31993R2891

L 263/12 EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS 1993 10 22

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 2891/93

1993 m. spalio 21 d.

iš dalies keičiantis Reglamentą (EEB) Nr. 1538/91, nustatantį išsamias Reglamento (EEB) Nr. 1906/90 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisykles

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1906/90 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų ([1]) su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 317/93 ([2]), ypač į jo 7 ir 9 straipsnius,

kadangi Komisijos reglamente (EEB) Nr. 1538/91 ([3]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1980/92 ([4]), pateikiamos išsamios prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės;

kadangi, atsižvelgiant į patirtį, turėtų būti pakeisti kai kurie naminių paukščių rūšių, amžiaus, skerdenų pateikimo ir anatominio pavidalo apibrėžimai; kadangi būtina apibrėžti produktus, vadinamus „magret“ arba „maigret“, kad būtų išvengta piktnaudžiavimų;

kadangi tam, kad Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91 būtų taikomas vienodai, turėtų būti apibrėžtos paukštienos sektoriuje vartojamos formuluotės „prekyba“ ir „siunta“ bei turėtų būti pakeistos specialios leistinos paklaidos, susijusios su naminių paukščių skerdenų apibrėžimų vartojimo, pavadinimų ir skerdenų bei jų gabalų kokybės kategorijų kontrole;

kadangi, siekiant prisiderinti prie realios padėties sektoriuje, turėtų būti pakeisti kai kurie reikalavimai, reglamentuojantys ūkininkavimo sąlygas ir neprivalomų nuorodų apie ūkininkavimo būdą kiekybines ribas;

kadangi Reglamento (EEB) Nr. 1538/91 14 straipsnyje numatyta, kad pavadinimai ir formuluotės, kuriuos būtina nurodyti, turi būti pateikti bent tos valstybės narės, kurioje vyksta mažmeninė prekyba arba produktai kitaip panaudojami, kalba ar kalbomis; kadangi ta nuostata turėtų būti pakeista remiantis 1978 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyva 79/112/EEB dėl valstybių narių teisės aktų, susijusių su galutiniam vartotojui skirtų maisto produktų ženklinimu etiketėmis, pateikimu bei reklama, suderinimo ([5]) su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/72/EEB ([6]), kad būtų galima lengviau parduoti paukštieną tais atvejais, kai ji nėra tiekiama galutiniam vartotojui;

kadangi, 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, Bendrijoje atlikti tyrimai parodė, kad būtina pritaikyti atitinkamas nuostatas; kadangi dėl to 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;

kadangi gamybos įmonėje turėtų būti tikrinama vandens absorbcija ir turėtų būti sukurti patikimi būdai vandens kiekiui, atsirandančiam ruošiant sušaldytų arba greitai sušaldytų viščiukų skerdenas, nustatyti, neišskiriat fiziologinio skysčio ir kitokio vandens, atsiradusio ruošiant viščiukus, nes dėl tokio išskyrimo kiltų praktinių sunkumų;

kadangi turėtų būti uždrausta prekiauti nekondiciniais sušaldytais arba greitai sušaldytais viščiukais be tinkamos nuorodos ant pakuotės; kadangi 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;

kadangi būtina nustatyti, kokių veiksmų reikia imtis tada, kai tikrinant nustatoma, jog siuntoje esantys produktai neatitinka šio reglamento reikalavimų; kadangi turėtų būti nustatyta ginčų, galinčių kilti dėl Bendrijos vidaus siuntų, sprendimo tvarka;

([1]) OL L 173, 1990 7 6, p. 1.
([2]) OL L 37, 1993 2 13, p. 8.
([3]) OL L 143, 1991 6 7, p. 11.
([4]) OL L 198, 1992 7 17, p. 31.
([5]) OL L 33, 1979 2 8, p. 1.
([6]) OL L 42, 1991 2 15, p. 27.

kadangi, kilus ginčui, Komisijai turėtų būti suteikta galimybė imtis veiksmų vietoje ir taikyti atitinkamas priemones;

kadangi vandens kiekio reikalavimų suderinimas kelia prielaidą, kad turi būti paskirtos Bendrijos ir nacionalinės etaloninės laboratorijos;

kadangi turėtų būti numatyta, kad valstybės narės patvirtintų praktinius vandens kiekio sušaldytuose ir greitai sušaldytuose viščiukuose patikrinimo būdus; kadangi, siekiant užtikrinti vienodą to reglamento taikymą, turėtų būti numatyta, kad valstybės narės informuotų apie šiuos būdus Komisiją ir kitas valstybes nares;

kadangi Reglamento (EEB) Nr. 1906/90 12 straipsnis numato, kad 1976 m. lapkričio 23 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2967/76, nustatantis šviežių, sušaldytų ir greitai sušaldytų viščiukų, vištų ir gaidžių vandens kiekio bendruosius standartus ([1]), su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3204/83 ([2]), būtų ir toliau taikomas, kol bus įgyvendinti standartai, priimti pagal to reglamento 7 straipsnį; kadangi tų standartų įgyvendinimo priemonės yra nurodytos šiame reglamente; kadangi dėl to tas reglamentas ir 1980 m. spalio 30 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2785/80, nustatantis išsamias Reglamento (EEB) Nr. 2967/76 ([3]) taikymo taisykles, su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3759/85 ([4]), turėtų būti panaikinti;

kadangi Paukštienos ir kiaušinių vadybos komitetas nepateikė savo nuomonės per jo pirmininko nustatytą laiką,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamentas (EEB) Nr. 1538/91 iš dalies keičiamas taip:

1) 1 straipsnis:

— skirta tik olandiškajam variantui,

— 1 punkto a papunkčio ketvirtoji įtrauka keičiama taip:

„— *poussin, coquelet* – tai viščiukai, 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 11 straipsnį.“,

— 1 punkto c papunktis pakeičiamas taip:

„c) antys (*Anas platyrhynchos* dom., *cairina muschata*), mulardų antys (c.m.x.a.p.),

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

— antys, muskusinės antys, mulardų antys – tai paukščiai, kurių krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi);“,

— 2 punkto b papunktis pakeičiamas taip:

„b) ketvirtis – tai kojos arba krūtinėlės ketvirtis, gautas skersai perpjovus puselę;“,

— 2 punkto f papunktis pakeičiamas taip:

„f) viščiuko koja su neatskirta nugaros dalimi – nugaros masė neturi viršyti 25 % visos gabalo masės;“,

— 2 punktas papildomas m papunkčiu:

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

— 2 punkte tarp a ir m papunkčių įterpiamas šis sakinys:

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

2) Pridedamas 1a straipsnis:

„*1a straipsnis*

Šiame reglamente:

„prekyba“ – tai laikymas arba išstatymas parduoti, siūlymas parduoti, pardavimas, pristatymas ar kokia nors kita prekybos forma;

„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. 8 straipsnyje ir V bei VI prieduose siunta – tai tik tos pačios vardinės masės kategorijos fasuotės.“

([1]) OL L 339, 1976 12 8, p. 1.
([2]) OL L 315, 1983 11 15, p. 17.
([3]) OL L 288, 1980 10 31, p. 13.
([4]) OL L 356, 1985 12 31, p. 64.

3) 2 straipsnio 3 dalis pakeičiama taip:

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

4) 7 straipsnis iš dalies keičiamas taip:

— 1 dalis pakeičiama taip:

„1. Sprendimai, priimami, kai nesilaikoma 1, 2 ir 6 straipsnių, gali būti susiję tik su visa siunta, patikrinta vadovaujantis šio straipsnio nuostatomis“,

— 2 dalis išbraukiama,

— 3 dalyje pateikta lentelė keičiama šia lentele:

„Siuntos dydis	Mėginio dydis	Leidžiamas defektuotų vienetų skaičius	
		Iš viso	1 (*), 3 straipsniai ir 6 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

(*) Leistina paklaida kiekvienai rūšiai, o ne įvairių rūšių.“

— 4 ir 5 dalys tampa 3 ir 4 dalimis ir yra pakeičiamos taip:

„4. Tikrinant A klasės paukštienos siuntą, leidžiamas visas 3 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 dalių ir 6 straipsnio 1 dalies nuostatų, skaičius neviršija 3 dalyje pateiktos lentelės 4 skiltyje nurodytų skaičių.

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

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

5) 10 straipsnis iš dalies keičiamas taip:

— 1 dalies pirmasis sakinys keičiamas taip:

„1. Nurodant ūkininkavimo būdus, išskyrus ekologinį arba biologinį ūkininkavimą, ant etiketės tokia prasme, kaip apibrėžta Direktyvos 79/112/EEB 1 straipsnio 3 dalies a punkte, gali būti pateikiamos tik toliau nurodytos formuluotės bei III priede išvardytos atitinkamos formuluotės kitomis Bendrijos valstybių kalbomis, ir bet kuriuo atveju nuorodos gali būti pateikiamos tada, kai laikomasi atitinkamų IV priede nurodytų sąlygų:“,

— skirta tik olandiškajam variantui,

— 2 dalis pakeičiama taip:

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

6) 14 straipsnis pakeičiamas taip:

„14 straipsnis

Produktų pavadinimai ir kitos šiuo reglamentu numatytos formuluotės pateikiami:

— parduodant galutiniam vartotojui – kalba, gerai suprantama valstybės narės, kurioje tokia prekyba vyksta, pirkėjams, nurodytiems Tarybos direktyvos 79/112/EEB 14 straipsnyje; ši nuostata nereiškia, kad tokia informacija negali būti nurodoma įvairiomis kalbomis,

— bet kuriuo kitu atveju – viena arba keliomis Bendrijos kalbomis.“

7) Pridedamas 14a straipsnis:

„14a straipsnis

1. Nepažeidžiant 6 ir 10 dalių nuostatų, sušaldytais arba greitai sušaldytais viščiukais gali būti prekiaujama Bendrijoje verslo ar prekybos būdu tik tada, kai vandens kiekis juose neviršija dydžių, kurie yra neišvengiami dėl technologinio proceso ir kurie yra nustatyti V priede (lašėjimo metodas) arba VI 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 būtų registruojami ir vienerius metus laikomi,

— kiekviena siunta būtų ženklinama taip, kad būtų galima nustatyti jos pagaminimo datą; šis siuntos ženklas turi būti įrašytas produkcijos registravimo knygoje.

3. Ne mažiau kaip kartą per keturias darbo proceso valandas skerdyklose turi būti atliekami VII priede nurodyti absorbuoto vandens patikrinimai arba V 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 VII priedo 9 punkte arba V priedo 7 punkte nurodytas normas, skerdykloje turi būti nedelsiant koreguojamas techninis procesas.

4. Visais 3 dalies antrojoje pastraipoje nurodytais atvejais ir ne rečiau kaip kartą per dvi savaites imčių metodu atliekami 1 dalyje minimo vandens kiekio patikrinimai, sušaldytų ir greitai sušaldytų viščiukų iš kiekvienos skerdyklos imtis valstybės narės kompetentingai institucijai pasirenkant pagal V arba VI priedus. Netikrinamos tos skerdenos, dėl kurių kompetentingai institucijai priimtinu būdu pateikiami įrodymai, jog jos yra skirtos tik eksportui.

5. 3 ir 4 dalyse paminėtus patikrinimus atlieka kompetentingos institucijos arba jie atliekami joms prižiūrint. Ypatingais atvejais kompetentingos institucijos gali griežčiau taikyti 3 dalies nuostatas, ypač VII priedo 1 ir 9 punktų nuostatas ir 4 dalies nuostatas konkrečiai skerdyklai, kai pasitvirtina, kad tai yra būtina norint užtikrinti šiuo reglamentu leidžiamų viso vandens kiekio normų atitikimą.

6. Jei 4 dalyje minimų patikrinimų duomenys viršija leistinas ribas, ta siunta laikoma neatitinkančia šio reglamento. Tačiau tuo atveju konkreti skerdykla gali pareikalauti, kad būtų atlikta atsakomoji analizė pagal tos valstybės narės kompetentingos institucijos pasirinktą metodą.

7. Jei po tokios atsakomosios analizės ir toliau nustatoma, 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 toliau nurodytų formuluočių:

„Contenido en agua superior al límite CEE“

„Vandindhold overstiger EØF-Normen“

„Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert“

„Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου 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“.

Pirmojoje pastraipoje minima siunta pasilieka kompetentingos institucijos priežiūroje tol, kol su ja tvarkomasi taip, kaip nurodyta šioje dalyje, arba jos kaip nors kitaip atsikratoma. Jei kompetentingai institucijai patvirtinama, kad pirmojoje pastraipoje minima siunta turi būti eksportuojama, kompetentinga institucija imasi visų būtinų priemonių, kad ji nebūtų realizuojama Bendrijoje. Pirmojoje 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 mažiau kaip 1 cm aukščio, ant bendros pakuotės – 2 cm aukščio.

8. 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 šio straipsnio reikalavimus.

9. 8 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 valstybės narės kompetentingai 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.

10. Jei 8 dalyje minimų patikrinimų duomenys viršija leistinas ribas, tos siuntos turėtojas gali pareikalauti, kad vienoje iš VIII priede išvardytų etaloninių laboratorijų arba bet kurioje kitoje laboratorijoje, kurią tam tikslui patvirtino kompetentingos institucijos, būtų atlikta atsakomoji analizė pagal jo pasirinktą metodą. Galimas šios atsakomosios analizės išlaidas apmoka siuntos turėtojas. Etaloninių laboratorijų uždaviniai ir kompetencija yra numatyti IX priede.

11. Jei atlikus patikrinimą pagal 8 ir 9 dalyse nurodytus reikalavimus ir prireikus – atsakomąją analizę, nustatoma, kad sušaldyti arba greitai sušaldyti viščiukai neatitinka šio straipsnio reikalavimų, paskirties valstybės narės kompetentinga institucija taiko 7 dalyje numatytą tvarką.

12. Šiais 10 ir 11 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 8 ir 10 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:

— nusiųsti į konkrečią įmonę 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 (EEB) Nr. 1906/90 10 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 trečiosios pastraipos įtraukų taikymu, Komisija paveda apmokėti minėtoms įmonėms.

13. Valstybės narės patvirtina praktines šiame straipsnyje numatytų patikrinimų įgyvendinimo priemones. Apie šias priemones jos praneša valstybėms narėms ir Komisijai iki 1993 m. lapkričio 1 d. Apie kiekvieną pakeitimą kitoms valstybėms ir Komisijai pranešama tuoj pat.“

8) I, III ir IV priedai atitinkamai keičiami šio reglamento priedais.

9) Šio reglamento atitinkamais priedais pridedami Ia, V, VI, VII, VIII ir IX priedai.

2 straipsnis

Reglamentai (EEB) Nr. 2967/76 ir (EEB) Nr. 2785/80 panaikinami.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja 1993 m. gruodžio 1 d.

1 straipsnio 7 punktas ir 2 straipsnis taikomi nuo 1994 m. kovo 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1993 m. spalio 21 d.

Komisijos vardu
René STEICHEN
Komisijos narys

I PRIEDAS

1 STRAIPSNIO 1 PUNKTAS — NAMINIŲ PAUKŠČIŲ SKERDENŲ PAVADINIMAI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότες (κρεατοπαραγωγής)	Pollo, „Broiler“	Kuiken, braadkuiken	Frango
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πετεινοί και κότες (για δράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soepof stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καπόυια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πετειυάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
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) ir (Ung) berberieand (Ung) mulardand	Pato (joven o anadino), pato de Berbería (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες δαρδαριας (νεαρές) πάπιες mulard	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra „mulard“	(Jonge) eend, (jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mulard“- eend	Pato, pato Barbary, Pato Mulard
2.	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Ente Barbarieente1 Mulardente	Avlsand Berberieand Mulardand	Pato, pato de Berbería Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες δαρδαριας πάπιες mulard	Anatra Anatra muta Anatra „mulard“	Eend Barbarijse eend „Mulard“-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, Pato adulto Mulard
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehøne	Pintada	Φραγκόκοτες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

[1] Terminas „Flugente“ gali būti vartojamas iki 1995 m. gruodžio 31 d.

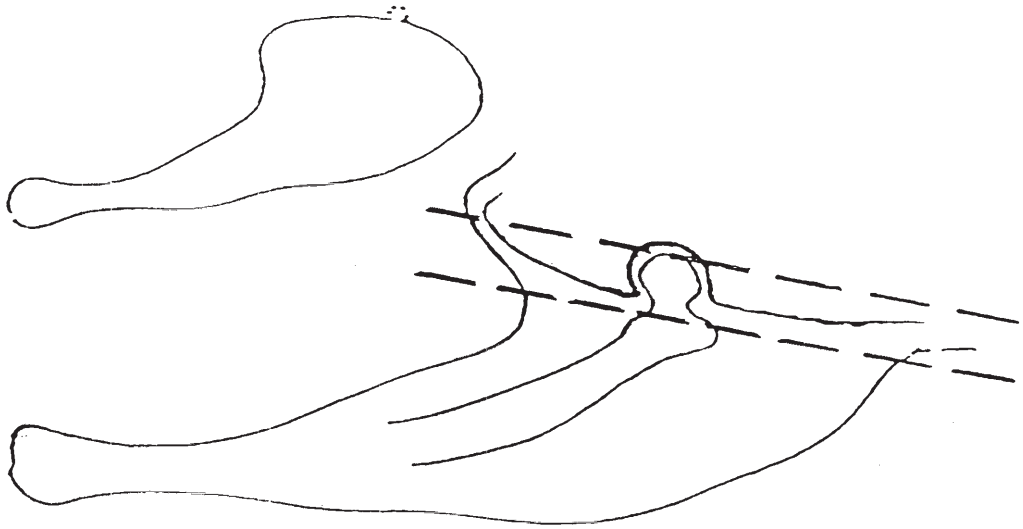
1 STRAIPSNIO 2 PUNKTAS — NAMINIŲ PAUKŠČIŲ DALIŲ PAVADINIMAI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhæn-gende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτ-ημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rüchenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μπούτι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (kulšelė)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, unge-trennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret

I A PRIEDAS

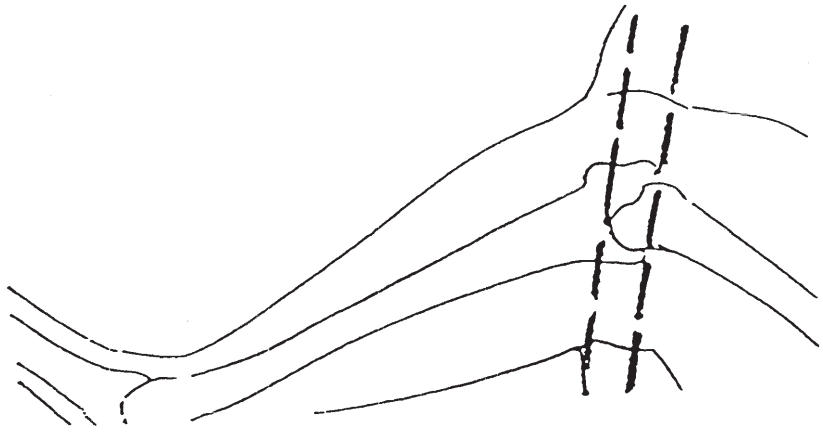
Pjūvis, kuriuo šlaunelė (koja) atskiriama nuo nugaros

— klubo sąnario atskyrimas —



Pjūvis, kuriuo šlaunelė atskiriama nuo kulšies

— kelio sąnario atskyrimas —



II PRIEDAS

9 STRAIPSNIS — ŠALDYMO BŪDAI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidisse-ment à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoe-ling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidisse-ment par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersión ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventila-zione	Lucht-sproeikoeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidisse-ment par immersion	Tauchküh-lung	Neddypningskøling	Refrigeración por immersión	Ψύξη με δύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

III PRIEDAS

10 STRAIPSNIO 1 DALIS — ŪKININKAVIMO BŪDAI

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with … % of … Oats fe goose	Alimenté avec … % de… Oie nourrie à l'avoine	Mast mit … % … Hafermastgans	Fodret med … % … Havrefodret gås	Alimentado con … % Oca engordada con avena	Εχει τραφεί με … % … Χήνα που παχαίνεται με δρώμη	Alimentato con il … % di … Oca ingrassata con avena	Gevoed met … % … Met haver vetge-meste gans	Alimentado com … % de … Ganso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Extensive Bodenhal-tung	Ekstensivt stal-dopdræt (skrabe …)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel … binnen-gehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης δοσκής	All'aperto	Scharrel … met uitloop	Produção em semili-berdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhal-tung	Frilands …	Granja al aire libre	Πτηνοτροφείο περιο-ρισμένης δοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel … met uitloop Hoeve … met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range – total freedom	Fermier- élevé en liberté	Bäuerliche Frei-landhal-tung	Frilands … opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel … met vrije uitloop Hoeve … met vrije uitloop	Produção em liber-dade

IV PRIEDAS

a) *Lesalo racionas*

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 kukurūzai – 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 galutiniame etape.

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

b) *„Patalpose laisvai auginti paukščiai“ („auginti tvartuose“)*

Šią formuluotę galima vartoti tada, kai:

— paukščių skaičius 1 m^2 grindų plote neviršija šių skaičių:
  — viščiukų – 12 vienetų, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,
  — ančių, perlinių vištų, kalakutų – 25 kg gyvojo svorio,
  — žąsų – 15 kg gyvojo svorio,

— paukščių skerdimo amžius:
  — 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 – 65 dienos ir daugiau,
  — perlinių vištų – 82 dienos ir daugiau.

c) *Ganyklinė paukštininkystė – pusiau laisvai auginti paukščiai*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

— 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,

— bent pusę savo gyvenimo paukščiai turėjo nuolatinę prieigą dieną prie aptvarų po atviru dangumi, kur jiems buvo skirtas ne mažiau kaip toliau nurodyto dydžio augalija apaugęs plotas:
  — viščiukui arba perlinei vištai – 1 m^2,
  — ančiai – 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),

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

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

d) *Tradicinė ganyklinė paukštininkystė – auginti po atviru dangumi*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

— paukščių uždarose patalpose tankumas 1 m^2 ploto neviršija šių normų:
  — viščiukų – 12, 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,

— kaplūnų – 6,25 (iki 91 dienos amžiaus – 12), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
— muskusinių ir Pekino antinų – 8, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio, muskusinių ančių – 10, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,
— mulardinių ančių – 8, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
— perlinių vištų – 13, bet ne daugiau kaip 23 kg gyvojo svorio,
— kalakutų – 6,25 (iki septynių savaičių amžiaus – 10), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
— žąsų – 5 (iki šešių savaičių amžiaus – 10), 3, jei paskutines tris penėjimo savaites buvo laikomos uždarytos, bet ne daugiau kaip 30 kg gyvojo svorio,

— bendras naudingas paukštidžių plotas bet kurioje gamybos vietoje neviršija 1 600 m^2,
— kiekvienoje paukštidėje yra ne daugiau kaip:
  — 4 800 viščiukų,
  — 5 200 perlinių vištų,
  — 4 000 muskusinių arba Pekino ančių ir 3 200 muskusinių arba Pekino antinų bei 3 200 mulardų ančių,
  — 2 500 kaplūnų, žąsų ir kalakutų,
— paukštidėje įrengtos landos, kurių visas ilgis yra ne mažesnis kaip 4 m 100 m^2 pastato paviršiaus ploto,
— dienos metu yra nuolatinė prieiga prie aptvarų po atviru dangumi bent jau nuo šio amžiaus:
  — viščiukams ir gaidžiams – nuo šešių savaičių,
  — antims, žąsims, perlinėms vištoms ir kalakutams – nuo aštuonių savaičių,
— 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,
  — mulardų 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,
— penimos vištos yra tų veislių, kurios pripažintos lėtai augančiomis,
— penėjimo stadijoje skiriamo lesalo formulėje grūdų yra ne mažiau kaip 70 %,
— minimalus skerdimo amžius:
  — viščiukų – 81 diena,
  — kaplūnų – 150 dienų,
  — Pekino ančių – 49 dienos,
  — muskusinių ančių – 70 dienų,
  — muskusinių antinų – 84 dienos,
  — mulardų ančių – 92 dienos,
  — perlinių vištų – 94 dienos,
  — kalakutų ir kepimui skirtų žąsų – 140 dienų,
  — žąsų, iš kurių bus gaminama „foie gras“ ir „magret“ – 95 dienos,
— prieš pjovimą uždaroje patalpoje neturi būti laikoma ilgiau kaip:
  — vyresni kaip 90 dienų amžiaus viščiukai – 15 dienų,
  — vyresni kaip 125 dienų kaplūnai – 4 savaites,
  — vyresnės kaip 70 dienų amžiaus žąsys ir mulardinės antys, iš kurių bus gaminama „foie gras“ ir „magret“ – 4 savaites.

e) *Ganyklinė paukštininkystė – auginti visiškoje laisvėje*

Kad būtų galima vartoti šią formuluotę, būtina laikytis d punkte nustatytų reikalavimų, išskyrus tai, kad paukščiai dienos metu turi turėti nuolatinę prieigą prie aptvarų po atviru dangumi, kurių plotas neribotas.

V 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 šio priedo 7 dalyje 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 tikslumu ±1 g.

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 išorinis paviršius nušluostomas, kad 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 subproduktai išimami iš išorinės fasuotės, kuri 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 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 ir be jų 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	1 050–1 149	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

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 ir išreiškiama kaip M_2.

5.11. Pakuotės su subproduktais masė nustatoma ±1 g tikslumu ir 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:

$$\frac{M0 - M1 - M2}{M0 - M1 - M3} \times 100$$

7. *Rezultatų įvertinimas*

Jei atšildžius 20 imčiai 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 %,

— šaldymas įpurškiant orą – 3,3 %,

— šaldymas panardinant – 5,1 %.

VI PRIEDAS

BENDRO VANDENS KIEKIO VIŠČIUKUOSE NUSTATYMAS

(Cheminis bandymas)

1. *Tikslas 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 dalies 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. *Apibrėžimai*

„Skerdena“ – tai naminių paukščių skerdena su kaulais, kremzlėmis ir subproduktais, esančiais viduje.

„Subproduktai“ – tai kepenys, širdis, skilvis ir kaklas.

3. *Principas*

Vandens ir baltymų kiekis nustatomas pagal ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) metodus ir kitus Tarybos patvirtintus analizės 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 mėsai arba pjūklas, 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 pakankamo galingumo, kad būtų galima sumalti sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsą bei kaulus ir gauti tokį homogenišką mišinį, koks gaunamas naudojant mėsmalę, į kurią įdėtas sietelis su 4 mm skersmens skylutėmis.

4.4. ISO 1442 nurodytas prietaisas vandens kiekiui nustatyti.

4.5. ISO 937 nurodytas prietaisas baltymų kiekiui nustatyti.

5. *Metodai*

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. Supjaustius skerdeną į smulkesnius gabaliukus, pašalinama medžiaga, į kurią buvo įpakuoti valgomieji subproduktai, ir ant skerdenos esantis ledas ± 1 g tikslumu ir nustatomas supakuotos skerdenos ir įpakavimo medžiagos masių skirtumas P_1.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatoma pagal šio priedo 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 turi būti nurodomi gramais.

Nustatomos septyniose skerdenose esančio vandens kiekių (W_7) ir baltymų kiekių (RP_7) sumos.

b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas dviejose tiriamosiose skerdenose 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 turi būti 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:

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

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

b) Šaldymas įpurškiant orą

Darant prielaidą, kad mažiausias 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: $W_G = 3{,}79 \times RP + 42$.

c) Šaldymas panardinant

Darant prielaidą, kad dėl paruošimo technologijos neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 7 % ([1]), pagal toliau nurodytą formulę (įskaitant pasikliautinąjį intervalą) ir taikant šį metodą nustatoma aukščiausia leistina viso vandens kiekio (W_G) riba gramais:

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

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.

VII PRIEDAS

Vandens absorbavimo patikrinimas gamybos įmonėje

1. Ne mažiau kaip kartą per keturias darbo valandas:

   nuo išdarinėjimo linijos atsitiktinai parenkamos 25 skerdenos tuoj pat po to, kai jos buvo išdarinėtos, kai buvo visiškai pašalinti subproduktai ir prieš pirmąsyk jas plaunant.

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 bedrosios masės prieš išplovimą atėmus šių skerdenų bendrąją masę po išplovimo, atšaldymo ir nulašinimo, skirtumą padalijus iš pradinio svorio bei padauginus iš 100.

9. 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:

   — šaldymas ore: 0,1 %,

   — šaldymas įpurškiant orą: 2,0 %,

   — šaldymas panardinant: 4,5 %.

VIII PRIEDAS

ETALONINIŲ LABORATORIJŲ SĄRAŠAS

Bendrijos etaloninė laboratorija:

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

Nacionalinės etaloninės laboratorijos:

Belgija

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

Danija

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Vokietija

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie un Physik
EC–Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Graikija

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

Ispanija

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

Prancūzija

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre National d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Airija

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

Italija

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

Liuksemburgas

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

Nyderlandai

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugalija

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

Jungtinė Karalystė

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

IX PRIEDAS

Bendrijos etaloninės laboratorijos kompetencija ir uždaviniai

1. VIII priede minima Bendrijos etaloninė laboratorija yra atsakinga už šiuos uždavinius:
   — informacijos apie analitinius metodus ir lyginamuosius tyrimus, susijusius su vandens kiekio paukštienoje nustatymu, teikimą nacionalinėms etaloninėms laboratorijoms,
   — pirmoje įtraukoje minimų metodų taikymo koordinavimą tarp nacionalinių etaloninių laboratorijų, ypač organizuojant lyginamuosius tyrimus,
   — naujų analitinių metodų rengimo koordinavimą ir nacionalinių etaloninių laboratorijų informavimą apie šioje srityje pasiektą pažangą,
   — mokslinės ir techninės paramos teikimą Komisijai, ypač tais atvejais, kai valstybių narių tyrimų rezultatai yra ginčytini.
2. Bendrijos etaloninėje laboratorijoje laikomasi šių darbo sąlygų:
   — darbuotojai yra kvalifikuoti ir pakankamai susipažinę su vandens kiekio analizės metodais,
   — laboratorija turi įrenginius ir medžiagas, reikalingas 1 punkte nurodytoms užduotims atlikti,
   — yra sukurta tinkama administracinė struktūra,
   — darbuotojai laikosi konfidencialumo, susijusio su tam tikromis temomis, duomenimis ir ataskaitomis,
   — yra laikomasi tarptautiniu mastu pripažintų geros laboratorinės praktikos principų.

Nacionalinių etaloninių laboratorijų uždaviniai

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

— nacionalinių laboratorijų, atsakingų už paukštienoje esančio vandens kiekio analizę, veiklos koordinavimą,

— pagalbą valstybių narių kompetentingoms institucijoms organizuojant vandens kiekio paukštienoje monitoringą,

— pirmoje įtraukoje minimų nacionalinių laboratorijų lyginamųjų tyrimų organizavimą,

— Bendrijos etaloninės laboratorijos pateiktos informacijos garantuotą perdavimą atitinkamos valstybės narės kompetentingai institucijai ir pirmoje įtraukoje minimoms nacionalinėms laboratorijoms,

— bendradarbiavimą su Bendrijos etalonine laboratorija.
