

**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1072/2000,****annettu 19 päivänä toukokuuta 2000,****siipikarjanlihan 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 yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksista 26 päivänä kesäkuuta 1990 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1906/90 <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna neuvoston asetuksella (EY) N:o 1101/98 <sup>(2)</sup>, ja erityisesti sen 7 ja 9 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission asetuksessa (ETY) N:o 1538/91 <sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1000/96 <sup>(4)</sup>, säädetään kaupan pitämisen vaatimuksia koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihalalla.
- (2) Asetuksen (ETY) N:o 1906/90 soveltamisala laajennettiin neuvoston asetuksella (EY) N:o 1101/98 koskemaan siipikarjanlihan palojen vesipitoisuuden tarkastamista. Tämän vuoksi on tarpeen antaa tällaisia tarkastuksia koskevat yksityiskohtaiset säännöt, jotka vastaavat kokonaisten jäädytettyjen tai pakastettujen ruhojen tarkastussääntöjä ja jotka sisältävät luettelot asianomaisista tuotteista ja sopivat tarkastusmenetelmät.
- (3) Vesipitoisuuden tarkastamista koskevat säännökset olisi myös mukautettava ottaen huomioon kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa toteutettavat kansalliset tarkastustoimenpiteet, ja vertailulaboratorioita koskeva luettelo on saatettava ajan tasalle.
- (4) Nuorten hanhien, joiden rintalasta ei ole vielä luutunut, teurastusaiasta on säädettävä erityyppisten kasvatustapojen osalta.
- (5) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat siipikarjanlihan ja munien hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

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

<sup>(1)</sup> EYVL L 173, 6.7.1990, s. 1.  
<sup>(2)</sup> EYVL L 157, 30.5.1998, s. 12.  
<sup>(3)</sup> EYVL L 143, 7.6.1991, s. 11.  
<sup>(4)</sup> EYVL L 134, 5.6.1996, s. 9.

1) Lisätään 1 artiklan 2 kohtaan n alakohta seuraavasti:

"n) luuton kalkkunan koipi-reisiliha: luuton kalkkunan reisi ja/tai luuton koipi, eli ilman reisi-, sääri- ja pohjeluuta, kokonainen, kuutioiksi leikattu tai suikaleiksi leikattu."

2) Muutetaan 14 artiklan a kohta seuraavasti:

— Korvataan 3 kohdan ensimmäisessä alakohdassa sana "neljän" sanalla "kahdeksan".

— Korvataan 13 kohta seuraavasti:

"13. Jäsenvaltioiden on hyväksyttävä tässä artiklassa säädettyjä tarkastuksia kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa koskevat käytännön toimenpiteet, myös kolmansien maiden tuonnin tarkastamista koskevat toimenpiteet, jotka toteutetaan liitteiden V ja VI mukaisen tulliselvityksen yhteydessä. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä toimenpiteistä toisille jäsenvaltioille ja komissiolle ennen 1 päivää syyskuuta 2000. Kaikista merkittävistä muutoksista on ilmoitettava viipymättä muille jäsenvaltioille ja komissiolle."

3) Lisätään 14 b artikla seuraavasti:

*"14 b artikla*

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

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

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

- imeytynyt vesi tarkastetaan säännöllisesti 14 a artiklan 3 kohdan mukaisesti myös 1 kohdassa lueteltujen tuoreiden, jäädytettyjen tai pakastettujen palojen tuotantoon tarkoitettujen kanan- ja kalkkunanruhojen osalta. Tällaiset tarkastukset on tehtävä vähintään kerran yhtä kahdeksan tunnin työjaksoa kohti. Liitteessä VII olevassa 9 kohdassa vahvistettuja raja-arvoja sovelletaan myös kalkkunanruhoihin.
- tarkastusten tulokset kirjataan ja säilytetään yhden vuoden ajan,
- jokainen erä merkitään siten, että käsittelypäivä voidaan tunnistaa; kyseisen erämerkin on oltava myös tuotantoluettelossa.
3. Kaikista siipikarjanlihan paloja tuottavista leikkaamoista tulleiden jäädytettyjen tai pakastettujen palojen 1 kohdassa tarkoitettu vesipitoisuus on tarkastettava vähintään kolmen kuukauden välein liitteen VI a mukaisesti näytteitä ottamalla. Kyseisiä tarkastuksia ei tehdä sellaisten siipikarjanlihan palojen osalta, josta voidaan toimittaa toimivaltaista viranomaista tyydyttävällä tavalla todiste, että se on tarkoitettu yksinomaan vientiin.
- Kun leikkaamo on tehnyt testejä tietyssä leikkaamossa vuoden ajan tyydyttävästi, testejä tarvitsee tehdä vain kuuden kuukauden välein. Jos liitteessä VI a säädettyjä perusteita ei tämän jälkeen noudateta, testejä on jälleen tehtävä ainakin kolmen kuukauden välein vähintään kahden vuoden ajan ennen kuin pidennettyä testiväliä voidaan soveltaa uudelleen.
4. Asetuksen 14 a artiklan 5—13 kohtaa sovelletaan soveltuvin osin 1 kohdassa mainittuihin siipikarjanlihan paloihin.”
- 4) Lisätään liitteeseen IV seuraavat teurastuksen vähimmäisikää koskevat tiedot:
- lisätään b alakohtaan ”laajaperäinen sisäkasvatus” ilmaisu seuraavasti:
- ”— nuoret hanhet (hanhenpojat): 60 vuorokautta tai vanhempia”,
- lisätään d alakohtaan ”vapaa laidun — perinteinen kasvatus tapa” ilmaisu seuraavasti:
- ”— 60 vuorokautta nuorilla hanhilla (hanhenpojilla)”.
- 5) Lisätään tämän asetuksen liite liitteeksi VI a.
- 6) Muutetaan liite VII seuraavasti:
- Korvataan 1 kohta seuraavasti:
- ”1. Vähintään kerran kahdeksan tunnin mittaisen työjakson aikana:  
otetaan sattumanvaraisesti suolistuslinjalta 25 ruhoa välittömästi niiden täydellisen suolistuksen jälkeen ja ennen ensimmäistä pesua.”
- Lisätään 8 a kohta seuraavasti:
- ”8 a) Edellä 1—8 kohdassa kuvatun manuaalisen punnituksen asemesta voidaan käyttää automaattisia punnituslinjoja veden imeytymisprosentin määritt-

tämiseksi samaa ruhomäärää käyttäen ja samoja periaatteita noudattaen edellyttäen, että toimivaltainen viranomais on automaattisen punnituslinjan ennalta tähän tarkoitukseen hyväksynyt.”

- 7) Muutetaan liitteessä VIII vertailulaboratorioiden osoitteet seuraavasti:

YHTEISÖN VERTAILULABORATORIO:

ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad  
Alankomaat

BELGIA

Faculteit Diergeneeskunde  
Vakgroep ”Diergeneeskundig toezicht op eetwaren”  
Universiteit Gent  
Salisburylaan 133  
B-9820 Merelbeke

KREIKKA

Ministry of Agriculture  
Veterinary Laboratory of Patra  
15, Notara Street  
GR-264 42 Patra

ITALIA

Ispettorato Centrale Repressione Frodi  
Via Jacopo Cavedone n. 29  
I-41100 Modena

ALANKOMAAT

ID/Lelystad  
Postbus 65  
Edelhertweg 15  
8200 AB Lelystad

YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA

CSL Food Science Laboratory  
Sand Hutton  
York  
Y04 1LZ

ITÄVALTA

Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft  
Spargelfeldstr. 191  
A-1220 WIEN.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä. Sitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2000. Kuitenkin 1 artiklan 2, 3 ja 5 kohtaa sovelletaan 1 päivästä syyskuuta 2000.

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

Tehty Brysselissä 19 päivänä toukokuuta 2000.

*Komission puolesta*

Franz FISCHLER

*Komission jäsen*

## LIITE

## "LIITE VI a

**SIIPIKARJANLIHAN PALOJEN KOKONAISSVESIPITOISUUDEN MÄÄRITYS****(Kemiallinen koe)****1 Tavoite ja soveltamisala**

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

**2 Määritelmät ja näytteenotto**

Asetuksen 14 b artiklassa tarkoitettuihin siipikarjanlihan paloihin sovelletaan 1 artiklan 2 kohdassa annettuja määritelmää. Näytteen kokojen olisi oltava vähintään seuraavat:

Kananrinta, kanan rintafilee: puolet (luuttomasta) rinnasta,

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

Muut palat: 1 artiklan 2 kohdan määritelmän mukaiset.

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

**3 Periaate**

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

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

**4 Välineistö ja reagenssit**

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

4.2 Lihakirves tai -saha palojen leikkaamiseen lihamylyyn sopiviksi paloiksi.

4.3 Suuritehoisen lihamyly ja sekoitin, joiden avulla on mahdollista homogenisoida siipikarjanlihan palat tai niiden osat.

*Huomautus:* Mitään tiettyä lihamylyä ei suositella. Sen on oltava riittävän tehokas jäädytetyn ja pakastetun lihan ja luiden jauhamiseen sellaisten homogeenisten näytteiden saamiseksi, jotka vastaavat 4 millimetrin reiällä varustetun levyn sisältävän lihamylyn avulla saatavia näytteitä.

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

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

**5 Menetelmä**

5.1 Otetaan tarkastettavien siipikarjanlihan palojen määrästä sattumanvaraisesti viisi palaa ja säilytetään ne tapauskohtaisesti jäädytettynä tai jäähdytettynä odoteltaessa 5.2—5.6 kohdassa tarkoitettua analyysin aloittamista.

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

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

- 5.2 Kokeen valmistelu aloitetaan palojen pakastimesta tai jääkaapista poistamista seuraavan tunnin aikana.
- 5.3 a) Pyyhitään kimpun ulkopinta siihen kiinnittyneen jään ja veden poistamiseksi. Kukin pala punnitaan ja poistetaan mahdollisesta kääreestä. Sen jälkeen, kun liha on paloiteltu pienemmiksi paloiksi, määritetään siipikarjanlihan palojen paino vähentäen mahdollisen kääreen paino ja pyöristäen lähimpään grammaan, jolloin saadaan arvo  $P_1$ .
- b) Koostenäytteen analyysissä määritetään viiden 5.3 kohdan a alakohdan mukaisesti valmistetun palan yhteispaino, jolloin saadaan arvo  $P_5$ .
- 5.4 a) Koko pala, jonka paino antaa arvon  $P_1$ , jauhetaan 4.3 kohdassa määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa myös sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa edustava näyte kunkin palan osalta.
- b) Koostenäytteen analyysissä jauhetaan kaikki viisi palaa, joiden paino antaa arvon  $P_5$ , 4.3 kohdassa määritellyssä lihamyllyssä (ja tarvittaessa sekoitetaan sekoittimen avulla) homogeenisen tuotteen aikaansaamiseksi, josta voidaan ottaa kaksi edustavaa näytettä viiden palan osalta.
- Nämä kaksi näytettä analysoidaan 5.5 ja 5.6 kohdassa kuvatulla tavalla.
- 5.5 Otetaan näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi vesipitoisuus ISO 1442 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti, jolloin saadaan vesipitoisuus (a %).
- 5.6 Otetaan myös näyte homogenisoidusta materiaalista ja määritetään välittömästi typpipitoisuus ISO 937 -standardissa kuvatun menetelmän mukaisesti. Tämä typpipitoisuus muunnetaan raakavalkuaispitoisuudeksi (b %) kertomalla se kertoimella 6,25.

## 6 Tulosten laskeminen

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

	ilmajäädytetty	puhallinpatterijäädytetty	uppojäädytetty
kanan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
kananrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60
kanan reisi, koipi, koipi-reisipala, koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää, takaneljännekset, nahan kanssa	4,05	4,15	4,30
kalkkunan rintafilee, ilman nahkaa	3,40	3,40	3,40
kalkkunanrinta, nahan kanssa	3,40	3,50	3,60

<sup>(1)</sup> Palan perusteella laskettuna lukuun ottamatta ulkopuolelta imeytyneitä vettä. Kun kyseessä on filee (ilman nahkaa) ja kalkkunan luuton koipi-reisiliha, prosentiosuus on 2 prosenttia kunkin jäädytysmenetelmän osalta.

	ilmajäähdytetty	puhallinpatteri- jäähdytetty	uppojäähdytetty
kalkkunan reisi, koipi, koipi-reisipala, nahan kanssa	3,80	3,90	4,05
kalkkunan luuton koipi-reisiliha, ilman nahkaa	3,95	3,95	3,95

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