393R2891

N:o L 263/12 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 22.10.93

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2891/93,

annettu 21 päivänä lokakuuta 1993,

siipikarjan kaupan pitämisen vaatimuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1906/90 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä annetun asetuksen (ETY) N:o 1538/91 muuttamisesta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon tietyistä siipikarjan kaupan pitämisen vaatimuksista 26 päivänä kesäkuuta 1990 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1906/90(1), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (ETY) N:o 317/93(2), ja erityisesti sen 7 ja 9 artiklan,

sekä katsoo, että

komission asetuksessa (ETY) N:o 1538/91(3), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1980/92(4), vahvistetaan kaupan pitämisen vaatimusten soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt siipikarjanliha-alaa varten,

saadun kokemuksen perusteella olisi muutettava tiettyjä lajeihin, ikään ja ruhojen tarjontamuotoihin sekä anatomiseen rakenteeseen liittyviä määritelmiä; on osoittautunut olevan tarpeen määritellä nimellä "rintaliha" ("magret tai maigret") tunnettu tuote väärinkäytösten välttämiseksi,

asetuksen (ETY) N:o 1538/91 yhdenmukaiseksi soveltamiseksi olisi määriteltävä "kaupan pitämisen" ja "erän" käsitteet siipikarjanliha-alalla sekä muutettava siipikarjan ruhojen määritelmien sekä tarjontamuotojen nimien ja ruhojen ja palojen laatuluokkien käytön valvontaan liittyviä erityisiä sallittuja poikkeamia,

alan mukauttamiseksi todelliseen tilanteeseen olisi muutettava kasvatusolosuhteita sekä tuotantotavan vapaaehtoisen maininnan määrällisiä rajoituksia määrääviä tiettyjä perusteita,

komission asetuksen (ETY) N:o 1538/91 14 artiklassa säädetään, että ilmoitettavat käsitteet ja maininnat muotoillaan vähintään sen jäsenvaltion kielellä tai kielillä, jossa vähittäismyynti tai muu käyttö tapahtuu; tämä säännös olisi muutettava kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY(5), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 91/72/ETY(6), mukaisesti siipikarjanlihan kaupan pitämisen helpottamiseksi muissa tapauksissa kuin siipikarjanlihan toimittamisessa lopulliselle kuluttajalle,

ottaen huomioon taloudellisen ja teknologisen kehityksen sekä siipikarjan valmistamisen että tarkastusten tasolla samoin kuin sen, että vesipitoisuudella on erityinen merkitys jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien lihan kaupan pitämisessä, on osoittautunut olevan tarpeen mukauttaa asiaa koskevia yhteisiä säännöksiä yhteisön tasolla suoritettujen tutkimusten seurauksena; tämän vuoksi olisi vahvistettava jäädytettyjen tai pakastettujen kananpoikien ruhojen enimmäisvesipitoisuus sekä määriteltävä tarkastusjärjestelmä niin teurastamoja kuin kaikkia kaupan pitämisen vaiheita varten rikkomatta tavaran vapaan liikkuvuuden periaatetta yhteismarkkinoilla,

on tärkeää tarkistaa veden imeytyminen tuotantolaitoksessa sekä ottaa käyttöön luotettavia menetelmiä jäädytettyjen tai pakastettujen kananpoikien ruhojen valmistuksen yhteydessä lisätyn veden pitoisuuden määrittämistä varten ja olla tekemättä eroa fysiologisen liuoksen ja kananpoikien valmistuksesta syntyvän veden välillä, koska tällainen erottelu aiheuttaisi käytännön ongelmia,

on aiheellista kieltää säännösten vastaisina pidettävien jäädytettyjen tai pakastettujen kananpoikien kaupan pitäminen ilman asianmukaista merkintää pakkauksen päällä; tämän vuoksi on tarpeen antaa yksittäis- ja ryhmäpakkaukseen määräpaikan mukaisia mainintoja koskevat yksityiskohtaiset käytännön säännöt valvonnan helpottamiseksi ja määräpaikan muuttamisen estämiseksi,

on tärkeää säätää toimista, jotka toteutetaan jos tarkastuksessa todetaan lähetyksen säännösten vastaisuus tapauksessa, että tavara ei vastaa tämän asetuksen edellytyksiä; olisi säädettävä menettelystä yhteisön sisäisistä lähetyksistä mahdollisesti syntyvien erimielisyyksien ratkaisemiseksi,

riitatapauksissa komission on voitava toimia erityisesti tekemällä käyntejä itse paikalle ja toteuttamalla tilanteen kannalta aiheellisia toimenpiteitä,

(1) EYVL N:o L 173, 6.7.1990, s. 1
(2) EYVL N:o L 37, 13.2.1993, s. 8
(3) EYVL N:o L 143, 7.6.1991, s. 11
(4) EYVL N:o L 198, 17.7.1992, s. 31
(5) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1
(6) EYVL N:o L 42, 15.2.1991, s. 27

vesipitoisuutta koskevien vaatimusten yhdenmukaistaminen edellyttää yhteisön ja kansallisten vertailulaboratorioiden nimittämistä,

on aiheellista säätää, että jäsenvaltiot antavat jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien vesipitoisuuden tarkastuksia koskevat yksityiskohtaiset käytännön säännöt; mainitun asetuksen yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi olisi säädettävä, että niiden on ilmoitettava nämä säännöt komissiolle ja muille jäsenvaltioille,

asetuksen (ETY) N:o 1906/90 12 artiklassa säädetään, että jäädytettyjen tai pakastettujen kukkojen, kanojen ja kananpoikien vesipitoisuutta koskevista yhteisistä vaatimuksista 23 päivänä marraskuuta 1976 annettua neuvoston asetusta (ETY) N:o 2967/76([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3204/83([2]), sovelletaan mainitun asetuksen 7 artiklan mukaisesti annettujen vaatimusten täytäntöönpanoon; näiden vaatimusten soveltamista koskevat toimenpiteet sisältyvät tähän asetukseen; tästä syystä on aiheellista kumota mainittu asetus sekä jäädytettyjen ja pakastettujen kukkojen, kanojen ja kananpoikien vesipitoisuutta koskevista yhteisistä vaatimuksista annetun asetuksen (ETY) N:o 2967/76 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 30 päivänä lokakuuta 1980 annettu komission asetus (ETY) N:o 2785/80([3]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3759/85([4]), ja

siipikarjanlihan ja munien hallintokomitea ei ole antanut lausuntoaan puheenjohtajansa asettamassa määräajassa,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (ETY) N:o 1538/91 seuraavasti:

1) Muutetaan 1 artikla seuraavasti.

— (Koskee ainoastaan hollanninkielistä toisintoa),

— Korvataan 1 kohdan a alakohdan neljäs luetelmakohta seuraavasti:

" — nuori kanan- tai kukonpoika: lintu, jonka ruhon paino on vähemmän kuin 650 grammaa (ilman sivutuotteita, päätä ja jalkoja); 651–750 gramman painoisia lintuja voidaan nimittää 'poikasiksi', jos teurastusikä ei ylitä 28 päivää. Jäsenvaltiot voivat soveltaa 11 artiklan säännöksiä tämän teurastusiän tarkistamiseen,"

— Korvataan 1 kohdan c alakohta seuraavasti:

"c) Ankat ja sorsat (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), myskisorsa-ankat (edellisten risteytys)

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

— ankka, myskisorsa, myskisorsa-ankka: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut),"

— Korvataan 2 kohdan b alakohta seuraavasti:

"b) Neljännes: taka- tai etuneljännes, joka on saatu leikkaamalla puolikas poikittaissuunnassa,"

— Korvataan 2 kohdan f alakohta seuraavasti:

"f) Koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää: viimeksi mainitun paino ei saa olla suurempi kuin 25 prosenttia palan painosta,"

— Lisätään 2 kohtaan m alakohta seuraavasti:

"m) Rintaliha ("magret, maigret"): tämän artiklan 3 kohdassa tarkoitettu ankan ja hanhen rintafilee, joka sisältää nahan ja rintalihasta peittävän ihonalaisen rasvan, ilman syvää rintalihasta."

— Lisätään a–m alakohdan jälkeen alakohta seuraavasti:

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

2) Lisätään 1 a artikla seuraavasti:

"*1 a artikla*

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

'kaupan pitämisellä' tavaran hallussa pitämistä tai esille panemista myyntiä varten, myyntiin asettamista, myyntiä ja toimittamista tai mitä tahansa muuta kaupan pitämisen muotoa,

'erällä' saman lajin, tyypin ja luokan samalla tavoin valmistettua, samasta teurastamosta tai leikkaamosta tulevaa ja samaan paikkaan sijoitettua siipikarjanlihaa, joka on tarkastettava. Jäljempänä olevien 8 artiklan ja liitteiden V ja VI tavoitteita varten erään sisältyy ainoastaan samaan nimellispainoluokkaan kuuluvia valmispakkauksia."

3) Korvataan 2 artiklan 3 kohta seuraavasti:

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

([1]) EYVL N:o L 339, 8.12.1976, s. 1
([2]) EYVL N:o L 315, 15.11.1983, s. 17
([3]) EYVL N:o L 288, 31.10.1980, s. 13
([4]) EYVL N:o L 356, 31.12.1985, s. 64

4) Muutetaan 7 artikla seuraavasti.

— Korvataan 1 kohta seuraavasti:

"1 Päätökset, jotka johtuvat 1, 2 ja 6 artiklan noudattamatta jättämisestä, voivat koskea ainoastaan tämän artiklan säännösten mukaisesti tarkastettua kokonaista erää."

— Poistetaan 2 kohta.

— Korvataan 3 kohdan taulukko seuraavalla taulukolla:

Erän koko	Näytteiden määrä	Virheellisten yksiköiden sallittu lukumäärä	
		Yhteensä	1 artiklan 1 (*) ja 3 kohdan ja 6 artiklan 1 kohdan osalta
1	2	3	4
100– 500	30	5	2
501–3 200	50	7	3
>3 200	80	10	4

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

— Korvataan 4 ja 5 kohta seuraavasti:

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

Niiden virheellisten yksikköjen lukumäärä, jotka eivät ole 1 artiklan 1 ja 3 kohdan ja 6 artiklan 1 kohdan säännösten mukaisia, ei kuitenkaan saa olla suurempi kuin 3 kohdassa olevan taulukon sarakkeessa 4 ilmoitetut luvut.

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

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

5) Muutetaan 10 artikla seuraavasti.

— Korvataan 1 kohdan johdantolause seuraavasti:

"1 Ilmoitettaessa tuotantotapaa, orgaanista ja biologista tuotantoa lukuun ottamatta, mitään muita kuin jäljempänä esitettyjä ilmaisuja ja niitä vastaavia liitteessä III lueteltuja ilmaisuja yhteisön muilla kielillä ei saa käyttää direktiivin 79/112/ETY 1 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisissa merkinnöissä (niitä voidaan lisäksi käyttää ainoastaan, jos tämän asetuksen liitteessä IV määritellyt edellytykset täytetään)."

— (Koskee ainoastaan hollanninkielistä toisintoa).

— Korvataan 2 kohta seuraavasti:

"2 Lintujen teurasikää tai kasvatusaikaa koskeva merkintä sallitaan ainoastaan käytettäessä jotakin 1 kohdassa tarkoitetuista termeistä ja liitteen IV b, c tai d alakohdassa ilmoitetun vähimmäisiän osalta. Tätä säännöstä ei kuitenkaan sovelleta 1 artiklan 1 kohdan a alakohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitettuihin eläimiin."

6) Korvataan 14 artikla seuraavasti:

"*14 artikla*

Tässä asetuksessa säädetyt tuotteiden nimet ja muut ilmaisut on merkittävä:

— myynnissä lopulliselle kuluttajalle: kielellä, jota ostaja helposti ymmärtää direktiivin 79/112/ETY 14 artiklan mukaisesti siinä jäsenvaltiossa jossa tämä kaupan pitäminen tapahtuu; tämä säännös ei estä tekemästä näitä mainintoja usealla kielellä,

— kaikissa muissa tapauksissa: yhdellä tai usealla yhteisön kielellä."

7) Lisätään 14 a artikla seuraavasti:

"*14 a artikla*

1 Rajoittamatta 6 ja 10 kohdan säännösten soveltamista, kaupan tai ammatillisen toiminnan kohteena olevia jäädytettyjä tai pakastettuja kananpoikia voidaan pitää kaupan yhteisön sisällä ainoastaan, jos vesipitoisuus ei ylitä liitteessä V (valutuskoe) tai liitteessä VI (kemiallinen koe) tarkoitettujen analyysimenetelmien avulla todettuja välttämättömiä teknisiä arvoja.

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

— että otetaan näytteitä veden imeytymisen jäähdytettäessä ja jäädytetyn ja pakastetun kananpojan vesipitoisuuden tarkistamiseksi,

— että tarkistusten tulokset kirjataan ja säilytetään yhden vuoden ajan,

— että kukin erä merkitään sillä tavoin, että sen tuottamispäivä voidaan tarkistaa; mainitun erän merkin on esiinnyttävä tuotantorekisterissä.

3 Veden imeytyminen on tarkistettava säännöllisesti liitteessä VII annettujen ohjeiden mukaisesti tai liitteessä V annettujen ohjeiden mukaisesti teurastamoissa vähintään kerran neljän tunnin mittaisen työjakson aikana.

Kun näissä tarkistuksissa ilmenee, että imeytyvän veden määrä on tässä asetuksessa sallittua kokonaisvesipitoisuutta suurempi, ottaen huomioon niissä siipikarjan ruhojen valmistusvaiheissa tapahtuvan veden imeytyminen, joita tarkastus ei koske, ja joka tapauksessa kun veden imeytyminen on liitteessä VII olevassa 9 kohdassa tai liitteessä V olevassa 7 kohdassa tarkoitettuja arvoja suurempi, teurastamojen on välittömästi toteutettava valmistusjärjestelmän kannalta välttämättömät tekniset toimenpiteet.

4 Kaikissa 3 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetuissa tapauksissa ja joka tapauksessa vähintään kerran kahden viikon jakson aikana 1 kohdassa tarkoitetut jäädytettyjen ja pakastettujen kananpoikien vesipitoisuuden tarkistukset suoritetaan toimivaltaisten viranomaisten toimesta tai niiden valvonnassa pistokokein kunkin valmistuslaitoksen osalta liitteessä V tai VI annettujen ohjeiden mukaisesti jäsenvaltion valinnan mukaan. Näitä tarkastuksia ei tule suorittaa niille ruhoille, joiden osalta esitetään toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä todiste siitä, että ne on tarkoitettu yksinomaan vientiin.

5 Edellä 3 ja 4 kohdassa tarkoitetut tarkastukset suoritetaan kunkin jäsenvaltion tätä tarkoitusta varten nimittämien toimivaltaisten viranomaisten toimesta tai niiden vastuulla. Toimivaltaiset viranomaiset voivat erityistapauksissa tiukentaa 3 kohdan säännöksiä ja erityisesti liitteessä VI olevien 1 ja 9 kohdan sekä 4 kohdan ohjeita tietyn teurastamon osalta silloin, kun se osoittautuu tarpeelliseksi tässä asetuksessa sallitun kokonaisvesipitoisuuden noudattamiseksi.

6 Jos 4 artiklassa tarkoitettujen tarkastusten tulokset ylittävät sallitut rajat, erää pidetään tämän asetuksen vastaisena. Tässä tapauksessa kyseinen teurastamo voi kuitenkin pyytää vastakkaisen analyysin toteuttamista jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen valitseman menetelmän mukaisesti.

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

"Contenido en agua superior al limite CEE"

"Vandindhold overstiger EØF-Normen"

"Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert"

"Περιεκτικότητασενερόανώτερητουορίου ΕΟΚ"

"Water content exceeds EEC limit"

"Teneur en eau supérieure à la limite CEE"

"Tenore d'acqua superiore al limite CEE"

"Watergehalte hoger dan het EEG-maximum"

"Teor de água superior ao limite CEE".

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu erä pidetään toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa, kunnes se käsitellään tämän kohdan säännösten mukaisesti tai jollei asiasta toisin säädetä. Jos toimivaltaiselle viranomaiselle todistetaan, että ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu erä on tarkoitettu vientiin, toimivaltainen viranomainen toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet sen estämiseksi, ettei kyseistä erää pidetä kaupan yhteisössä. Ensimmäisessä alakohdassa ilmoitetut maininnat on sijoitettava näkyvään paikkaan siten, että ne ovat selvästi nähtävissä, helposti luettavissa ja häviämättömiä. Muu merkintä tai kuvio ei saa millään tavalla peittää, merkitä tai katkaista niitä. Yksittäispakkauksissa kirjainten on oltava vähintään yhden senttimetrin ja ryhmäpakkauksissa kahden senttimetrin korkuisia.

8 Määräpaikkana oleva jäsenvaltio voi silloin, kun on vakavaa syytä epäillä säännönvastaisuuksia, tarkastaa jäädytetyt tai pakastetut kananpojat tasapuolisin pistokokein sen tarkistamiseksi, että erä vastaa tässä artiklassa säädettyjä edellytyksiä.

9 Edellä 8 artiklassa tarkoitetut tarkastukset on suoritettava tavaran määräpaikassa tai muussa aiheellisessa paikassa sillä edellytyksellä, että jälkimmäisessä tapauksessa tavaroiden kuljetus häiriintyy mahdollisimman vähän, että valittu paikka ei sijaitse rajalla ja että tavarat voidaan toimittaa tavanomaisesti määräpaikkaansa, kun tarvittava näyte on otettu. Kyseisiä tuotteita ei kuitenkaan voida myydä lopulliselle kuluttajalle ennen kuin tarkastuksen tulos on saatavilla.

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

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

Jos lähettäjä tai tämän edustaja niin vaatii, mainitut päätökset ja niiden perusteet on toimitettava tälle tiedoksi kirjallisina, samoin kuin tiedot määräpaikkana olevassa jäsenvaltiossa voimassa olevan lainsäädännön mukaan tämän käytettävissä olevat muutoksenhakukeinot sekä sovellettavat menettelyt ja määräajat.

10 Jos 8 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulos ylittää sallitut poikkeamat, kyseisen erän hallussapitäjä voi vaatia vastakkaisen analyysin suorittamista valitsemansa menetelmän mukaisesti yhdessä liitteessä VIII luetelluista vertailulaboratorioista tai muussa toimivaltaisten viranomaisten tätä tarkoitusta varten hyväksymässä laboratoriossa. Tästä vastakkaisesta analyysistä aiheutuvista kustannuksista vastaa erän hallussapitäjä. Vertailulaboratorioiden tehtävät ja toimivaltuudet täsmennetään liitteessä IX.

11 Jos 8 ja 9 kohdan säännösten mukaisesti suoritetun tarkastuksen ja tarvittaessa vastakkaisen analyysin jälkeen näyttää ilmeiseltä, että jäädytetyt tai pakastetut kananpojat eivät ole tämän artiklan säännösten mukaisia, määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen on sovellettava 7 kohdassa ilmoitettuja menettelyjä.

12 Edellä 10 ja 11 kohdassa säädetyissä tapauksissa määräpaikkana olevan jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen on välittömästi otettava yhteyttä lähettäjäjäsenvaltion toimivaltaisiin viranomaisiin. Näiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ja ilmoitettava ensiksi mainitun jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle suoritettujen tarkastusten luonne, tehdyt päätökset ja niiden perusteet.

Kun 8 ja 10 kohdassa säädetyissä tarkastuksissa ilmenee toistuvasti poikkeavuuksia tai kun nämä tarkastukset on lähettäjäjäsenvaltion mukaan suoritettu riittämättömin perustein, kyseisten jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on annettava asiasta tieto komissiolle.

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

— lähettää asiantuntijoita kyseiseen laitokseen ja suorittaa tarkastuksia itse paikalla yhteistyössä kansallisten toimivaltaisten viranomaisten kanssa, tai

— pyytää lähettäjänä toimivan jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista tehostamaan näytteiden ottoa kyseisen laitoksen tuotannosta ja tarvittaessa soveltamaan asetuksen (ETY) N:o 1906/90 10 artiklan mukaisia seuraamuksia.

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

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

Toteutettaessa näitä toimenpiteitä jonkin laitoksen osalta ilmenevien toistuvien poikkeavuuksien säännönmukaistamiseksi komissio laittaa kaikki kolmannen alakohdan luetelmakohtien soveltamisesta aiheutuvat kustannukset kyseisen laitoksen tiliin.

13 Jäsenvaltioiden on annettava tässä asetuksessa tarkoitettuja tarkastuksia koskevat yksityiskohtaiset käytännön säännöt. Niiden on ilmoitettava mainitut säännöt muille jäsenvaltioille ja komissiolle 1 päivään marraskuuta 1993 mennessä. Kaikista näiden sääntöjen tai säännösten muutoksista on ilmoitettava välittömästi muille jäsenvaltioille ja komissiolle."

8) Korvataan liitteet I, III ja IV tämän asetuksen vastaavilla liitteillä.

9) Lisätään tämän asetuksen liitteet I a, V, VI, VII, VIII ja IX asetukseen (ETY) N:o 1538/91.

2 artikla

Kumotaan asetukset (ETY) N:o 2967/76 ja 2785/80.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä joulukuuta 1993.

Asetuksen 1 artiklan 7 kohtaa ja 2 artiklaa sovelletaan 1 päivästä maaliskuuta 1994 lukien.

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

Tehty Brysselissä 21 päivänä lokakuuta 1993.

Komission puolesta

René STEICHEN

Komission jäsen

LIITE 1

1 ARTIKLAN 1 KOHTA - KOKONAISTEN SIIPIKARJAN RUHOJEN NIMET

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chiar)	Hähnchen	Kylling, slagte-kylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, "Broiler"	Kuiken, braadkuiken	Frango	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Cock, hen, casse-role, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (γιά δρσιμιο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soepof stoofkip	Galo, galinha	Tupp, höns, gryt- eller kökhöns
3. 4.	Capon Poussin, Coquelet	Chapon Poussin, coquelet	Kapaun Stubenküken	Kapun Poussin, Coquelet	Capón Polluelo	καπόνια Νεοσός , πετειάρι	Cappone Galletto	Kapoen Piepkuiken	Capão, franguitos	Kapun, poussin, coquelet
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροι) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) Tac-chino	(Jonge) Kalkoena	Peru	Ung kalkon
2.	Turkey	Dinde (à bouil-lir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γόλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto	Kalkon
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (Jeune) canard de barbarie (jeune) canard mulard	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (1) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o andino), pato de Berbería (joven) Pato cruzado (joven)	(Νεαροι) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες δαρδαριας (νεαρές) πάπιες	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra "mulard"	Eend Barbarijse eend "Mulard" -eend	Pato adulto, pato adulto *Barbary, pato adulto Mulard*	Ung anka, ankunge, ung myskand, ung mulardand
2.	Duck, Muscovy duck Mulard duck	Canard, caneton, canard de barbarie, canard mulard	Frühmastente, Barbarieente Mulard-ente	And Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berberia, Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες δαρδαριας, πάπιες	Anatra Anatra muta, Anatra "mulard"	Eend Barbarijse eend «Mulard"-eend	Pato adulto, pato adulto *Barbary, Pato adulto Mulard*	Anka, myskand, mulardand
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαροι) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso	Unggås, gåsunge
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto	Gås
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) ψραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada	Ungt pärlhöns
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	ψραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta	Pärlhöns

(1) Termiä "Flugente" voidaan käyttää 31 päivään joulukuuta 1995.

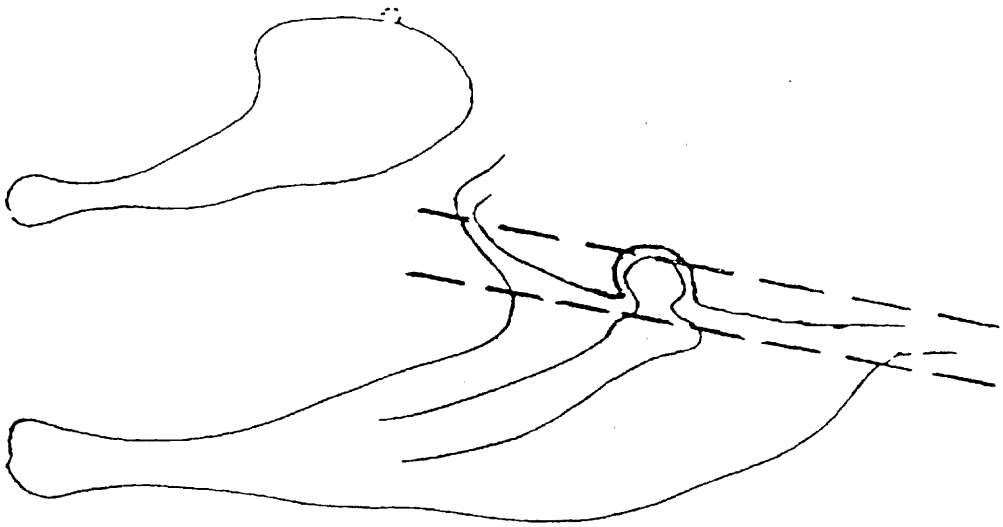
1 ARTIKLAN 2 KOHTA - SIIPIKARJAN OSISTA KÄYTETTÄVÄT NIMET

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μιοά	Metà	Helft	Metade	Halva
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόρπιο	Quarto	Kwart	Quarto	Kvart
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδταχώριοτα Τεταρτημόρπια ποδτών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa nao separados	Bakdelspart
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito	Bröst
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Πόδτ	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna interira	Klubba
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnschen schenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδτ από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (bout)	Perna interira de frango com uma porcao do dorso	Kycklingklubba med del av ryggben
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa	Lår
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήπη	Fuso	Onderpoot, ondet-dij (Drumstick)	Perna	Ben
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa	Vinge
j)	Unseparated wings	Ailes non séparés	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδταχώριοτες φτερύγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas nao separadas	Sammanhängande vingar
k)	Breast filet	Filet de poitrine, blacn, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito	Bröstfilé
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de pointrinne avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de perchuga con clavicula	φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula	Bröstfilé med nyckelben
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	*Magret, maigret*	Magret, maigret

LIITE I a

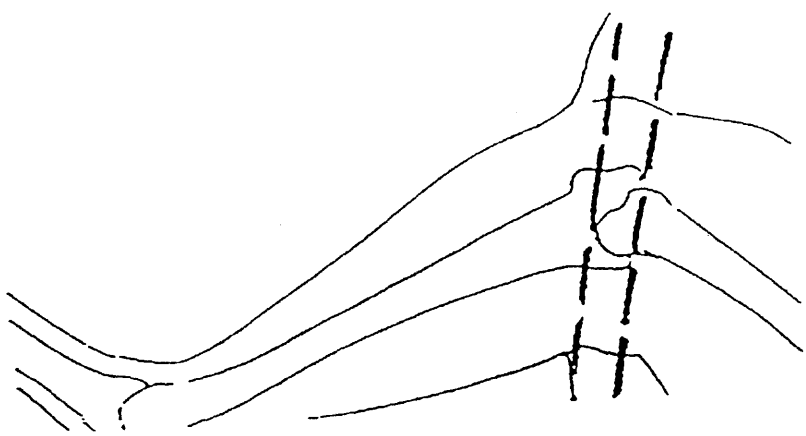
Leikkausviilto, joka erottaa reiden selasta

— lonkkanivelen rajalta



Leikkausviilto, joka erottaa reiden koivesta

— polvinivelen rajalta



LIITE II

9 ARTIKLA - JÄÄHDYTYSMENETELMÄT

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
1.	Air chilling	Refroidissement à l'áir	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeracao por ventilacao	Luftkylning
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refriceración por aspersión ventilada	ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeracao por aspersao e ventilacao	Evaporativ kylning
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypnings-køling	Refriceración por immersión	ψύξη με δύθτοη	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeracao por imersao	Vattenkylning

LIITE III

10 ARTIKLAN 1 KOHTA - SIIPIKARJAN TUOTANTOTAVAT

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	S
a)	Fed with ✆ % of ✆ Oats fe goose	Alimenté avec ✆ % de ✆ Oie nourrie á l'avoine	Mast mit ✆ % ✆ Hafermastgans	Fodret med ✆ % ✆ Havrefodret gås	Alimentado con ✆ % Oca engordada con avena	Εχει τραψει με % Χώνα που παχαινεται με δρώμη	Alimentato con il ✆ % di ✆ Oca ingrassata con avena	Gevoed met ✆ % ✆ Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ✆ % ✆ Ganso engordado com aveia	Utfodrade med ✆ % Havreutfodrad gås
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Èlevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Boden-haltung	Ekstensivt stald-opdræt (skrabe✆)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροψής	Estensivo al coperto	Scharrel ✆ binnen-gehouden	Producao extensiva em interior	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Free range	Sortan à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης δοοκής	All'aperto	Scharrel ✆ met uitloop	Producao em semi-liberdade	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands✆	Granja al aire libre	Πτηνοτροψειο περιοριομένης δοοκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ✆ met uitloop Hoeve ✆ met uitloop	Producao ao ar livre	Fri tillgång till utomhusvistelse
e)	Free range – total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands✆ opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροψειο απερτόριοτης τροψής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ✆ met vrije uitloop Hoeve ✆ met vrije uitloop	Producao em liberdade	Tillgång till utomhusvistelse utan inhägnad

LIITE IV

a) *Rehu:*

Jäljempänä mainittujen rehujen ainesosien merkintä sallitaan seuraavilla edellytyksillä:

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

— palkokasvit ja vihannekset, jos niiden pitoisuus on vähintään 5 painoprosenttia rehuseoksessa, jota annetaan suurimman osan kasvatuskautta,

— maitotuotteet, jos niiden pitoisuus on vähintään 5 painoprosenttia rehuseoksessa, jota annetaan lopparuokinnan aikana.

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

b) *"Laajaperäinen sisäkasvatus":*

Tätä ilmaisua saa käyttää ainoastaan:

— jos eläintiheys lattianeliömetriä kohti ei ylitä seuraavia lukuja:

— kananpojat: 12 lintua, yhteensä enintään 25 elopainokiloa,

— ankat, helmikanat, kalkkunat: 25 elopainokiloa,

— hanhet: 15 elopainokiloa,

— jos linnut ovat teurastettaessa seuraavan ikäisiä:

— kananpojat: 56 vrk tai vanhempia,

— kalkkunat: 70 vrk tai vanhempia,

— hanhet: 112 vrk tai vanhempia,

— Pekingin ankat: 49 vrk tai vanhempia,

— myskisorsat: naaraat 70 vrk tai vanhempia,

urokset 84 vrk tai vanhempia,

— naaraspuoliset myskisorsa-ankat: 65 vrk tai vanhempia

— helmikanat: 82 vrk tai vanhempia.

c) *"Vapaa laidun":*

Tätä ilmaisua saa käyttää ainoastaan:

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

— jos linnuilla on ollut vähintään puolet elinajastaan mahdollisuus päästä jatkuvasti päivisin ulos alueelle, jonka suurin osa on kasvillisuuden peittämä ja jonka pinta-ala on vähintään:

— 1 m^2 kananpoikaa tai helmikanaa kohti,

— 2 m^2 ankkaa kohti,

— 4 m^2 kalkkunaa tai hanhea kohti,

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

— jos kasvatuskauden aikana annettu rehuseos sisältää vähintään 70 prosenttia viljaa,

— jos rakennuksessa on ulosmenoluukut, joiden yhteenlaskettu pituus on vähintään 4 metriä sataa rakennuksen pinta-alan neliömetriä kohti.

d) *"Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa":*

Tätä ilmaisua saa käyttää ainostaan:

— jos eläintiheys sisätiloissa neliömetriä kohti ei ylitä seuraavia lukuja:

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

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

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

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

— helmikanat: 13 kappaletta, kuitenkin yhteensä enintään 23 elopainokiloa,

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

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

— jos yksittäisen tuotantoyksikön siipikarjarakennusten kokonaiskäyttöpinta-ala ei ylitä 1 600 m²:ä,

— jos kussakin siipikarjarakennuksessa on enintään:

— 4 800 kananpoikaa,

— 5 200 helmikanaa,

— 4 000 naaraspuolista myskisorsaa tai Pekingin ankkaa, 3 200 urospuolista myskisorsaa tai Pekingin ankkaa tai 3 200 myskisorsa-ankkaa,

— 2 500 salvukukkoa, hanhea ja kalkkunaa,

— jos rakennuksessa on ulosmenoluukut, joiden yhteenlaskettu pituus on vähintään 4 metriä sataa rakennuksen pinta-alan neliömetriä kohti,

— jos linnuilla on jatkuvasti vapaa pääsy päivisin ulos laitumelle, kun ne ovat vähintään seuraavan ikäisiä:

— kananpojat ja salvukukot 6 viikkoa,

— ankat, hanhet, helmikanat ja kalkkunat 8 viikkoa,

— jos suurinta osaa laitumesta peittää kasvillisuus ja laidunpinta-ala on vähintään:

— 2 m² kananpoikaa, myskisorsaa, Pekingin ankkaa tai helmikanaa kohti,

— 3 m² myskisorsa-ankkaa kohti,

— 4 m² salvukukkoa kohti 92 vrk:n iästä (2 m² 91 vrk:n ikään),

— 6 m² kalkkunaa kohti,

— 10 m² hanhea kohti.

Helmikanoilla ulkolaiduntaminen voidaan korvata häkillä, jonka lattiapinta-alan on oltava vähintään kaksi kertaa niin suuri kuin rakennuksen lattiapinta-ala ja korkeuden vähintään 2 metriä. Jokaisella linnulla on oltava vähintään 10 senttimetriä kokonaisorsitilaa (rakennus ja häkki),

— kasvatettavien lintujen on oltava hitaasti kasvavaa tyyppiä,

— kasvatuskautena annettavan rehuseoksen on sisällettävä vähintään 70 prosenttia viljaa,

— teurasiän on oltava vähintään:

— 81 vuorokautta kananpojilla,

— 150 vuorokautta salvukukoilla,

— 49 vuorokautta Pekingin ankoilla,

— 70 vuorokautta myskisorsanaarailla,

— 84 vuorokautta myskisorsauroksilla,

— 92 vuorokautta myskisorsa-ankoilla,

— 94 vuorokautta helmikanoilla,

— 140 vuorokautta kalkkunoilla ja paistiksi kasvatettavilla hanhilla,

— 95 vuorokautta hanhilla, jotka on tarkoitettu hanhenmaksan ("foie gras") ja rintalihan ("magret") tuotantoon.

— loppuvaihe suljetussa tilassa ei saa ylittää

— yli 90 vuorokauden ikäisten kananpoikien osalta: 15:tä vuorokautta,

— yli 125 vuorokauden ikäisten salvukukkojen osalta: 4:ää viikkoa,

— yli 70 vuorokauden ikäisten, hanhenmaksan ("foie gras") ja rintalihan ("magret") tuotantoon tarkoitettujen hanhien ja myskisorsa-ankkojen osalta: 4:ää viikkoa.

e) *"Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus"*

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

LIITE V

SULATETTAESSA TAPAHTUVAN VESIHÄVIÖN MÄÄRITYS

(Valutuskoe)

1 *Tarkoitus ja soveltamisala*

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

Tätä menetelmää ei sovelleta polyfosfaateilla tai muilla vedenpidätyskykyä lisäävillä aineilla käsiteltyyn siipikarjaan. Tällaisilla aineilla käsiteltyyn siipikarjaan sovelletaan liitteessä VI olevaa analyysimenetelmää.

2 *Määritelmä*

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

3 *Periaate*

Jäädytetty tai pakastettu ruho, tarvittaessa syötävät sivutuotteet mukaan lukien, sulatetaan valvotuissa olosuhteissa, joissa on mahdollista laskea valuneen veden paino.

4 *Välineistö*

4.1 Vaaka, jolla pystytään punnitsemaan viiteen kilogrammaan saakka vähintään yhden gramman tarkkuudella.

4.2 Muovipusseja, jotka ovat riittävän suuria ruhoa varten ja joissa on varma kiinnitysmekanismi.

4.3 Termostaattisäätöinen vesiallas, joka on varustettu siten, että ruhoja voidaan pitää 5.5 ja 5.6 kohdassa ilmoitetulla tavalla ja joka voi sisältää vähintään 8-kertaisena tarkastettavaa siipikarjamäärää vastaavan vesimäärän ja jossa tämä vesi voidaan pitää 42± 2 °C:n lämpötilassa.

4.4 Suodatinpaperia tai muita imupaperipyyhkeitä.

5 *Menettely*

5.1 Otetaan tarkastettavasta siipikarjamäärästä sattumanvaraisesti 20 ruhoa. Odotettaessa 5.2–5.11 kohdassa kuvatun kokeen suorittamista ne säilytetään enintään -18 °C:n lämpötilassa.

5.2 Pyyhitään pakkauksen ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Punnitaan pakkaus ja sen sisältö pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_0.

5.3 Irrotetaan ruho sekä tarvittaessa sen kanssa myytävät syötäväksi kelpaavat sivutuotteet ulommasta pakkauksesta. Pakkaus kuivataan ja punnitaan pyöristäen paino lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_1.

5.4 Lasketaan jäädytettyjen ruhon ja sivutuotteiden paino vähentämällä M_1 M_0:sta.

5.5 Asetetaan ruho, syötävät sivutuotteet mukaan lukien, kestävään ja vedenpitävään muovipussiin siten, että vatsaontelo on pussin suljetun alaosan suuntaan. Pussin on oltava riittävän pitkä, jotta se voidaan kiinnittää tukevasti vesialtaassa, mutta se ei saa olla liian suuri, jotta ruhon pystysuora asento ei pääsisi muuttumaan.

5.6 Upotetaan ruhon ja syötävät sivutuotteet sisältävä pussin osa vesialtaaseen jättäen pussi auki siten, että mahdollisimman paljon ilmaa pääsee ulos. Pussi pidetään pystysuorassa asennossa tarvittaessa tukitankojen tai painojen avulla, jotta vesi ei pääse sen sisään. Pussit eivät saa koskettaa toisiaan.

5.7 Jätetään pussi vesihauteeseen tasaiseen 42± 2 °C:n lämpötilaan liikuttaen sitä ja/tai sekoittaen vettä jatkuvasti, kunnes ruhon termisen keskuksen (sijaitsee suolistetuilla kananpojilla rintalihaksen syvimmässä osassa lähellä rintalastaa, ja suolistamattomilla kananpojilla sisäelinten keskellä) lämpötila, kahdelta sattumanvaraisesti valitulta eläimeltä mitattuna, saavuttaa vähintään ± 4 °C:n lämpötilan. Ruhoja ei tulisi pitää vedessä kauemmin kuin + 4 °C:n lämpötilan saavuttamiseksi on tarpeen. Tarvittava upotusaika -18 °C:ssa varastoiduille ruhoille on suunnilleen:

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

Yli 1 400 gramman osalta aikaa lisätään 7 minuutilla kokonaista tai vajaata sataa grammaa kohti.

Jos ruhojen lämpötila ei ole + 4 ° C upotusajan jälkeen, sulatusta on jatkettava kunnes ruhojen terminen keskus saavuttaa tämän lämpötilan.

5.8 Otetaan pussi sisältöineen vesialtaasta; pussin pohja puhkaistaan siten, että sulatuksesta syntynyt vesi pääsee virtaamaan ulos. Pussia ja sen sisältöä valutetaan yhden tunnin ajan + 18 ja + 25 celsiusasteen välisessä huoneenlämmössä.

5.9 Nostetaan sulanut ruho pussista ja poistetaan mahdolliset teurastuksen sivutuotteet sisältävä pakkaus vatsaontelosta. Kuivataan ruhon sisä- ja ulkopuoli suodatinpaperilla tai paperipyyhkeillä. Puhkaistaan sivutuotteet sisältävä pakkaus ja veden valuttua ulos kuivataan pakkaus ja sulaneet sivutuotteet mahdollisimman hyvin.

5.10 Määritetään sulaneen ruhon, teurastuksen sivutuotteiden ja niiden pakkauksen yhteispaino pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_2.

5.11 Määritetään teurastuksen sivutuotteet sisältäneen pakkauksen paino pyöristäen lähimpään grammaan; tällä tavoin saadaan M_3.

6 *Tuloksen laskeminen*

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

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7 *Tuloksen arviointi*

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

Nämä osuudet ovat:

— ilmajäähdytyksessä: 1,5 %,

— haihdutusjäähdytyksessä : 3,3 %,

— vesijäähdytyksessä: 5,1 %.

LIITE VI

KANANPOIKIEN KOKONAISVESIPITOISUUDEN MÄÄRITYS

(Kemiallinen koe)

1 *Tavoite ja soveltamisala*

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

2 *Määritelmät*

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

"Sivutuotteet": sydän, maksa, kivipiira ja kaula.

3 *Periaate*

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

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

4 *Välineistö ja reagenssit*

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

4.2 Lihakirves tai -saha ruhon leikkaamiseen lihamyllyyn sopiviksi paloiksi.

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

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

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

4.5 ISO 937-standardin mukaiseen proteiinipitoisuuden määritykseen tässä menetelmässä määritelty välineistö.

5 *Menettely*

5.1 Otetaan tarkastettavasta siipikarjamäärästä sattumanvaraisesti seitsemän ruhoa ja säilytetään ne jäädytettyinä odotettaessa 5.2–5.6 kohdassa tarkoitetun analyysin aloittamista.

Analyysi voidaan joko tehdä erikseen kunkin ruhon osalta tai analysoida seitsemästä ruhosta koostuva näyte.

5.2 Kokeen valmistelu aloitetaan ruhojen pakastimesta poistamista seuraavan tunnin aikana.

5.3 a) Pyyhitään pakkauksen ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Kukin ruho punnitaan ja poistetaan pakkauksestaan. Kun ruho on leikattu pieniksi paloiksi, sivutuotteita ympäröivä pakkausmateriaali poistetaan mahdollisimman tarkasti. Määritetään ruhon kokonaispaino mukaan lukien sivutuotteet ja ruhossa oleva jää mutta ei poistetun pakkausmateriaalin paino pyöristäen lähimpään grammaan, jolloin saadaan arvo P_1.

b) Koostenäytteen analyysissä määritetään seitsemän 5.3 a kohdan mukaisesti valmistetun ruhon yhteispaino, jolloin saadaan arvo P_7.

5.4 a) Koko ruho, jonka paino antaa arvon P_1, jauhetaan 4.3 kohdan mukaisesti määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa edustava näyte kunkin ruhon osalta.

b) Koostenäytteen analyysissä jauhetaan kaikki seitsemän ruhoa, joiden paino antaa arvon P_7, 4.3 kohdan mukaisesti määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa kaksi edustavaa näytettä seitsemän ruhon osalta. Nämä kaksi näytettä analysoidaan 5.5 ja 5.6 kohdassa kuvatulla tavalla.

5.5 Otetaan näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi vesipitoisuus ISO 1442 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti, jolloin saadaan vesipitoisuus (a %).

5.6 Otetaan myös näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi typpipitoisuus ISO 937 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti. Tämä typpipitoisuus muunnetaan raakavalkuaispitoisuudeksi (b %) kertomalla se kertoimella 6,25.

6 *Tulosten laskeminen*

6.1 a) Kunkin ruhon sisältämän veden paino (W) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla aP_1100. Määritetään seitsemän tutkitun ruhon veden painot (W_7) ja valkuaisen painot (RP_7) yhteensä.

b) Koostenäytteen analyysissä määritetään kahden tutkitun näytteen keskimääräinen vesipitoisuus (a %) ja keskimääräinen valkuaispitoisuus (b %).

Seitsemän ruhon veden paino (W) grammoina ilmaistuna saadaan kaavalla aP_7100 ja valkuaisen paino (RP_7) kaavalla $bP_7/100$.

6.2 Määritetään keskimääräinen veden paino (W_A) ja keskimääräinen valkuaisen paino (RP_A) jakamalla W_7 ja RP_7 seitsemällä.

6.3 Tämän menetelmän avulla määritetty fysiologisen veden teoreettinen pitoisuus grammoina ilmaistuna voidaan laskea seuraavaa kaavaa soveltaen:

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

6.4 a) Ilmajäähdytys

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

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

b) Haihdutusjäähdytys

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

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

c) Vesijäähdytys

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

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

6.5 Jos seitsemän ruhon vesipitoisuuden keskimääräinen arvo (W_A), sellaisena kuin se on määritetty 6.2 kohdassa, ei ole suurempi kuin 6.4 kohdassa määrätyt rajat (W_G), tarkastettavaa siipikarjamäärää pidetään säännösten mukaisena.

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

LIITE VII

Veden imeytymisen tarkistaminen tuotantolaitoksessa

(Teurastamokoe)

1 Vähintään kerran neljän tunnin mittaisen työjakson aikana:

otetaan sattumanvaraisesti suolistuslinjalta 25 ruhoa välittömästi niiden täydellisen suolistuksen jälkeen ja ennen ensimmäistä pesua.

2 Tarvittaessa leikataan kaula jättäen kaulan nahka kiinni ruhoon.

3 Tunnusmerkitään kukin ruho yksitellen. Punnitaan kukin ruho ja kirjataan paino pyöristettynä lähimpään grammaan.

4 Palautetaan tarkastuksen kohteena olevat ruhot suolistuslinjalle, jotta ne menevät normaalisti pesuun, jäähdytykseen, valutukseen jne.

5 Otetaan merkityt ruhot uudelleen valutuslinjan lopussa, jotta niitä ei valuteta pidempään kuin sitä siipikarjaerää, josta näyte on lähtöisin.

6 Näyte koostuu 20:stä ensimmäisenä poimitusta ruhosta. Nämä punnitaan uudelleen. Niiden lähimpään grammaan pyöristetty paino ilmoitetaan ensimmäisessä punnituksessa todetun painon rinnalla. Koe on mitätön, jos vähemmän kuin 20 tunnusmerkittyä ruhoa poimitaan.

7 Poistetaan näytteeseen kuuluvien ruhojen tunnusmerkit ja pakataan ruhot tavanomaisesti.

8 Määritetään veden imeytymisprosentti vähentämällä 20:n ennen pesua testatun ruhon kokonaispaino näiden samojen ruhojen kokonaispainosta pesun, jäähdytyksen ja valutuksen jälkeen, jakamalla erotus alkuperäisellä painolla ja kertomalla se sadalla.

9 Tulos ei saa olla suurempi kuin seuraavat ruhon alkuperäisen painon prosenttiosuudet eikä muu luku, joka mahdollistaa ulkopuolisen veden suurimman sallitun kokonaispitoisuuden noudattamisen:

— ilmajäähdytys: 0 %,

— haihdutusjäähdytys: 2 %,

— vesijäähdytys: 4,5 %.

LIITE VIII

VERTAILULABORATORIOIDEN LUETTELO

Yhteisön vertailulaboratorio

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P. O. Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Kansalliset vertailulaboratoriot

Belgia
Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep "Diergeneeskundig toezicht op eetwaren"
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Tanska

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Saksa

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Fleischherzeugung und Vermarktung
EC-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Kreikka

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

Espanja

Centro de Alimentacion Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Ranska

Unité "hygiène et qualité des produits avicoles"
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine - Boite postale 53
F-22400 Ploufragan

Irlanti

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italia

Istituto de l'Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggini 19
I-00149 Roma

Luxembourg

Laboratoire national de santé
42, rue du Laboratoire
L-1911 Luxembourg

Alankomaat

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugali

I. Q. A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Yhdistynyt kuningaskunta

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney Line
Norwich
NR4 7UQ

LIITE IX

Yhteisön vertailulaboratorion toimivaltuudet ja tehtävät

1 Liitteessä VIII tarkoitetun yhteisön vertailulaboratorion tehtävänä on:

— toimittaa kansallisille vertailulaboratorioille tietoja siipikarjanlihan vesipitoisuutta koskevista analyysimenetelmistä ja vertailukokeista,

— koordinoida ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettujen menetelmien soveltamista kansallisissa vertailulaboratorioissa erityisesti järjestämällä vertailukokeita,

— koordinoida uusien analyysimenetelmien tutkimusta ja antaa siitä tietoa kansallisille vertailulaboratorioille,

— antaa komission yksiköille teknistä ja tieteellistä apua erityisesti silloin, kun jäsenvaltioiden välillä on kiistaa määritysten tuloksista.

2 Yhteisön vertailulaboratorion on varmistettava seuraavien toimintaedellytysten ylläpito:

— pätevä henkilökunta, jolla on riittävä tietämys vesipitoisuuden valvonnassa sovellettavista menetelmistä,

— tarvittavat välineet ja aineet 1 kohdassa määrättyjen tehtävien suorittamiseen,

— riittävä hallinnollinen perusrakenne,

— varmuus siitä, että sen henkilökunta ottaa huomioon tiettyjen kysymysten, tulosten tai tietojen luottamuksellisuuden,

— riittävä tietämys kansainvälisistä vaatimuksista ja käytännöistä.

Kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävät

Liitteessä VIII tarkoitettujen kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävänä on:

— koordinoida siipikarjanlihan vesipitoisuuden analyyseistä vastaavien kansallisten laboratorioiden toimintaa,

— avustaa jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista siipikarjanlihan vesipitoisuuden valvontajärjestelmän järjestämisessä,

— järjestää vertailukokeita ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettujen eri kansallisten laboratorioiden välillä,

— jakaa yhteisön vertailulaboratorion toimittamaa tietoa jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle ja ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitetuille kansallisille laboratorioille,

— toimia yhteistyössä yhteisön vertailulaboratorion kanssa.
