už pastato grindų plotą, aukštis – bent 2 m. Iš viso (patalpoje ir laktose) vienam paukščiui skiriama ne mažiau kaip 10 cm ilgio lakta,

vii) penimi paukščiai yra tų veislių, kurios pripažintos lėtai augančiomis,

viii) penėjimo stadijoje skiriamo lesalo formulėje grūdų yra ne mažiau kaip 70 %,

ix) mažiausias skerdimo amžius yra:

— viščiukų – 81 diena,

— kaplūnų – 150 dienų,

— Pekino ančių – 49 dienos,

— muskusinių ančių – 70 dienų,

— muskusinių antinų – 84 dienos,

— mulardinių ančių – 92 dienos,

— perlinių vištų – 94 dienos,

— kalakutų ir kepimui skirtų parduodamų nepjaustytų žąsų – 140 dienų,

— išpjaustymui skirtų kalakučių – 98 dienos,

— išpjaustymui skirtų kalakutų – 126 dienos,

— žąsų, iš kurių bus gaminama *foie gras* ir *magret* – 95 dienos,

— jaunų žąsų (žąsiukų) – 60 dienų.

x) prieš pjovimą uždaroje patalpoje neturi būti laikoma ilgiau kaip:

— vyresni kaip 90 dienų amžiaus viščiukai: 15 dienų,

— kaplūnai – keturias savaites,

— vyresnės kaip 70 dienų amžiaus žąsys ir mulardinės antys, iš kurių bus gaminama *foie gras* ir *magret:* 4 savaites.

e) „*Ganyklinė paukštininkystė – laisvas paukščių auginimas*“

Kad būtų galima vartoti šią formuluotę, būtina laikytis d punkte nustatytų reikalavimų, išskyrus tai, kad paukščiai dienos metu turėtų galėti nuolat ganytis aptvaruose po atviru dangumi, kurių plotas neribotas.

Tuo atveju, kai nustatomi apribojimai, įskaitant veterinarinius apribojimus remiantis Bendrijos teise, siekiant apsaugoti visuomenės ir gyvūnų sveikatą, kurių pasekmė yra ta, kad apribojama naminių paukščių galimybė būti aptvaruose po atviru dangumi, parduodant pirmos pastraipos c, d ir e punktuose nurodytais ūkininkavimo būdais auginamus naminius paukščius, išskyrus voljeruose laikomas perlines vištas, per apribojimo laiką, tačiau ne ilgiau kaip dvylika savaičių, gali būti nurodomas tas pats ūkininkavimo būdas.

VI PRIEDAS

ATITIRPUSIO VANDENS KIEKIO NUSTATYMAS

(Lašėjimo bandymas)

1. *Tikslas ir taikymo sritis*

Šis bandymas taikomas, siekiant nustatyti, kokio kiekio vandens netenka sušaldyti arba greitai sušaldyti viščiukai, kai yra atitirpinami. Jei šio išlašėjusio vandens kiekis procentais, palyginus su visos skerdenos mase (įskaitant visus pakuotėje esančius subproduktus), viršija 7 punkte nustatytą ribinę vertę, vandens perteklius laikomas absorbuotu apdorojant.

2. *Apibrėžimas*

Šiuo metodu nustatytas išlašėjęs vandens kiekis išreiškiamas procentais nuo visos sušaldytos arba greitai sušaldytos skerdenos, įskaitant subproduktus, masės.

3. *Principas*

Sušaldyta arba greitai sušaldyta paukštiena, įskaitant kartu esančius subproduktus, atitirpinama reguliuojamomis sąlygomis, kurios leidžia apskaičiuoti netekto vandens kiekį.

4. *Įranga*

4.1. Svarstyklės, kuriomis galima sverti iki 5 kg ±1 g tikslumu.

4.2. Plastikiniai maišeliai, kurie yra pakankamai dideli, kad juose tilptų skerdena, ir kurie gali būti saugiai įtvirtinti.

4.3. Vandens vonia, kurioje yra įrenginys skerdenoms laikyti taip, kaip aprašyta 5.5 ir 5.6 punktuose, ir kurioje vandens temperatūrą reguliuoja termostatas. Vandens tūris vandens vonioje yra ne mažiau kaip aštuonis kartus didesnis už tikrintinos paukštienos tūrį, ir turi būti sudaryta galimybė palaikyti joje 42 ± 2 °C vandens temperatūrą.

4.4. Filtravimo popierius arba kiti sugeriamieji popieriniai rankšluosčiai.

5. *Metodai*

5.1. Iš tikrintino paukštienos kiekio paimama 20 atsitiktinių skerdenų. Kol kiekvieną iš jų bus galima tirti 5.2–5.11 punktuose nurodytu būdu, jos laikomos ne aukštesnėje kaip – 18 °C temperatūroje.

5.2. Pakuotės paviršius nušluostomas, kad ant jo neliktų ledo ir vandens. Pakuotė su joje esančiu turiniu pasveriama ±1 g tikslumu; užrašoma masė M_0.

5.3. Skerdena bei kartu su ja parduodami valgomieji subproduktai išimami iš išorinės fasuotės. Fasuotė išdžiovinama ir pasveriama ±1 g tikslumu; užrašoma masė M_1.

5.4. Sušaldytos skerdenos ir subproduktų masė apskaičiuojama iš M_0 atėmus M_1.

5.5. Skerdena su valgomaisiais subproduktais dedama į stiprų, vandeniui atsparų maišelį taip, kad pilvo ertmė būtų pasukta į jo dugną, kuris yra uždaras. Maišelis yra būti pakankamai ilgas, kad jį saugiai būtų galima įtvirtinti vandens vonioje, tačiau ne per daug platus, kad skerdena negalėtų pajudėti iš vertikalios padėties.

5.6. Maišelio dalis, kurioje yra skerdena ir valgomieji subproduktai, visiškai panardinami į vandens vonią, o maišelio viršus paliekamas atviras, kad iš jo išeitų kuo daugiau oro. Maišelis laikomas vertikaliai, jei reikia, prilaikomas specialiais laikikliais arba į jį įdedama svarelių, bet taip, kad į jį nepatektų vonioje esantis vanduo. Maišeliai vienas su kitu nesiliečia.

5.7. Maišelis paliekamas vandens vonioje, kurioje palaikoma 42 ± 2 °C temperatūra, nuolat sujudinant jį arba vandenį, kol skerdenos šilumos centras (giliausia krūtinėlės raumenų dalis, esanti šalia krūtinkaulio, viščiukuose be vidaus organų, arba vidaus organų vidurys viščiukuose su vidaus organais) pasieks ne mažiau kaip 4 °C temperatūrą, matuojamą atsitiktinai pasirenkant dvi skerdenas. Skerdenos neturėtų būti laikomos vandenyje po to, kai atšyla iki 4 °C. Būtinas – 18 °C temperatūroje sandėliuojamų skerdenų panardinimo laikas yra toks:

Masė (g)	Skerdenos su subproduktais masė (g)	Orientacinis panardinimo laikas minutėmis	
		Viščiukai be subproduktų	Viščiukai su subproduktais
< 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

Jei masė didesnė už 1 400 g, kiekvieniems papildomiems 100 g reikia pridėti po 7 minutes. Jei per siūlomą panardinimo laiką + 4 °C temperatūra nėra pasiekiama, tų dviejų tikrinamų skerdenų atšildymo laikas pratęsiamas, kol temperatūra jų šilumos centre pasieks + 4 °C.

5.8. Maišelis su turiniu išimamas iš vandens vonios; maišelio dugnas praplėšiamas, kad išbėgtų atitirpęs vanduo. Maišelis su turiniu valandai paliekamas nuo + 18 °C iki + 25 °C temperatūroje, kad ištekėtų vanduo.

5.9. Atitirpinta skerdena išimama iš maišelio, o supakuoti subproduktai (jei jie yra) išimami iš pilvo ertmės. Skerdenos išorinė pusė bei vidus nusausinami filtravimo popieriumi arba popieriniais rankšluostėliais. Maišelis su subproduktais perplėšiamas ir, vandeniui nutekėjus, maišelis bei atitirpę subproduktai ypač kruopščiai nusausinami.

5.10. Atitirpintos skerdenos, subproduktų ir pakuotės bendroji masė nustatoma ± 1 g tikslumu; ji išreiškiama kaip M_2.

5.11. Pakuotės su subproduktais masė nustatoma ±1 g tikslumu; ji išreiškiama kaip M_3.

6. *Rezultatų apskaičiavimas*

Atitirpusio vandens kiekis procentais nuo visos sušaldytos arba greitai sušaldytos skerdenos (įskaitant subproduktus) masės apskaičiuojamas pagal šią formulę:

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

7. *Rezultatų įvertinimas*

Jei atšildžius 20 atrinktų skerdenų vidutinis netekto vandens kiekis procentais viršija toliau nurodytus skaičius, vandens kiekis, absorbavęsis apdorojant paukštieną, laikomas viršijančiu nustatytąjį.

Absorbuoto vandens kiekis procentais pagal šaldymo būdą:

— šaldymas ore: 1,5 %,

— atšaldymas pučiant orą: 3,3 %,

— atšaldymas panardinant: 5,1 %.

VII PRIEDAS

BENDRO VANDENS KIEKIO VIŠČIUKUOSE NUSTATYMAS

(Cheminis bandymas)

1. *Dalykas ir taikymo sritis*

Šis metodas taikomas bendrajam sušaldytuose arba greitai sušaldytuose viščiukuose esančiam vandens kiekiui nustatyti. Šiuo metodu dar nustatomas homogenizuotų naminių paukščių skerdenų mėginiuose esantis vandens ir baltymų kiekis. Nustatytas bendrasis vandens kiekis lyginamas su ribinėmis vertėmis, gaunamomis pagal 6.4. punkte nurodytą formulę, ir nustatoma, ar gamybos metu nebuvo absorbuotas vandens perteklius. Jei bandymą atliekantis asmuo įtaria, jog esama kokių nors medžiagų, galinčių sutrukdyti atlikti įvertinimą, jis pats turi imtis atitinkamų atsargumo priemonių.

2. *Apibrėžtys*

Skerdenos – tai naminių paukščių skerdena su kaulais, kremzlėmis ir viduje esančiais subproduktais.

Subproduktai – tai širdis, kepenys, skilvis ir kaklas.

3. *Principas*

Vandens ir baltymų kiekis nustatomas pagal pripažintus ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) metodus arba kitą Tarybos patvirtintą analizę ar metodus.

Didžiausias leistinas vandens kiekis skerdenoje bus apskaičiuojamas pagal joje esantį baltymų kiekį, kuris gali būti susijęs su fiziologiniu vandens kiekiu.

4. *Įranga ir reagentai*

4.1. Svarstyklės skerdenoms ir įpakavimo medžiagoms sverti, kurių tikslumas ne mažesnis kaip ±1 g.

4.2. Kirvis arba pjūklas mėsai, kuriuo skerdenos pjaustomos į malti tinkamo dydžio gabalus.

4.3. Galinga mėsmalė ir maišyklė, kuriomis įmanoma homogenizuoti didelius sušaldytos arba greitai sušaldytos paukštienos gabalus.

Pastaba:

Nėra tiksliai nurodoma, kokia mėsmalė turi būti naudojama. Ji turi būti pakankamai galinga sušaldytai arba greitai sušaldytai mėsai bei kaulams sumalti ir gauti tokį homogenišką mišinį, koks gaunamas naudojant mėsmalę su 4 mm skersmens skylučių sieteliu.

4.4. ISO 1442 nurodytas prietaisas vandens kiekiui nustatyti.

4.5. ISO 937 nurodytas prietaisas baltymų kiekiui nustatyti.

5. *Procedūra*

5.1. Iš tikrintino paukštienos kiekio imamos septynios atsitiktinės skerdenos ir kiekvienu atveju laikomos sušaldytos iki tol, kol pradedama 5.2.–5.6. punktuose nurodyta analizė.

Gali būti atskirai atliekama kiekvienos iš septynių skerdenų analizė arba atliekama septynių skerdenų mėginio analizė.

5.2. Iš šaldiklio išimtos skerdenos per valandą paruošiamos tyrimui.

5.3. a) Pakuotės paviršius nušluostomas, kad ant jo neliktų ledo ir vandens. Kiekviena skerdena pasveriama ir išpakuojama. Supjausčius skerdeną į smulkesnius gabaliukus, pašalinama medžiaga, į kurią buvo įpakuoti valgomieji subproduktai. Skerdenos bendroji masė, įskaitant valgomuosius subproduktus ir ant skerdenos esantį ledą, nustatoma ± 1 g tikslumu, atėmus įpakavimo medžiagos masę – gaunamas P_1 dydis.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatoma pagal 5.3. punkto a papunktį paruoštų septynių skerdenų bendroji masė P_7.

5.4. a) Visa skerdena, kurios masė P_1, malama 4.3. punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogenizuota medžiaga, iš kurios būtų galima paimti tipinį kiekvienos skerdenos mėginį.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, visos septynios skerdenos, kurių masė P_7, sumalamos 4.3. punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogenizuota medžiaga, iš kurios būtų galima paimti du tipinius septynių skerdenų mėginius. Abu šie mėginiai turi būti tiriami taip, kaip aprašyta 5.5. ir 5.6. punktuose.

5.5. Paskui imamas homogenizuotos medžiagos mėginys ir pagal ISO 1442 aprašymą nedelsiant nustatomas jame esančio vandens kiekis „a %“.

5.6. Taip pat imamas homogenizuotos medžiagos mėginys azoto kiekiui pagal ISO 937 aprašymą nustatyti. Nustatytasis azoto kiekis paverčiamas neperdirbtų baltymų kiekiu „b %“, jį dauginant iš koeficiento 6,25.

6. *Rezultatų apskaičiavimas*

6.1. a) Kiekvienoje skerdenoje esantis vandens kiekis (W) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_1/100$, o baltymų kiekis (RP) – pagal formulę $bP_1/100$, abu nurodomi gramais. Nustatomos septyniose skerdenose esančio vandens kiekio (W_7) ir baltymų kiekio (RP_7) sumos.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas dviejose tiriamosiose mėginiuose esantis vidutinis vandens kiekis „a %“ ir baltymų kiekis „b %“. Septynių skerdenų vandens kiekis (W_7) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_7/100$, o baltymų kiekis (RP_7) – pagal formulę $bP_7/100$, abu nurodomi gramais.

6.2. Vidutinis vandens (W_A) ir baltymų (RP_A) kiekis apskaičiuojamas W_7 ir RP_7 dalijant iš septynių.

6.3. Taikant šį metodą teorinį fiziologinio vandens kiekį gramais galima apskaičiuoti pagal šią formulę:

— viščiukams: $3{,}53 \times RP_A + 23$.

6.4. a) Šaldymas ore

Darant prielaidą, kad mažiausias dėl paruošimo technologijos neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 2 % ([1]), pagal toliau nurodytą formulę (įskaitant pasikliautinąjį intervalą) ir taikant šį metodą nustatoma aukščiausia leistina viso vandens kiekio (W_G) riba gramais:

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

([1]) Apskaičiuota imant skerdeną, kuri pašalinio vandens neabsorbavo.

b) Šaldymas pučiant orą

Darant prielaidą, kad dėl paruošimo technologijos neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 4,5 % [1], pagal toliau nurodytą formulę (įskaitant pasikliautinąjį intervalą) ir taikant šį metodą nustatoma aukščiausia leistina viso vandens kiekio (W_G) riba gramais:

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

c) Šaldymas panardinant

Darant prielaidą, kad dėl paruošimo technologijos neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 7 % [2], pagal toliau nurodytą formulę (įskaitant pasikliautinąjį intervalą) ir taikant šį metodą nustatoma aukščiausia leistina viso vandens kiekio (W_G) riba gramais:

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

6.5. Jei pagal 6.2. punktą apskaičiuotas septynių skerdenų vidutinis vandens kiekis (W_A) neviršija 6.4. punkte nurodyto dydžio (W_G), patikrintasis paukštienos kiekis laikomas atitinkančiu standartą.

[1] Apskaičiuota imant skerdeną, kuri pašalinio vandens neabsorbavo.
[2] Apskaičiuota imant skerdeną, kuri pašalinio vandens neabsorbavo.

VIII PRIEDAS

BENDRO VANDENS KIEKIO NAMINIŲ PAUKŠČIŲ SKERDENOSE NUSTATYMAS

(Cheminis bandymas)

1. *Dalykas ir taikymo sritis*

Šis metodas taikomas bendram tam tikrose naminių paukščių skerdenose esančiam vandens kiekiui nustatyti. Šiuo metodu dar nustatomas homogenizuotų naminių paukščių gabalų mėginiuose esantis vandens ir baltymų kiekis. Nustatytas bendrasis vandens kiekis lyginamas su ribinėmis vertėmis, gaunamomis pagal 6.4. punkte nurodytą formulę, ir nustatoma, ar gamybos metu nebuvo absorbuotas vandens perteklius. Jei bandymą atliekantis asmuo įtaria, jog esama kokių nors medžiagų, galinčių sutrukdyti atlikti įvertinimą, jis pats turi imtis atitinkamų atsargumo priemonių.

2. *Apibrėžtys ir mėginių ėmimo tvarka*

1 straipsnio 2 punkte pateikti apibrėžimai taikomi 20 straipsnyje minimiems naminių paukščių gabalams. Mėginio dydis turėtų būti bent jau toks:

— viščiuko krūtinėlė: pusė krūtinėlės,

— viščiuko krūtinėlės filė: pusė krūtinėlės be kaulų, be odelės,

— kalakuto krūtinėlė, kalakuto krūtinėlės filė ir kojų mėsa be kaulų: maždaug 100 g porcijos,

— kiti gabalai: kaip apibrėžta 1 straipsnio 2 punkte.

Imant sušaldytų ar greitai sušaldytų didmeninių produktų (individualiai nesupakuotų gabalų) mėginius, didžiulius paketus, iš kurių imami mėginiai, galima palaikyti 0 °C, kol bus galima atskirti atskirus gabalus.

3. *Principas*

Vandens ir baltymų kiekis nustatomas pagal pripažintus ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) metodus arba kitą Tarybos patvirtintą analizę ar metodus.

Didžiausias leistinas bendras vandens kiekis naminių paukščių gabaluose bus apskaičiuojamas pagal juose esantį baltymų kiekį, kuris gali būti susijęs su fiziologiniu vandens kiekiu.

4. *Įranga ir reagentai*

4.1. Svarstyklės gabalams ir įpakavimo medžiagoms sverti, kurių tikslumas ne mažesnis kaip ± 1 g.

4.2. Kirvis mėsai arba pjūklas, kuriuo gabalai pjaustomi į malti tinkamo dydžio gabalus.

4.3. Galinga mėsmalė ir maišyklė, kuriomis galima homogenizuoti naminių paukščių gabalus ir jų dalis.

Pastaba:

Nėra tiksliai nurodoma, kokia mėsmalė turi būti naudojama. Ji turi būti pakankamo galingumo, kad būtų galima sumalti sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsą bei kaulus ir gauti tokį homogenišką mišinį, koks gaunamas naudojant mėsmalę su 4 mm skersmens skylučių sieteliu.

4.4. ISO 1442 nurodytas prietaisas vandens kiekiui nustatyti.

4.5. ISO 937 nurodytas prietaisas baltymų kiekiui nustatyti.

5. *Procedūra*

5.1. Iš tikrintino naminių paukščių gabalų kiekio imami penki atsitiktiniai gabalai ir kiekvienu atveju laikomi sušaldyti arba užšaldyti, kol pradedama 5.2.–5.6. punktuose nurodyta analizė.

Sušaldytų ar greitai sušaldytų 2 dalyje minimų didmeninių produktų mėginiai gali būti laikomi 0 °C temperatūroje, kol bus pradėta analizė.

Gali būti atliekama kiekvieno iš penkių gabalų analizė arba atliekama penkių gabalų mėginio analizė.

5.2. Iš šaldiklio ar šaldytuvo išimti gabalai per valandą paruošiami tyrimui.

5.3. a) Pakuotės paviršius nušluostomas, kad ant jo neliktų ledo ir vandens. Kiekvienas gabalas pasveriamas ir išpakuojamas. Supjausčius gabalus į smulkesnius gabaliukus, naminių paukščių gabalo svoris nustatomas gramo tikslumu atėmus bet kokios pašalintos įpakavimo medžiagos masę, siekiant gauti P_1.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatoma pagal 5.3. punkto a papunktį paruoštų penkių gabalų bendroji masė P_5.

5.4. a) Visas gabalas, kurio svoris P_1, malamas 4.3. punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogenizuota medžiaga, iš kurios būtų galima paimti tipinį kiekvieno gabalo mėginį.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, visi penki gabalai, kurių masė P_5, sumalami 4.3. punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogenizuota medžiaga, iš kurios būtų galima paimti du tipinius penkių gabalų mėginius.

Abu šie mėginiai turi būti tiriami taip, kaip aprašyta 5.5. ir 5.6. punktuose.

5.5. Paskui imamas homogenizuotos medžiagos mėginys ir pagal ISO 1442 aprašymą nedelsiant nustatomas jame esančio vandens kiekis „a %“.

5.6. Taip pat imamas homogenizuotos medžiagos mėginys azoto kiekiui pagal ISO 937 aprašymą nustatyti. Nustatytasis azoto kiekis paverčiamas neperdirbtų baltymų kiekiu „b %“, jį dauginant iš koeficiento 6,25.

6. *Rezultatų apskaičiavimas*

6.1. a) Kiekviename gabale esantis vandens kiekis (W) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_1/100$, o baltymų kiekis (RP) – pagal formulę $bP_1/100$, abu nurodomi gramais.

Nustatomos penkiuose tirtų atpjovų vandens svorių (W_5) ir baltymų svorių (RP_5) sumos.

b) Jeigu tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas dviejuose tiriamuosiuose gabaluose esantis vidutinis vandens kiekis a % ir baltymų kiekis b %. Penkių gabalų vandens kiekis (W_5) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_5/100$, o baltymų kiekis (RP_5) – pagal formulę $bP_5/100$, abu nurodomi gramais.

6.2. Vidutinis vandens (W_A) ir baltymų (RP_A) kiekis apskaičiuojamas W_5 ir RP_5 dalijant iš penkių.

6.3. Taikant šį metodą vidutinis fiziologinis W/RP santykis nustatomas taip:

— viščiuko krūtinėlės filė ir viščiuko krūtinėlė: 3,19 ± 0,12,

— viščiuko kojos ir kojų ketvirčiai: 3,78 ± 0,19,

— kalakuto krūtinėlės filė ir kalakuto krūtinėlė: 3,05 ± 0,15,

— kalakuto kojos: 3,58 ± 0,15,

— kalakuto kojų mėsa be kaulų: 3,65 ± 0,17.

6.4. Darant prielaidą, kad mažiausias dėl paruošimo techniškai neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 2 %, 4 % arba 6 % ([1]) priklausomai nuo produktų tipo ir taikomų šaldymo būdų, didžiausias leistinas šiuo metodu nustatomas W/RP santykis yra toks:

	Šaldymas ore	Šaldymas pučiant orą	Šaldymas panardinant
Viščiuko krūtinėlės filė; be odelės	3,40	3,40	3,40
Viščiuko krūtinėlės filė, su odele	3,40	3,50	3,60
Viščiuko šlaunelės, blauzdelės, kojos, kojos su nugaros dalimi, kojų ketvirčiai, su odele	4,05	4,15	4,30
Kalakuto krūtinėlės filė; be odelės	3,40	3,40	3,40
Kalakuto krūtinėlė; su odele	3,40	3,50	3,60
Kalakuto šlaunelės, blauzdelės, kojos, su odele	3,80	3,90	4,05
Kalakuto kojų mėsa, be kaulų, be odelės	3,95	3,95	3,95

Jei pagal 6.2. punkto vertes apskaičiuotas vidutinis penkių gabalų W_A/RP_A santykis neviršija 6.4 punkte nurodyto santykio, patikrintas naminių paukščių gabalų kiekis laikomas atitinkančiu standartą.

([1]) Apskaičiuota pagal gabalą, neįskaitant sugerto pašalinio vandens. Filė (be odelės) ir kalakuto kojų mėsoje kiekis yra 2 % visiems šaldymo būdams.

IX PRIEDAS

VANDENS ABSORBAVIMO PATIKRINIMAS GAMYBOS ĮMONĖJE

(Bandymai skerdyklose)

1. Ne mažiau kaip kartą per aštuonias darbo valandas:

   nuo išdarinėjimo linijos atsitiktinai parenkamos 25 skerdenos tuoj pat po to, kai jos buvo išdarinėtos, kai buvo pašalinti subproduktai ir riebalai ir prieš pirmąjį tolesnį plovimą.

2. Jei reikia, nupjaunamas kaklas, paliekant jį odele prisitvirtinusį prie skerdenos.

3. Kiekviena skerdena paženklinama. Kiekviena skerdena atskirai pasveriama ir jos svoris registruojamas ± 1 g tikslumu.

4. Tiriama skerdena vėl pakabinama ant išdarinėjimo linijos ir atliekami įprasti darbai: plovimas, šaldymas, nulašinimas ir t. t.

5. Paženklintos skerdenos nukabinamos nuo linijos, ant kurios jos buvo pakabintos nulašėti, kad jos nekabėtų ilgiau nei skirta paukštienai iš tos partijos, iš kurios buvo paimtas mėginys.

6. Mėginį sudaro 20 pirmųjų nuimtų skerdenų. Jos dar kartą pasveriamos. Šio ir ankstesnio svėrimo duomenys užrašomi greta ± 1 g tikslumu. Jei buvo nuimta mažiau kaip 20 paženklintų skerdenų, tyrimas laikomas niekiniu.

7. Nuo imčiai atrinktų skerdenų pašalinami ženklai, kad skerdenos būtų toliau pakuojamos įprastu būdu.

8. Nustatomas absorbuotos drėgmės kiekis procentais iš tiriamų 20 skerdenų bendrosios masės prieš išplovimą atėmus šių skerdenų bendrąją masę po išplovimo, atšaldymo ir nulašinimo, skirtumą padalijus iš pradinio svorio bei padauginus iš 100.

9. Vietoje rankinio svėrimo, kaip apibūdinta 1–8 punktuose, galima panaudoti automatinio svėrimo linijas nustatant drėgmės sugėrimo procentą tam pačiam skerdenų skaičiui laikantis tų pačių principų, su sąlyga, kad automatinio svėrimo linija būtų iš anksto kompetentingos institucijos patvirtinta šiam tikslui.

10. Gauti duomenys neturi būti didesni už toliau nurodytą skerdenos pradinę masę procentais arba kurį nors kitą skaičių, kuris rodo, kad neviršijamas didžiausias viso pašalinio vandens kiekis:

    — atšaldymas ore: 0 %,

    — atšaldymas pučiant orą: 2 %,

    — atšaldymas panardinant: 4,5 %.

X PRIEDAS

16 STRAIPSNIO 6 DALYJE NURODYTOS FORMULUOTĖS

– *bulgarų kalba:*	Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
– *ispanų kalba:*	Contenido en agua superior al límite CE
– *čekų kalba:*	Obsah vody překračuje limit ES
– *danų kalba:*	Vandindhold overstiger EF-Normen
– *vokiečių kalba:*	Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
– *estų kalba:*	Veesisaldus ületab EÜ normi
– *graikų kalba:*	Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
– *anglų kalba:*	Water content exceeds EC limit
– *prancūzų kalba:*	Teneur en eau supérieure à la limite CE
– *italų kalba:*	Tenore d'acqua superiore al limite CE
– *latvių kalba:*	Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
– *lietuvių kalba:*	Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
– *vengrų kalba:*	Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
– *maltiečių kalba:*	Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
– *olandų kalba:*	Watergehalte hoger dan het EG-maximum
– *lenkų kalba:*	Zawartość wody przekracza normę WE
– *portugalų kalba:*	Teor de água superior ao limite CE
– *rumunų kalba:*	Conținutul de apă depășește limita CE
– *slovakų kalba:*	Obsah vody presahuje limit ES
– *slovėnų kalba:*	Vsebnost vode presega ES omejitev
– *suomių kalba:*	Vesipitoisuus ylittää EY-normin
– *švedų kalba:*	Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

XI PRIEDAS

NACIONALINIŲ ETALONINIŲ LABORATORIJŲ SĄRAŠAS

Belgija

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

Bulgarija

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)

Čekija

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

Danija

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

Vokietija

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

Estija

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Airija

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

Graikija

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

Ispanija

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

Prancūzija

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

Italija

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

Kipras

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

Latvija

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

Lietuva

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

Liuksemburgas

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

Vengrija

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

Nyderlandai

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

Austrija

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

Lenkija

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

Portugalija

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

Rumunija

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

Slovėnija

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

Slovakija

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

Suomija

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

Švedija

Livsmedelsverket
Box 622
S-75126 Uppsala

Jungtinė Karalystė

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

XII PRIEDAS

Vandens kiekio paukštienoje priežiūros ekspertų tarybos organizacinė struktūra ir užduotys

19 straipsnio nurodyta ekspertų taryba yra atsakinga už šiuos uždavinius:

a) teikti nacionalinėms etaloninėms laboratorijoms informaciją apie analitinius metodus ir lyginamuosius tyrimus, susijusius su vandens kiekio paukštienoje nustatymu;

b) koordinuoti nacionalinių etaloninių laboratorijų naudojamų a punkte nurodytų metodų taikymą, organizuojant lyginamuosius tyrimus, ypač kvalifikacijos tikrinimą;

c) remti nacionalinių etaloninių laboratorijų kvalifikacijos tikrinimą teikiant mokslinę paramą vertinant statistinius duomenis ir rengiant ataskaitas;

d) koordinuoti naujų analizės metodų kūrimą ir informuoti nacionalines etalonines laboratorijas apie šioje srityje padarytą pažangą;

e) teikti mokslinę ir techninę paramą Komisijai, ypač tais atvejais, kai valstybės narės nesutaria dėl tyrimų rezultatų.

19 straipsnio nurodyta ekspertų taryba organizuojama tokiu būdu:

vandens kiekio paukštienoje priežiūros ekspertų tarybą sudaro Jungtinio tyrimų centro (JTC) generalinio direktorato – Pamatinių medžiagų ir matavimo vienetų instituto (IRMM), Žemės ūkio ir kaimo plėtros generalinio direktorato ir trijų nacionalinių etaloninių laboratorijų atstovai. IRMM atstovas veikia kaip tarybos pirmininkas ir paskiria nacionalines etalonines laboratorijas rotacine tvarka. Valstybių narių valdžios institucijos, atsakingos už atrinktą nacionalinę etaloninę laboratoriją, vėliau paskiria atskirus vandens kiekio maiste priežiūros ekspertus darbui taryboje. Metinės rotacijos principu, vieną dalyvaujančią nacionalinę etaloninę laboratoriją vienu metu pakeičia kita, kad būtų užtikrintas tarybos veiklos tęstinumą. Valstybių narių ekspertų ir (arba) pagal šį skirsnį savo funkcijas atliekančių nacionalinių etaloninių laboratorijų patirtas išlaidas padengia atitinkamos valstybės narės.

Nacionalinių etaloninių laboratorijų uždaviniai

XI priede išvardytos nacionalinės etaloninės laboratorijos yra atsakingos už šiuos uždavinius:

a) nacionalinių laboratorijų, atsakingų už paukštienoje esančio vandens kiekio analizę, veiklos koordinavimą;

b) pagalbą valstybių narių kompetentingoms institucijoms organizuojant vandens kiekio paukštienoje priežiūros sistemą;

c) dalyvavimą lyginamuosiuose tyrimuose (kvalifikacijos tikrinimas) tarp įvairių a punkte nurodytų nacionalinių laboratorijų;

d) užtikrinti, kad ekspertų tarybos pateikta informacija būtų perduota atitinkamos valstybės narės kompetentingai institucijai ir a punkte minimoms nacionalinėms laboratorijoms;

e) bendradarbiauti su ekspertų taryba ir, jeigu jos yra paskirtos, prisijungti prie ekspertų tarybos, paruošti būtinus tiriamuosius mėginius, įskaitant homogeniškumo tyrimus, ir organizuoti tinkamą jų gabenimą.

XIII PRIEDAS

Atitikmenų lentelė

Reglamentas (EEB) Nr. 1906/90	Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91	Šis reglamentas
	1 straipsnis	1 straipsnis
	1a straipsnio įžanginė formuluotė	2 straipsnis, įžanginė formuluotė
2 straipsnio 2, 3 ir 4 punktai		2 straipsnio a, b ir c punktai
2 straipsnio 8 punktas		2 straipsnio d punktas
	1a straipsnio pirma ir antra įtraukos	2 straipsnio e ir f punktai
	2 straipsnis	3 straipsnio 1–4 dalys
4 straipsnis		3 straipsnio 5 dalis
	3 straipsnis	4 straipsnis
	4 straipsnis	5 straipsnio 1 dalis
5 straipsnio 1–4 dalys		5 straipsnio 2–5 dalys
6 straipsnis		5 straipsnio 6 dalis
	5 straipsnis	6 straipsnis
	6 straipsnio 1 dalies įžanginė formuluotė	7 straipsnio 1 dalies įžanginė formuluotė
	6 straipsnio 1 dalies pirma–šešta įtraukos	7 straipsnio 1 dalies a–f punktai
	6 straipsnio 2 dalies įžanginė formuluotė	7 straipsnio 2 dalies įžanginė formuluotė
	6 straipsnio 2 dalies pirma–ketvirta įtraukos	7 straipsnio 2 dalies a–d punktai
	7 straipsnio 1 dalis	8 straipsnio 1 dalis
	7 straipsnio 3 dalis	8 straipsnio 2 dalis
	7 straipsnio 4 dalis	8 straipsnio 3 dalis
	7 straipsnio 5 dalis	8 straipsnio 4 dalis
	7 straipsnio 6 dalis	8 straipsnio 5 dalis
	8 straipsnio 1 dalis	9 straipsnio 1 dalis
	8 straipsnio 2 dalis	9 straipsnio 2 dalis
	8 straipsnio 3 dalies įžanginė formuluotė	9 straipsnio 3 dalies įžanginė formuluotė
	8 straipsnio 3 dalies pirma įtrauka	9 straipsnio 3 dalies a punktas
	8 straipsnio 3 dalies antra įtrauka	9 straipsnio 3 dalies b punktas
	8 straipsnio 4 dalies pirmos pastraipos įžanginė formuluotė	9 straipsnio 4 dalies pirmos pastraipos įžanginė formuluotė

Reglamentas (EEB) Nr. 1906/90	Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91	Šis reglamentas
	8 straipsnio 4 dalies pirmos pastraipos pirma–trečia įtraukos	9 straipsnio 4 dalies pirmos pastraipos a–c punktai
	8 straipsnio 4 dalies antra pastraipa	9 straipsnio 4 dalies antra pastraipa
	8 straipsnio 5–12 dalys	9 straipsnio 5–12 dalys
	8 straipsnio 13 dalies pirma pastraipa	—
	8 straipsnio 13 dalies antra pastraipa	9 straipsnio 13 dalis
	9 straipsnis	10 straipsnis
	10 straipsnis	11 straipsnis
	11 straipsnio 1 dalies įžanginė formuluotė	12 straipsnio 1 dalies įžanginė formuluotė
	11 straipsnio 1 dalies pirma–ketvirta įtraukos	12 straipsnio 1 dalies a–d punktai
	11 straipsnio 2 dalis	12 straipsnio 2 dalis
	11 straipsnio 2a dalis	12 straipsnio 3 dalis
	11 straipsnio 2b dalis	12 straipsnio 4 dalis
	11 straipsnio 3 dalies įžanginė formuluotė	12 straipsnio 5 dalies įžanginė formuluotė
	11 straipsnio 3 dalies pirma–ketvirta įtraukos	12 straipsnio 5 dalies a–d punktai
	11 straipsnio 4 dalis	12 straipsnio 6 dalis
	12 straipsnis	13 straipsnis
	13 straipsnis	14 straipsnis
	14a straipsnio 1 ir 2 dalys	15 straipsnis
	14a straipsnio 3–5 dalys	16 straipsnio 1–3 dalys
	14a straipsnio 5a dalis	16 straipsnio 4 dalis
	14a straipsnio 6 dalis	16 straipsnio 5 dalis
	14a straipsnio 7 dalies pirmos pastraipos įžanginė formuluotė	16 straipsnio 6 dalies pirma pastraipa
	14a straipsnio 7 dalies pirmos pastraipos įtraukos	X priedas
	14a straipsnio 7 dalies antra ir trečia pastraipos	16 straipsnio 6 dalies antra ir trečia pastraipos
	14a straipsnio 8–12 dalys	17 straipsnio 1–5 dalys
	14a straipsnio 12a dalis	18 straipsnio 1 dalis
	14a straipsnio 13 dalis	18 straipsnio 2 dalis
	14a straipsnio 14 dalis	19 straipsnis
	14b straipsnio 1 dalis	20 straipsnio 1 dalis

Reglamentas (EEB) Nr. 1906/90	Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91	Šis reglamentas
	14b straipsnio 2 dalies pirmos pastraipos įžanginė formuluotė	20 straipsnio 2 dalies pirmos pastraipos įžanginė formuluotė
	14b straipsnio 2 dalies pirmos pastraipos pirma–trečia įtraukos	20 straipsnio 2 dalies pirmos pastraipos a–c punktai
	14b straipsnio 2 dalies antra pastraipa	20 straipsnio 2 dalies antra pastraipa
	14b straipsnio 3–4 dalys	20 straipsnio 3–4 dalys
	15 straipsnis	—
	—	21 straipsnis
	—	22 straipsnis
	I priedas	I priedas
	I a priedas	II priedas
	II priedas	III priedas
	III priedas	IV priedas
	IV priedas	V priedas
	V priedas	VI priedas
	VI priedas	VII priedas
	VIa priedas	VIII priedas
	VII priedas	IX priedas
	VIII priedas	XI priedas
	IX priedas	XII priedas
	—	XIII priedas