

Šis tekstas yra skirtas tik informacijai ir teisinės galios neturi. Europos Sąjungos institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį. Autentiškos atitinkamų teisės aktų, įskaitant jų preambules, versijos skelbiamos Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje ir pateikiamos svetainėje „EUR-Lex“. Oficialūs tekstai tiesiogiai pracinami naudojantis šiame dokumente pateikiamomis nuorodomis

► **B** ► **M5** KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 543/2008

2008 m. birželio 16 d.

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

(OL L 157, 2008 6 17, p. 46)

iš dalies keičiamas:

		Oficialusis leidinys		
		Nr.	puslapis	data
► <u>M1</u>	2008 m. rugsėjo 24 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 936/2008	L 257	7	2008 9 25
► <u>M2</u>	2009 m. birželio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 508/2009	L 151	28	2009 6 16
► <u>M3</u>	2010 m. birželio 24 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 557/2010	L 159	13	2010 6 25
► <u>M4</u>	2011 m. birželio 16 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 576/2011	L 159	66	2011 6 17
► <u>M5</u>	2012 m. liepos 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 652/2012	L 190	1	2012 7 19
► <u>M6</u>	2012 m. gruodžio 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 1239/2012	L 350	63	2012 12 20
► <u>M7</u>	2013 m. vasario 21 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 519/2013	L 158	74	2013 6 10

pataisytas:

- **C1** Klaidų ištaisymas, OL L 8, 2009 1 13, p. 33 (543/2008)
- **C2** Klaidų ištaisymas, OL L 102, 2012 4 23, p. 95 (652/2012)

▼ B▼ M5**KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 543/2008**

2008 m. birželio 16 d.

kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų*1 straipsnis*

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

1) Paukščių skerdenėlės**a) VIŠTOS IR GAIDŽIAI (*Gallus domesticus*)**

- viščiukas, viščiukas broileris – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),
- gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti (arba virti) – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi),
- kaplūnas – gaidys, iškastruotas chirurginiu būdu prieš lytinę brandą ir skerdziamas ne mažesnio kaip 140 dienų amžiaus; po iškastravimo kaplūnas turi būti penimas ne mažiau kaip 77 dienas,
- viščiukas tabaka (arba *poussin (coquelet)* tipo viščiukas) – paukštis, kurio skerdenėlė sveria mažiau kaip 650 g (be subproduktų, galvos ir pėdų); 650–750 g viščiukas gali būti priskiriamas *poussin* tipui, jei jo amžius skerdziant ne didesnis kaip 28 dienos. Tikrindamos šį skerdimo amžių, valstybės narės gali taikyti 12 straipsnį,
- gaidžiukas – vyriškos lyties paukštis iš dedeklių vištų veislių, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti, bet dar visiškai nesukaulėjusi, ir kurio amžius skerdziant yra ne mažesnis kaip 90 dienų;

b) KALAKUTAI (*Meleagris gallopavo dom.*)

- kalakučiukas – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),
- kalakutas – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi);

c) ANTYS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), mulardinės antys (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis ančiukas – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),
- antys, muskusinė antys, mulardinė antys – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi);

▼ **M5**d) ŽĄSYS (*Anser anser dom.*)

- žąsiukas – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi). Visą skerdenėlę dengiantis riebalų sluoksnis yra plonas arba vidutinio storumo; žąsiuko riebalai gali būti tam tikros spalvos, atspindinčios specialų penėjimą,
- žąsis – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi); visą skerdenėlę dengiantis riebalų sluoksnis yra vidutinio storumo arba storas;

e) PERLINĖS VIŠTOS (PATARŠKOS) (*Numida meleagris domesticus*)

- perlinis viščiukas – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra lanksti (nesukaulėjusi),
- perlinė višta – paukštis, kurio krūtinkaulio ketera yra nelanksti (sukaulėjusi).

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

2) Paukštienos dalys

- a) pusė – skerdenėlės pusė, gauta perpjovus išilgai krūtinkaulio ir nugarkaulio;
- b) ketvirtis – ketvirčio su kulšele arba ketvirčio su krūtinėle dalis, gauta skersai perpjovus skerdenėlės pusę;
- c) neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis – abu ketvirčiai su šlaunelėmis, sujungti nugarėlės dalimi, su uodega arba be jos;
- d) krūtinėlė – krūtinkaulis su abipus jo esančiais šonkauliais ar jų dalimis, kartu su prigludusiais raumenimis. Krūtinėlė gali būti pateikta visa arba jos pusė;
- e) kulšėlė – šlaunikaulis, blauzdikaulis su šeivikauliu, kartu su prie jų prigludusiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;
- f) viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi – nugarėlės dalies svoris neviršija 25 % visos dalies svorio;
- g) šlaunelė – šlaunikaulis su prie jo prigludusiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;
- h) blauzdelė – blauzdikaulis su šeivikauliu kartu su prie jų prigludusiais raumenimis. Du pjūviai daromi per sąnarius;
- i) sparnelis – žastikaulis, stipinkaulis ir alkūnkaulis kartu su prie jų prigludusiais raumenimis. Kalakutų sparnelių žastikauliai, stipinkauliai ir alkūnkauliai kartu su prie jų prigludusiais raumenimis gali būti pateikiami atskirai. Plongalys, įskaitant riešo kaulus, gali būti paliktas arba pašalintas. Pjūviai daromi per sąnarius;

▼ **M5**

- j) neatskirti sparneliai – abu sparneliai, sujungti nugarėlės dalimi, kurios svoris neviršija 45 % visos dalies svorio;
- k) krūtinėlės filė – visa arba pusė krūtinėlės be kaulo, t. y. be krūtinkaulio ir šonkaulių. Kalakutų krūtinėlės filė gali būti tik gilusis krūtinėlės raumuo;
- l) krūtinėlės filė su raktikauliu – krūtinėlės filė be odelės, tik su raktikauliu ir krūtinkaulio kremzle, kurių svoris neturi viršyti 3 % visos dalies svorio;
- m) *magret*, *maigret* tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė – 3 punkte nurodytų rūšių ančių ir žąsų krūtinėlių filė su odele ir poodiniais riebalais, dengiančiais krūtinėlės raumenį, be giliojo krūtinės raumens;
- n) kalakuto kulšelių mėsa – nepjaustyta, supjaustyta kubeliais arba juostelėmis kalakutų šlaunelių ir (arba) blauzdelių bekaulė, t. y. be šlaunikaulių, blauzdikaulių ir šėvikaulių, mėsa.

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

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

3) Foie gras

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

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

Kepenėlių svoris turi būti toks:

— ančių kepenėlių – ne mažesnis kaip 300 g neto svorio,

— žąsų kepenėlių – ne mažesnis kaip 400 g neto svorio.

⁽¹⁾ OL L 109, 2000 5 6, p. 29.

▼ M5*2 straipsnis*

Šiame reglamente:

- a) skerdenėlė – 1 straipsnio 1 dalyje minimų rūšių paukščio visas kūnas, nuleidus kraują, nupešus ir išdarinėjus; tačiau inkstų pašalinti nebūtina; išskrosta skerdenėlė gali būti pateikta parduoti su pilvo ertmėje sudėtais subproduktais (t. y. širdelė, kepenėlėmis, skilveliu ir kakleliu) arba be jų;
- b) paukštienos dalys – išdalyta skerdenėlė taip, kad pagal raumeninio audinio dydį ir charakteristikas būtų galima nustatyti, iš kurios skerdenėlės vietos jos yra gautos;
- c) fasuota paukštiena – paukštiena, pateikta pagal Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies b punkto sąlygas;
- d) nefasuota paukštiena – paukštiena, parduodama galutiniam vartotojui neįpakuota arba supakuojama pardavimo vietoje pastarajam prašant.
- e) prekyba – laikymas arba pateikimas parduoti, siūlymas parduoti, pardavimas, pristatymas ar kokia nors kita prekybos forma;
- f) partija –iš tos pačios paukščių rūšies ir tipo, tos pačios klasės, to paties gamybos proceso, iš tos pačios skerdyklos arba toje pačioje vietoje esančios išpjautymo įmonės gauta paukštiena, kuri turi būti patikrinta. 9 straipsnyje ir V bei VI prieduose partiją sudaro tik tai pačiai vardinės masės kategorijai priskiriamos fasuotės.

3 straipsnis

1. Kad paukščių skerdenėlės būtų parduodamos pagal šio reglamento nuostatas, jos turi būti pateikiamos prekybai vienu iš šių pavidalų:

— pusiau išskrosta („effilé“, „roped“),

— su subproduktais,

— be subproduktų.

Galima pridėti žodį „išskrosta“.

2. Pusiau išskrosta skerdenėlė yra tokia, iš kurios nepašalinta širdelė, kepenėlės, plaučiai, skilvelis, gūžys ir inkstai.

3. Pateikiant skerdenėlę bet koku pavidalu su nepašalinta galva, skerdenėlėje gali būti palikta trachėja, stemplė ir gūžys.

▼ M5

4. Subproduktai yra tik tokie:

Širdelė, kaklelis, skilvelis, kepenėlės ir visos kitos dalys, kurios laikomos valgomomis toje rinkoje, kurioje produktas yra skirtas galutinai suvartoti. Kepenėlės turi būti be tulžies pūslės. Skilvelis turi būti be raginio dangalo, o jo turinys – išimtas. Širdelė gali būti su perikardiniu maišeliu arba be jo. Jei kaklelis nėra atskirtas nuo skerdenėlės, jis nelaikomas vienu iš subproduktų.

Jei vienas iš šių keturių organų paprastai nėra pateikiamas parduoti kartu su skerdenėle, jo nebuvimas nurodomas ženklinant.

5. Kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EEB 13 straipsnio 1 dalies b punkte, be privalomų nacionaliniuose teisės aktuose, priimtuose pagal tą direktyvą, nustatytų ženklavimo reikalavimų, lydimuosiuose prekybos dokumentuose dar pateikiamos tokios nuorodos:

- a) Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 1 papunktyje nurodyta klasė;
- b) paukštienos, kuria prekiaujama pagal Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 2 papunktį, būklė ir rekomenduojama laikymo temperatūra.

4 straipsnis

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

— parduodant visą skerdenėle, nurodomas vienas iš pateikimo pavadinimų, nustatytų šio reglamento 3 straipsnio 1 dalyje,

— parduodant paukštienos dalis, nurodoma atitinkama rūšis.

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

5 straipsnis

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

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

▼ **M5**

3. Šviežios paukštienos atveju pagal Direktyvos 2000/13/EB 10 straipsnį minimalaus galiojimo terminas pakeičiamas užrašu „tinka vartoti iki“ tam tikros datos.

4. Fasuotos paukštienos atveju ant fasuotės arba ant jos pritvirtintoje etiketėje būtina nurodyti ir tokius duomenis:

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

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

c) būklę, kuria paukštiena prekiaujama pagal Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIV priedo B dalies III punkto 2 papunktį, ir rekomenduojamą laikymo temperatūrą;

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

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

5. Kai paukštiena yra pateikiama parduoti nefasuota, 4 dalyje nurodyti duomenys pateikiami taikant Direktyvos 2000/13/EB 14 straipsnį, išskyrus tuos atvejus, kai išpjauštoma ir kaulai išimami pardavimo vietoje, vartotojui prašant ir jam matant, kaip numatyta Reglamento (EB) Nr. 2004/853 4 straipsnio 2 dalies d punkte.

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

6 straipsnis

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

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

⁽¹⁾ 139, 2004 4 30, p. 55. Pataisyta versija OL L 226, 2004 6 25, p. 22.

▼ M5

7 straipsnis

1. Kad paukščių skerdenėles ir jų dalis, kurioms taikomas šis reglamentas, būtų galima priskirti A ir B klasėms, jos turi atitikti šiuos būtinuosius reikalavimus, t. y. jos turi būti:

- a) pateiktos nepažeistos;
- b) būti švarios, be pastebimų pašalinių medžiagų, nešvarumų arba kraujo;
- c) be pašalinio kvapo;
- d) be pastebimų kraujo dėmių, išskyrus tik mažas ir vos pastebimas;
- e) be išsikišusių sulaužytų kaulų;
- f) be didelių sumušimų.

Šviežia paukštiena negali turėti jokių ankstesnio jos užšaldymo požymių.

2. Kad paukščių skerdenėles ir jų dalis būtų galima priskirti A klasei, joms taikomi dar ir šie reikalavimai:

- a) jos turi būti gero raumeningumo. Mėsa turi būti minkšta, krūtinėlė – gerai išsivysčiusi, plati, ilga ir mėsinga, kulšėlės – mėsingos. Viščiukų, ančiukų ir kalakutų krūtinėlių, nugarėlių ir šlaunelių riebalų sluoksnis turi būti plonas ir vientisas. Gaidžių, vištų, ančių ir žasiukų riebalų sluoksnis gali būti storesnis. Visą žąsies skerdenėlę dengiantis riebalų sluoksnis turi būti nuo vidutiniško iki storo;
- b) ant krūtinėlės, kulšelių, uodegos, pėdų sąnarių ir sparnelių plongalių gali būti likusios kelios mažos plunksnelės, padaigos ir pūkeliai. Jų gali būti likę ir ant vištų (arba gaidžių) virti, ančių, kalakutų ir žąsų kitų skerdenėlės dalių;
- c) išskyrus krūtinėlę ir kulšeles, leidžiami kai kurie maži ir sunkiai pastebimi sužalojimai, sumušimai bei spalvos pakitimai. Sparneliai gali būti be plongalių. Sparnelių plongaliai ir folikulas gali būti truputį paraudę;
- d) užšaldyta ir greitai užšaldyta paukštiena neturi turėti jokių nušalimo ⁽¹⁾ pėdsakų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas atsitiktines nušalimo žymes, bet ne ant krūtinėlės ir kulšelių.

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

▼ M5

8 straipsnis

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

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

Partijos dydis	Mėginio dydis	Leidžiamas vienetų su trūkumais skaičius	
		Iš viso	1 straipsnio 1 ⁽¹⁾ ir 3 punktai ir 7 straipsnio 1 dalis
1	2	3	4
Nuo 100 iki 500	30	5	2
Nuo 501 iki 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

⁽¹⁾ Leidžiama paklaida kiekvienai paukščio rūšiai, o ne įvairioms rūšims.

3. Tikrinant A klasės paukštienos partiją, leidžiamas visas 2 dalyje pateiktos lentelės 3 skiltyje nurodytas leidžiamas vienetų su trūkumais skaičius. Į šį vienetų su trūkumais skaičių gali įeiti ir krūtinėlės filė, kai joje kremzlės (lanksčioji krūtinkaulio ketera) sudaro iki 2 % krūtinėlės filės svorio.

Tačiau 1 straipsnio 1 ir 3 punktų ir 7 straipsnio 1 dalies nuostatų neatitinkančių vienetų su trūkumais skaičius neturi viršyti 2 dalyje pateiktos lentelės 4 skiltyje nurodytų skaičių.

Nėra leidžiamas nei vienas vienetas su trūkumais, kalbant apie 1 straipsnio 3 punkte minimus produktus, jei jų svoris nesiekia 240 g ančių kepenėlių atveju ir 385 g žąsų kepenėlių atveju.

4. Tikrinant B klasės paukštienos partiją, leidžiamas vienetų su trūkumais skaičius yra dvigubinamas.

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

▼ **M5***9 straipsnis*

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

— viena paukščio skerdenėlė

arba

— viena ar kelios to paties tipo ir rūšies paukštienos dalys, kaip apibrėžta 1 straipsnyje.

2. Remiantis 3 ir 4 dalimis, ant kiekvienos fasuotės nurodomas produkto svoris, vadinamas vardine mase, kuri jį privalo atitikti.

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

a) skerdenėlės:

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

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

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

b) paukštienos dalys:

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

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

4. 1 dalyje minimos fasuotės turi atitikti šiuos reikalavimus:

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

b) fasuočių, kurių neigiamoji paklaida yra didesnė nei 9 straipsnyje nurodyta leidžiama neigiamoji paklaida, kiekis fasuočių partijose turi būti pakankamai mažas ir turi atitikti 10 dalyje nurodytą skaičiavimų reikalavimus;

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

Šiam reglamentui įgyvendinti taikomos Direktyvos 76/211/EEB I priede nurodytos vardinės masės, faktinio kiekio ir neigiamosios paklaidos apibrėžtys.

5. Užšaldytos arba greitai užšaldytos paukštienos pakuotojo ar importuotojo atsakomybė ir kompetentingų institucijų vykdytinios patikros reglamentuojamos Direktyvos 76/211/EEB I priedo 4, 5 ir 6 punktų nuostatomis su atitinkamais pakeitimais.

▼ **M5**

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

- tikrinamas paimto mėginio kiekvienoje fasuotėje esantis faktinis kiekis,
- tikrinamas paimto mėginio visose fasuotėse esantis vidutinis faktinis kiekis.

Fasuočių partija laikoma priimtina, jeigu šių abiejų patikrų rezultatai atitinka 10 ir 11 dalyse nurodytus priėmimo kriterijus.

7. Partiją sudaro visos tos pačios vardinės masės, to paties tipo ir to paties gamybos ciklo produkcijos fasuotės, supakuotos toje pačioje vietoje ir kurios turi būti patikrintos.

Partijos dydis ribojamas pagal tokius kiekybinius nurodymus:

- tikrinant fasuotes pakavimo linijos gale, kiekvienos partijos fasuočių skaičius turi būti lygus didžiausiam per vieną valandą pakavimo linijoje pagamintam fasuočių skaičiui, netaikant jokių apribojimų partijos dydžiui,
- kitais atvejais partijos dydis yra ribojamas iki 10 000 fasuočių.

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

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

Partijoms, sudarytoms iš mažiau nei 100 fasuočių, atliekamas jų 100 % neardomasis bandymas, apibrėžtas Direktyvos 76/211/EEB II priede.

9. Leidžiamos neigiamosios paklaidos atskiroms paukštienos fasuotėms yra šios:

Vardinė masė	Leidžiama neigiamoji paklaida	
	Skerdenėlės	Paukštienos dalys
mažiau kaip 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 ir daugiau	100	50

10. Tikrinant paimto mėginio kiekvienoje fasuotėje esantį faktinį kiekį, mažiausias priimtinas kiekis apskaičiuojamas iš fasuotės vardinės masės atimant pagal susijusią vardinę masę leidžiamą neigiamąją paklaidą.

▼ **M5**

Mėginio fasuotės, kuriose faktinis kiekis yra mažesnis už mažiausią priimtinają kiekį, laikomos su trūkumais.

Tikrinamoji fasuočių partija laikoma priimtina, jei mėginyje rastų vienetų su trūkumais skaičius yra lygus arba mažesnis už priimtimumo rodiklį, nurodytą lentelėje; partija laikoma nepriimtina, jei mėginyje rastų vienetų su trūkumais skaičius yra lygus arba didesnis už atmetimo rodiklį, nurodytą lentelėje.

Mėginio dydis	Vienetų su trūkumais skaičius	
	Priimtimumo rodiklis	Atmetimo rodiklis
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Tikrinant vidutinį faktinį kiekį, fasuočių partija laikoma priimtina, jei vidutinis faktinis paimto mėginio visose fasuotėse esantis kiekis yra didesnis nei priimtimumo rodiklis, nurodytas šioje lentelėje.

Mėginio dydis	Vidutinio faktinio kiekio priimtimumo rodiklis
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = vidutinis faktinis fasuočių kiekis,

Q_n = vardinė fasuotės masė,

s = partijos fasuočių faktinio kiekio vidutinis kvadratinis nuokrypis.

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

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

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

10 straipsnis

Ženklinant taip, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies a punkte, galima pateikti nuorodą apie taikytą vieną iš toliau apibrėžtų atšaldymo būdų, ją pateikiant III priede išvardytomis atitinkamomis formuluotėmis kitomis Bendrijos kalbomis:

— atšaldymas oru – paukščių skerdenėlių atšaldymas šaltame ore,

— atšaldymas drėgnu oru – paukščių skerdenėlių atšaldymas šaltame ore, purškiant vandens garus arba smulkius vandens lašelius,

⁽¹⁾ OL L 39, 1980 2 15, p. 40.

▼ M5

— atšaldymas panardinant – paukščių skerdenėlių atšaldymas talpose su vandeniu arba su ledu ir vandeniu, taikant priešpriešinės srovės procesą.

11 straipsnis

1. Siekiant nurodyti paukščių auginimo būdus, išskyrus ekologinį arba biologinį paukščių auginimą, ženklinant taip, kaip apibrėžta Direktyvos 2000/13/EB 1 straipsnio 3 dalies a punkte, gali būti pateikiamos tik toliau nurodytos formuluotės bei IV priede išvardytos atitinkamos formuluotės kitomis Bendrijos valstybių kalbomis; bet kuriuo atveju nuorodos gali būti pateikiamos tik jei laikomasi atitinkamų šio reglamento V priede nurodytų sąlygų:

- a) „Lesinta ... % ...“;
- b) „Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)“;
- c) „Laisvai auginami paukščiai“;
- d) „Tradiciškai laisvai auginami paukščiai“;
- e) „Visiškoje laisvėje auginami paukščiai“.

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

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

2. Paminėti paukščio amžių skerdžiant arba jo penėjimo laikotarpį leidžiama tik panaudojant 1 dalyje pateiktas formuluotes ir tik tada, kai paukščio amžius ne mažesnis nei nurodyta V priedo b, c arba d punktuose. Tačiau ši nuostata netaikoma 1 straipsnio 1 punkto a papunkčio ketvirtoje įtraukoje nurodytiems paukščiams.

3. 1 ir 2 dalys taikomos nepažeidžiant nacionalinių techninių priemonių, kuriomis viršijami V priede pateikti būtinieji reikalavimai, ir kurios taikomos tik konkrečios valstybės narės gamintojams, jei jos atitinka Bendrijos teisės aktus ir bendruosius paukštienos prekybos standartus.

4. Apie 3 dalyje minimas nacionalines priemones pranešama Komisijai.

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

12 straipsnis

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

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

▼ M5

- b) šios institucijos prašymu – kiekvieno gamintojo vieną auginimo ciklą laikomų paukščių skaičius;
- c) tokių pristatytų arba perdirbtų paukščių skaičius ir bendras gyvasis svoris arba skerdenėlės svoris;
- d) mažiausiai šešis mėnesius po išsiuntimo – duomenys apie pardavimą, įskaitant pirkėjų pavardes ir adresus.

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

Be to gamintojai, naudojantys laisvai auginamų paukščių būdus, taip pat registruoja datą, kada paukščiai pirmą kartą buvo išleisti į ganyklą.

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

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

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

- a) paukščių auginimo ūkyje: ne mažiau kaip kartą per vieną auginimo ciklą,
- b) pas lesalo gamintoją ir tiekėją: ne mažiau kaip kartą per metus,
- c) skerdykloje: ne mažiau kaip keturis kartus per metus,
- d) perykloje: ne mažiau kaip kartą per metus kiekvienam 11 straipsnio 1 dalies d ir e punktuose nurodytam paukščių auginimo būdai.

▼ M3

6. Kiekviena valstybė narė visomis tinkamomis priemonėmis, įskaitant ir paskelbimą internete, kitoms valstybėms narėms ir Komisijai pateikia atnaujintą pagal 1 dalį įregistruotų skerdyklų sąrašą, kuriame nurodo kiekvienos iš jų pavadinimą, adresą ir joms skirtus numerius.

▼ M5*13 straipsnis*

Vykdydamos Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 121 straipsnio e punkto v papunktyje minimą paukščių auginimo būdo nurodymo priežiūrą, valstybių narių paskirtos įstaigos laikosi 1989 m. birželio 26 d. Europos standartu Nr. EN/45011 nustatytų kriterijų, turi valstybių narių kompetentingų institucijų jiems išduotas licencijas ir yra jų prižiūrimos.

▼B*14 straipsnis*

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

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

▼M5*15 straipsnis*

1. Nepažeidžiant 16 straipsnio 5 dalies ir 17 straipsnio 3 dalies nuostatų, užšaldytais arba greitai užšaldytais viščiukais gali būti prekiaujama Bendrijoje tik jei vandens kiekis juose neviršija techniškai neišvengiamų dydžių, kurie yra nustatomi VI priede (lašėjimo metodas) arba VII priede (cheminis metodas) aprašytu analizės metodu.

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 vandens absorbciją atšaldymo metu ir vandens kiekį užšaldytuose bei greitai užšaldytuose viščiukuose,
- patikrų rezultatai registruojami ir saugomi vienerius metus;
- kiekviena partija ženklinama taip, kad būtų galima nustatyti gamybos datą; šis partijos ženklas turi būti įrašytas gamybos registravimo žurnale.

16 straipsnis

1. Ne rečiau kaip kartą per aštuonias gamybos ciklo valandas skerdyklose turi būti atliekamos reguliarios IX priede nurodytos absorbuoto vandens patikros arba VI priede nurodytos patikros.

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

2. Visais 1 dalies antroje pastraipoje nurodytais atvejais ir bet kuriuo atveju ne rečiau kaip kartą per du mėnesius vandens kiekio patikros, nurodytos 15 straipsnio 1 dalyje, atliekamos iš kiekvienos skerdyklos imant užšaldytų ir greitai užšaldytų viščių mėginius pagal valstybės narės kompetentingos institucijos pasirinkto VI arba VII priedo reikalavimus. Netikrinamos tos skerdenėlės, dėl kurių kompetentingai institucijai priimtiniu būdu pateikiami įrodymai, kad jos yra skirtos tik eksportuoti.

▼ M5

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

Visais atvejais, kai buvo laikoma, kad užšaldytų arba greitai užšaldytų viščiukų partija neatitiko šio reglamento reikalavimų, patikros vėl gali būti atliekamos 2 dalyje nurodytu minimaliu dažnumu tik po trijų pagal VI arba VII priedo reikalavimus atliktų patikrų, kai daugiausia per keturias savaites imant mėginius iš trijų skirtingų gamybos dienų produkcijos gauti neigiami rezultatai. Su šiomis patikromis susijusias išlaidas apmoka konkreči skerdykla.

4. Jei šešis mėnesius, taikant atšaldymo oru būdą, 1 ir 2 dalyse nurodytų patikrų duomenys rodo atitiktį VI – IX prieduose nustatytiems kriterijams, 1 dalyje nurodytų patikrų dažnumą galima sumažinti iki vieno karto per mėnesį. Aptikus bet kokį šiuose prieduose nustatytų kriterijų pažeidimą, patikros kartojamos 1 dalyje nurodytu dažnumu.

5. Jei 2 dalyje nurodytų patikrų duomenys viršija leidžiamas ribas, ta partija laikoma neatitinkančia šio reglamento. Tačiau tuo atveju konkreči skerdykla gali pareikalauti, kad valstybės narės etaloninėje laboratorijoje būtų atlikta atsakomoji analizė pagal tos valstybės narės kompetentingos institucijos pasirinktą metodą. Šios atsakomosios analizės išlaidas apmoka partijos turėtojas.

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

Pirmoje pastraipoje nurodyta partija saugoma prižiūrint kompetentingai institucijai, kol ji tvarkoma taip, kaip nurodyta šioje dalyje, arba dėl jos priimamas kitoks sprendimas. Jei kompetentingai institucijai patvirtinama, kad pirmoje pastraipoje nurodyta partija bus eksportuojama, kompetentinga institucija imasi visų būtinų priemonių, kad ji nebūtų parduodama Bendrijoje.

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

▼ M5*17 straipsnis*

1. Kai yra rimto pagrindo įtarti esant pažeidimų, paskirties valstybė narė, taikydama nediskriminacinį principą gali atlikti užšaldytų arba greitai užšaldytų viščiukų atsitiktines patikras, kad nustatytų, ar partija atitinka 15 ir 16 straipsnių reikalavimus.

2. 1 dalyje nurodytos patikros atliekamos 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 patikros rezultatai, tokie produktai negali būti parduodami galutiniam vartotojui.

Tokios patikros yra atliekamos kuo greičiau, kad be reikalo nebūtų delsiama pateikti juos rinkai 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 patikrų 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.

3. Jei 1 dalyje nurodytų patikrų duomenys viršija leidžiamas ribas, tos partijos turėtojas gali pareikalauti, kad vienoje iš XI priede išvardytų etaloninių laboratorijų būtų atlikta atsakomoji analizė pagal tą metodą, kuris buvo naudojamas per pirminį tyrimą. Galimas šios atsakomosios analizės išlaidas apmoka partijos turėtojas. Etaloninių laboratorijų uždaviniai ir kompetencija yra nustatyti XII priede.

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

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

Jei 1 ir 3 dalyse nurodytos patikros atskleidžia pakartotinius pažeidimus arba jei išsiuntimo valstybėje narėje tokios patikros atliekamos jų pakankamai nepagrindus, suinteresuotųjų valstybių narių kompetentingos institucijos praneša apie tai Komisijai.

▼ **M5**

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

— į konkrečią įmonę nusiųsti ekspertų grupę, įpareigotą kartu su kompetentingomis nacionalinėmis institucijomis atlikti patikras vietoje,

arba

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

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

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

Tuo atveju, kai imamasi priemonių įmonės padarytiems pakartotiniams pažeidimams šalinti, bet kokias išlaidas, susijusias su trečios pastraipos įtraukų nuostatų taikymu, Komisija paveda apmokėti minėtai įmonei.

18 straipsnis

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

2. Valstybės narės patvirtina praktines priemones, susijusias su 15, 16 ir 17 straipsniuose numatytais patikromis visais prekybos etapais, įskaitant importo iš trečiųjų šalių patikras atliekant muitinės formulumus, laikantis VI ir VII priedų. Apie šias priemones jos praneša kitoms valstybėms narėms ir Komisijai. Apie bet kokius svarbius pakeitimus nedelsiant pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

19 straipsnis

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

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

▼ M5

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

20 straipsnis

1. Toliau nurodytomis šviežiomis, užšaldytais ir greitai užšaldytais paukštienos dalimis galima prekiauti vykdant verslą ar prekybą Bendrijoje tik jei vandens kiekis neviršija techniškai neišvengiamų dydžių, kurie nustatomi VIII priede nurodytu analizės metodu (cheminis metodas):

- a) viščiuko krūtinėlės filė, su raktikauliu arba be jo, be odelės;
- b) viščiuko krūtinėlė, su odele;
- c) viščiuko šlaunelės, blauzdelės, kulšėlės, kulšėlės su nugarėlės dalimi, ketvirčiai su kulšėlėmis, su odele;
- d) kalakuto krūtinėlės filė, be odelės;
- e) kalakuto krūtinėlė, su odele;
- f) kalakuto šlaunelės, blauzdelės, kulšėlės, su odele;
- g) kalakuto kulšelių mėsa, be odelės.

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

- a) pagal 16 straipsnio 1 dalį skerdyklose būtų reguliariai tikrinamas ir šio straipsnio 1 dalyje išvardytoms šviežioms, užšaldytoms ir greitai užšaldytoms paukštienos dalims gaminti skirtų viščiukų ir kalakutų skerdenėlių absorbuoto vandens kiekis. Šios patikros atliekamos ne rečiau kaip kartą per aštuonias gamybos ciklo valandas. Tačiau kalakutų skerdenėlėms taikant atšaldymo oru būdą, absorbuoto vandens kiekio reguliariai tikrinti nebūtina. Kalakutų skerdenėlėms taip pat taikomi IX priedo 10 punkte nustatyti ribiniai dydžiai;
- b) patikrų rezultatai būtų registruojami ir saugomi vienerius metus;
- c) kiekviena partija būtų ženklinama taip, kad būtų galima nustatyti gamybos datą; šis partijos ženklas turi būti įrašytas gamybos registravimo žurnale.

Jei, viščiukams taikant atšaldymo oru būdą, šešis mėnesius a punkte ir 3 dalyje nurodytų patikrų duomenys rodo atitiktį VI–IX prieduose nustatytiems kriterijams, a punkte nurodytų patikrų dažnumą galima sumažinti iki vienos per mėnesį. Aptikus bet kokį VI–IX prieduose nustatytų kriterijų pažeidimą, patikros kartojamos tokiu dažnumu, kaip nurodyta a punkte.

3. Ne rečiau kaip kartą per tris mėnesius laikantis VIII priedo tikrinamas vandens kiekis, nurodytas 1 dalyje, imant užšaldytų ir greitai užšaldytų paukštienos dalių mėginius kiekvienoje išpjautymo įmonėje, kurioje tokios dalys gaminamos. Jeigu kompetentingai institucijai pateikiamas įrodymas, kad tokios paukštienos dalys skirtos tik eksportuoti, tokios patikros neatliekamos.

▼ M5

Jeigu vienerius metus konkrečioje išpjaustymo įmonėje buvo laikomasi VIII priede nustatytų kriterijų, po tų metų patikrų dažnumas sumažinamas iki vienos per šešis mėnesius. Aptikus bet kokį šių kriterijų pažeidimą, patikros kartojamos pirmoje pastraipoje nurodytu dažnumu.

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

▼ M3*20a straipsnis*

11 straipsnio 4 ir 5 dalyse, 17 straipsnio 5 dalyje ir 18 straipsnio 1 ir 2 dalyse nurodyti pranešimai Komisijai teikiami remiantis Komisijos reglamentu (EB) Nr. 792/2009 ⁽¹⁾.

▼ M5*21 straipsnis*

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

Nuorodos į panaikintą reglamentą ir į Reglamentą (EEB) Nr. 1906/90 laikomos nuorodomis į šį reglamentą ir skaitomos pagal XIII priede pateiktą atitikties lentelę.

▼ B*22 straipsnis*

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

Jis taikomas nuo 2008 m. liepos 1 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

⁽¹⁾ OL L 228, 2009 9 1, p. 3.

1 straipsnio 1 punkt. Paukščių skerdenėlių pavadinimai

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekylling	Hähnchen Masthuhn	Tibud, broiler	Κοτόπουλο Πετεινοί και κότεις (κρεατοπαραγ- ωγής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	► M7 Tovljeno pile, brojler ◀	Pollo, 'Broiler'	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошка	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehøne	Suppenhuhn	Kuked, kanad, hautamiseks või keetmiseks mõeldud kodulinnud	Πετεινοί και κότεις (για βράσιμο)	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	► M7 Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje ◀	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšanai vai vārīšanai)
3.	Петел (угоен, скопен)	Carón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikukk	Καπόνια	Capon	Chapon	► M7 Kopun ◀	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Polluelo	Kuřátko, kohoutek	Poussin, Coquelet	Stubenküken	Kana- ja kukepojad	Νεοσσός, πετεινάρι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	► M7 Mlado pile i mladi pijetao ◀	Galletto	Cālitis
5.	Млад петел	Gallo joven	Mladý kohout	Unghane	Junger Hahn	Noor kukk	Πετεινάρι	Young cock	Jeune coq	► M7 Mladi pijetao ◀	Giovane gallo	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Noor) kalkun	(Νεαροί) γάλι και γαλοπούλες	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	► M7 (Mladi) puran ◀	(Giovane) tacchino	(Jauns) fītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalkun	Pute, Truthahn	Kalkun	Γάλι και γαλοπούλες	Turkey	Dinde (à bouillir)	► M7 Puran ◀	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусна патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino), pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachně, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberian (Ung) mulardand	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbarieente (Junge) Mulardente	(Noor) part, pardipoeg. (noor) muskuspart, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρίας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie, (jeune) canard mulard	► M7 (Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard ◀	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra 'mulard'	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīle, (jauna) Mulard pīle

▼ M5

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
2.	Патица, мускусна патица, мулар	Pato, pato de Barbaria, pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsberberriand Avlsmulardand	Ente, Barbarieente Mulardente	Part, muskupart, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρίας πάτιες mulard	Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	► M7 Patka, mošusna patka, patka mulard ◀	Anatra Anatra muta Anatra 'mulard'	Pīle, muskuspīle, Mulard pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmastgans, (Junge) Gans, Jungmastgans	(Noor) hani, hanepoeg	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	► M7 (Mlada) guska ◀	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	► M7 Guska ◀	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøne	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκοτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	► M7 (Mlada) biserka ◀	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperlehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκόκοτες	Guinea fowl	Pintade	► M7 Biserka ◀	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	► C2 Csirke, brojlercsirke ◀	Fellus, brojler	Kuiken, braadkuiken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling, slaktkyckling (broiler)
2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	► C2 Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas ◀	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep-of stooftkip	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	► C2 Kappan ◀	Hasi	Kapoen	Kapłon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba poussin (coquelet) tipo viščiukas)	► C2 Csibe ◀	Ghattuqa, coquelet	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, Coquelet
5.	Gaidžiukas	► C2 Fialtal kakas ◀	Serduk žghir fl-eta	Jonge haan	Młody kogut	Galo jovem	Cocoș tânăr	Mladý kohút	Mlad petelin	Nuori kukko	Ung tupp

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Kalakučiukas	► C2 (Fiatal) pulyka ◀	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	► C2 Pulyka ◀	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mular-dinis ančiukas	► C2 Fiatal kacsá, (fiatal) pészmakacsá, (fiatal) Mulard-kacsá ◀	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „ <i>Mulard</i> ”-eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără) Mulard	(Mladá kačica), káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada) mulard raca	(Nuori) ankka, (Nuori) mys kiankka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardand (ung) mys kand
2.	Antis, muskusinē antis, mulardinē antis	► C2 Kacsá, pészmakacsá, Mulard-kacsá ◀	Papra, papra <i>muscovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijse eend „ <i>Mulard</i> ”-eend	Kaczka, Kaczka piżmowa, Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata, rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, mys kiankka	Anka, mular-dand, mys kand
1.	Žašiukas	► C2 (Fiatal) liba ◀	Wizža (žghira fl-eta), fellusa ta' wizža	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gás, gásunge
2.	Žašis	► C2 Liba ◀	Wizža	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gás
1.	Perlinis viščiukas	► C2 (Fiatal) gyöngytyúk ◀	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoen	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhõna
2.	Perlinē višta	► C2 Gyöng-tyúk ◀	Farghuna	Parelhoen	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhõna

▼ M5

1 straipsnio 2 punktas. Paukštienos dalių pavadinimai

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	► M7 Polovica ◀	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Charro	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτημόριο	Quarter	Quart	► M7 Četvrt ◀	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени четвъртинки с бутчетата	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrtka	Sammenhængende lårstykker	Hinterviertel am Stück	Lahtilõikamata koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	► M7 Neodvojene stražnje četvrti ◀	Cosciotto	Nesadalītas kāju ceturtdaļas
d)	Гърди, бяло месо или филе с кост	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	► M7 Prsa ◀	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	► M7 Batak sa zabatkom ◀	Coscia	Kāja
f)	Бутче с част от гърба, прикрепен към него	Charro trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	► M7 Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa ◀	Coscetta	Cāja kāja ar muguras daļu
g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπουτί)	Thigh	Haut de cuisse	► M7 Zabatak ◀	Sovraccoscia	ciska jeb šķiņķis
h)	Подбедрица	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Unterschenkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	► M7 Batak ◀	Fuso	Stilbs
i)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	► M7 Krilo ◀	Ala	Spārns
j)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammenhængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahtilõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	► M7 Neodvojena krila ◀	Ali non separate	Nesadalīti spārni

▼ **M5**

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
k)	Филе от гърдите, бяло месо	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	► M7 File od prsa ◀	Filetto, fesa (tacchino)	Krūtiņas fileja
l)	Филе от гърдите с «ядеца»	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou (Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, klíč. kost a chrupavka max. 3 % z cel. hmotnosti)	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos harkluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	► M7 File od prsa s prsnom kosti ◀	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu
m)	Нетлъсто филе	Magret, maigret	Magret, maigret (Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývající prsní sval, bez hlubokého svalu prsního)	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha («magret» vōi «maigret»)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	► M7 Magret ◀	Magret, maigret	<i>Magret, maigret</i>
n)	Обезкостен пуешки бут	Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada	U vykostěných krútích stehen	Udbenet kød af hele kalkunlår	Entbeintes Fleisch von Putenschenkel	Kalkuni konditustatud koivaliha	Κρέας ποδιού γαλοπούλας χωρίς κόκαλο	Deboned turkey leg meat	Cuisse désossée de dinde	► M7 Meso purečių bataka i zabataka bez kosti ◀	Carne di coscia di tacchino disossata	Atkaulota tītara kāju gaļa

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	► C2 Fél ◀	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	► C2 Negyed ◀	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart

▼ M5

	lt	► C2 hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	► C2 Össze-függő comb-negyedek ◀	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posteriore neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännēs	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	► C2 Mell ◀	Sidra	Borst	Pierś, połówka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	► C2 Comb ◀	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydínové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	► C2 Csirke-comb a hát egy részével ◀	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kureżęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščanċja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kycklingklubba med del av ryggen
g)	Šlaunelė	► C2 Felső-comb ◀	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Blauzdelė	► C2 Alsó-comb ◀	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
i)	Sparnelis	► C2 Szárny ◀	Ġewnaġ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydínové křídlo	Peruti	Siipi	Vinge
j)	Neatskirti sparneliai	► C2 Össze-függő szárnyak ◀	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydínové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
k)	Krūtinėlės filė	► C2 Mell-filė ◀	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydínový rezeň	Prsni file	Rintafilee	Bröstfilé
l)	Krūtinėlės filė su raktikauliu	► C2 Mellfilė villacsonttal ◀	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeș	Hydínový rezeň s kostou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafilee solisluineen	Bröstfilé med nyckelben
m)	Magret, maigret tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	► C2 Börös kacsamellfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret) ◀	Magret, maigret	Magret	Magret	Magret, maigret	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret

▼ M5

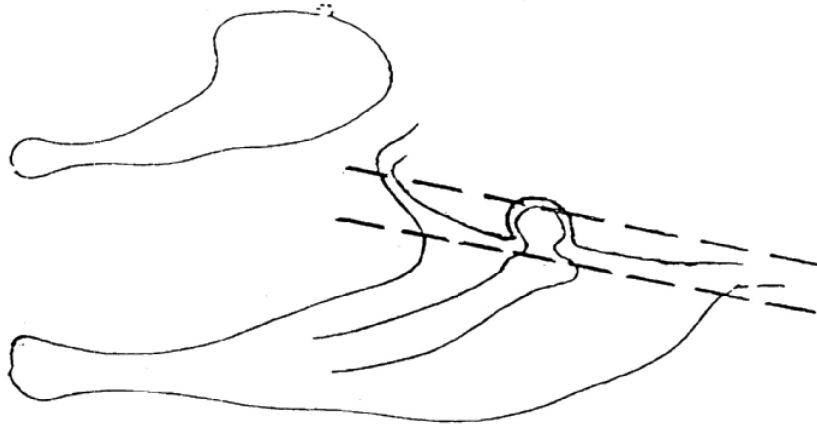
	lt	► <u>C2</u> hu ◀	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
n)	Kalakuto kulšelių mėsa	► <u>C2</u> Kicsontozott pulykacomb ◀	Laham tas-saqajn tad-dundjan dissussat	Vlees van hele poten/hele dijen van kalkoenen, zonder been	Pozbawione kości mięso z nogi indyka	Carne desos- sada da perna inteira de peru	Pulpă dezosată de curcan	Vykostené morčacie stehno	Puranje bedro brez kosti	Kalkkunan luuton koipi-reisiliha	Urbanat kalkon- kött av klubba

▼ M5

II PRIEDAS

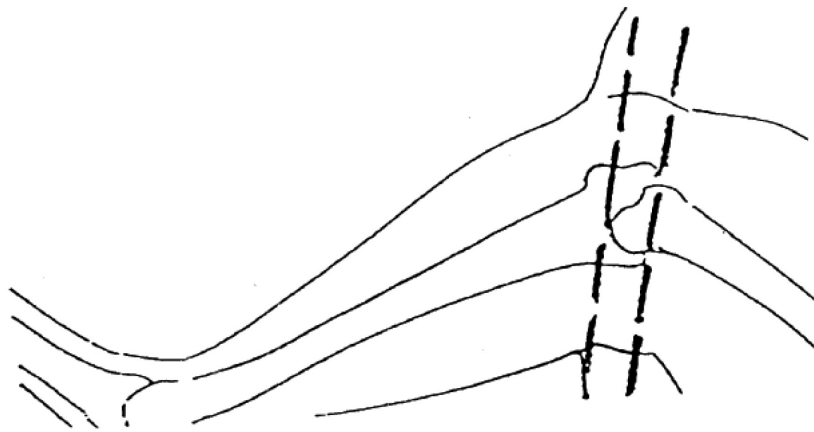
Pjūvis, kuriuo šlaunelė (kulšėlė) atskiriama nuo nugarėlės

— klubo sąnario atskyrimas —



Pjūvis, kuriuo šlaunelė atskiriama nuo blauzdelės

— kelio sąnario atskyrimas —



10 Straipsnis. Atšaldymo būdai

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidisse- ment à l'air	► M7 Hladenje strujanjem zraka ◀	Raffredda- mento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно- душово охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazeným proudem vzduchu s postřikem	Luftspraykøli- ng	Luft- Sprühkühlung	Õhkpiiserdusja- hutus	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidisse- ment par aspersion ventilée	► M7 Hladenje raspršivanjem zraka ◀	Raffredda- mento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждане через потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypnings- køling	Gegenstrom- Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidisse- ment par immersion	► M7 Hladenje uranjanjem u vodu ◀	Raffredda- mento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

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

▼ C1

IV PRIEDAS

▼ M5

11 straipsnio 1 dalis – Paukščių auginimo būdai

▼ C1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	► M7 hr ◀	it	lv
a)	Хранен с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena z ... % (čím) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Gefüttert mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ... , mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	► M7 Hranjeno s ... % ... Guska hranjena zobi ◀	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrasata con avena	Baroti ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Sistema extensivo en gallinero	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	► M7 Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima ◀	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās („Audzēti kūti“)
c)	Свободен начин на отглеждане	Gallinero con salida libre	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	► M7 Slobodan uzgoj ◀	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Granja al aire libre	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Παραδοσιακής ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	► M7 Tradicionalni slobodan uzgoj ◀	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Granja de cría en libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	► M7 Slobodan uzgoj – neograničeni ispust ◀	Rurale in libertà	Brīvā turēšana – pilnīgā brīvībā

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...-val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugha bi ... % ta' ... Wizża mitmugha bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutfodrad gås

▼C1

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
b)	Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)	Istállóban külterjesen tartott	Imrobbija ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnengehouden	Ekstensywny chów ściółkowy	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielke (chov v hale)	Ekstenzivna zaprta reja	Laajaperäinen sisäkasvatus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadtartás	Trobbija fil-beraħ (free range)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiegowy	Produção em semiliberdade	Creștere liberă	Výbehový chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhusvistelse
d)	Tradiciskai laisvai auginami paukščiai	Hagyományos szabadtartás	Trobbija fil-beraħ tradizzjonali	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyjny chów wybiegowy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradițională	Chované navol'no	Tradicionalna prosta reja	Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa	Traditionell utomhusvistelse
e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtartás	Trobbija fil-beraħ – libertà totali	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiegowy bez ograniczeń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus	Uppfödd i full frihet

▼ M5

V PRIEDAS

11 straipsnyje minimos sąlygos yra tokios:

a) *Lesinta ... % ...*

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

- grūdai sudaro ne mažiau kaip 65 % lesalo formulės, kuri skiriama didžiąją penėjimo laikotarpio dalį ir kurioje gali būti ne daugiau kaip 15 % šalutinių grūdų produktų. Tačiau, kai nurodoma viena konkreči grūdų rūšis, ji turi sudaryti ne mažiau kaip 35 % lesalo formulės, o jei tai kukurūzai – ne mažiau kaip 50 %,
- ankštiniai augalai arba žalios daržovės sudaro ne mažiau kaip 5 % lesalo formulės, skiriamos didžiąją penėjimo laikotarpio dalį,
- pieno produktai sudaro ne mažiau kaip 5 % lesalo formulės, skiriamos galutiniu etapu.

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

b) *Ekstensyvus paukščių auginimas patalpose (tvartuose)*

Ši formuluotė gali būti vartojama tik tada, kai:

i) paukščių skaičius 1 m² grindų plote neviršija šių skaičių:

- viščiukams, gaidžiukams ir kaplūnams: 15 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio;
- antims, perlinėms vištoms, kalakutams: 25 kg gyvojo svorio,
- žąsims: 15 kg gyvojo svorio,

ii) paukščių amžius skerdžiant yra toks:

- 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 – patelių, 84 dienos ir daugiau – patinų,
- mulardinių ančių patelių: 65 dienos ir daugiau,
- perlinių vištų (patarškų): 82 dienos ir daugiau,
- jaunų žąsų (žąsiukų): 60 dienų ir daugiau,
- gaidžiukų: 90 dienų ir daugiau,
- kaplūnų: 140 dienų ir daugiau.

▼ **M5**c) *Laisvai auginami paukščiai*

Ši formuluo­te gali būti vartojama tik tada, kai:

- i) paukščių tankumas patalpoje ir jų amžius skerdžiant atitinka b punkte nurodytas ribas, išskyrus viščiukus, kurių tankumas gali būti padidintas iki 13, tačiau negali viršyti 27,5 kg gyvojo svorio 1 m² plote, ir kaplūnus, kurių tankumas neviršija 7,5 paukščių ir ne daugiau kaip 27,5 kg gyvojo svorio 1 m² plote,
- ii) mažiausiai pusę savo gyvenimo paukščiai turėjo galimybę nuolat dieną būti aptvare po atviru dangumi, apaugusiame augmenija, kurio plotas ne mažesnis kaip:
 - 1 m² – viščiukui arba perlinei vištai,
 - 2 m² – ančiai arba kaplūnui,
 - 4 m² – kalakutui arba žąsiai.

Perlinėms vištoms aptvarus po atviru dangumi gali pakeisti įrengtos laktų sistemos, kurių patalpų grindų plotas turi būti bent toks pat, kaip patalpos, o aukštis – ne mažiau kaip 2 m. Iš viso (patalpoje ir laktų sistemoje) vienam paukščiui skiriamos ne trumpesnės kaip 10 cm ilgio laktos,
- iii) penėjimo stadijoje skiriama tokia lesalo formulė, kurioje grūdai sudaro ne mažiau kaip 70 %,
- iv) paukštideje įrengtos landos, kurių visas ilgis yra ne mažesnis kaip 4 m 100 m² pastato paviršiaus ploto.

d) *Tradiciškai laisvai auginami paukščiai*

Ši formuluo­te gali būti vartojama tik tada, kai:

- i) paukščių uždaro­se patalpose tankumas 1 m² ploto neviršija šių normų:
 - viščiukams: 12 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio, tačiau viščiukų, laikomų mobiliuose nameliuose, kurių grindų plotas ne didesnis kaip 150 m² ir kurie nakčiai paliekami atviri, tankumas gali būti padidintas iki 20, bet ne daugiau kaip 40 kg gyvojo svorio 1 m² ploto,
 - kaplūnams: 6,25 paukščių (iki 91 dienos amžiaus – 12), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
 - muskusinėms ir Pekino antims: 8 antinai, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio; 10 ančių patelių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,
 - mulardinėms antims: 8 paukščiai, bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
 - perlinėms vištoms (patarškoms): 13 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio,
 - kalakutams: 6,25 paukščių (iki 7 savaičių amžiaus – 10), bet ne daugiau kaip 35 kg gyvojo svorio,
 - žąsims: 5 paukščiai (iki 6 savaičių amžiaus – 10); 3 paukščiai, jei paskutines tris penėjimo savaites jie buvo laikomi uždaryti, bet ne daugiau kaip 30 kg gyvojo svorio,
- ii) bendras naudingas paukštėdžių plotas bet kurioje gamybos vietoje neviršija 1 600 m²,

▼ **M5**

- iii) kiekvienoje paukštidėje yra ne daugiau kaip:
- 4 800 viščiukų,
 - 5 200 perlinių vištų (patarškų),
 - 4 000 muskusinių arba Pekino ančių, 3 200 muskusinių arba Pekino antinų ar 3 200 mulardinių ančių,
 - 2 500 kaplūnų, žąsų ir kalakutų,
- iv) paukštidėje įrengtos landos, kurių visas ilgis yra ne mažesnis kaip 4 m 100 m² pastato paviršiaus ploto,
- v) dieną yra nuolatinė galimybė būti aptvare po atviru dangumi bent jau nuo šio amžiaus:
- viščiukams ir kaplūnams – nuo šešių savaičių,
 - antims, žąsims, perlinėms vištoms (patarškoms) ir kalakutams – nuo aštuonių savaičių,
- vi) aptvaruose po atviru dangumi vienam paukščiui yra skirtas ne mažesnis kaip toks augalija apaugęs plotas:
- 2 m² – viščiukui, muskusinei arba Pekino ančiai ar perlinei vištai (patarškai),
 - 3 m² – mulardinei ančiai,
 - 4 m² – kaplūnui nuo 92 dienų amžiaus – 4 m² (2 m² – iki 91 dienos amžiaus),
 - 6 m² – kalakutui,
 - 10 m² – žąsiai.
- Perlinėms vištoms (patarškoms) aptvarus po atviru dangumi gali pakeisti įrengtos laktų sistemos, kurių patalpų grindų plotas yra dukart didesnis už pastato grindų plotą, aukštis – bent 2 m. Iš viso (patalpoje ir laktų sistemoje) vienam paukščiui skiriamos ne trumpesnės kaip 10 cm ilgio laktos,
- vii) penimi paukščiai yra tų veislių, kurios pripažintos lėtai augančiomis,
- viii) penėjimo stadijoje skiriamo lesalo formulėje grūdų yra ne mažiau kaip 70 %,
- ix) mažiausias amžius skerdžiant yra:
- viščiukų – 81 diena,
 - kaplūnų – 150 dienų,
 - Pekino ančių – 49 dienos,
 - muskusinių ančių patelių – 70 dienų,
 - muskusinių ančių patinų – 84 dienos,
 - mulardinių ančių – 92 dienos,
 - perlinių vištų – 94 dienos,
 - kalakutų ir keptų skirtų parduodamų nepjaustytų žąsų – 140 dienų,
 - išpjaustyti skirtų kalakutų patelių – 98 dienos,
 - išpjaustyti skirtų kalakutų patinų – 126 dienos,
 - žąsų, iš kurių bus gaminama *foie gras* ir *magret* – 95 dienos,
 - jaunų žąsų (žąsiukų) – 60 dienų.

▼ M5

- x) prieš pjovimą uždaroje patalpoje neturi būti laikoma ilgiau kaip:
- vyresni kaip 90 dienų amžiaus viščiukai – 15 dienų,
 - kaplūnai – keturias savaites,
 - vyresnės kaip 70 dienų amžiaus žąsys ir mulardinės antys, iš kurių bus gaminama *foie gras* ir *magret* – 4 savaites.

e) *Visiškoje laisvėje auginami paukščiai*

Kad būtų galima vartoti šią formuluotę, būtina laikytis d punkte nustatytų reikalavimų, išskyrus tai, kad paukščiai turėtų galimybę dieną nuolat būti aptvare po atviru dangumi, kurio plotas neribotas.

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

▼ **M5***VI PRIEDAS***ATITIRPUSIO VANDENS KIEKIO NUSTATYMAS****(Lašėjimo metodas)**1. *Tikslas ir taikymo sritis*

Šis metodas taikomas, siekiant nustatyti, kokio kiekio vandens netenka užšaldyti arba greitai užšaldyti viščiukai, kai yra atitirpinami. Jei šio išlašėjusio vandens kiekis procentais, palyginti su visos skerdenėlės svoriu (įskaitant visus pakuotėje esančius valgomuosius subproduktus), viršija 7 punkte nustatytą ribinį dydį, laikoma, kad papildomas vanduo buvo absorbuotas gamybos proceso metu.

2. *Apibrėžtis*

Šiuo metodu nustatytas išlašėjęs vandens kiekis išreiškiamas visos užšaldytos arba greitai užšaldytos skerdenėlės, įskaitant valgomuosius subproduktus, svorio procentais.

3. *Principas*

Užšaldyta arba greitai užšaldyta skerdenėlė, įskaitant kartu esančius valgomuosius subproduktus, atitirpinama reguliuojamomis sąlygomis, kurios leidžia apskaičiuoti netekto vandens kiekį.

4. *Įranga*

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

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

4.3. Vandens vonia, kurioje yra įrenginys skerdenėlėms laikyti taip, kaip aprašyta 5.5 ir 5.6 punktuose, ir kurioje vandens temperatūrą reguliuoja termostatas. Vandens tūris vandens vonioje turi būti 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. *Metodas*

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

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

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

5.4. Užšaldytos skerdenėlės ir subproduktų masė apskaičiuojama iš M_0 atėmus M_1 .

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

▼ M5

- 5.6. Maišelio dalis, kurioje yra skerdenėlė ir valgomieji subproduktai, visiškai panardinami į vandens vonią, o maišelio viršus paliekamas atviras, kad iš jo išeitų kuo daugiau oro. Maišelis laikomas vertikaliai, jei reikia, prilaikomas specialiais laikikliais arba į jį įdedama svarelių, bet taip, kad į jį nepatektų vonioje esantis vanduo. Maišeliai vienas su kitu neturi liestis.
- 5.7. Maišelis paliekamas vandens vonioje, kurioje palaikoma 42 ± 2 °C temperatūra, nuolat sujudinant jį arba vandenį, kol skerdenėlės šilumos centras (viščiukuose be subproduktų – giliausia krūtinėlės raumenų dalis, esanti šalia krūtinkaulio, o viščiukuose su subproduktais – subproduktų vidus) pasieks ne mažiau kaip 4 °C temperatūrą, matuojamą atsitiktinai pasirenkant dvi skerdenėles. Skerdenėlės neturėtų būti laikomos vandenyje po to, kai atšyla iki 4 °C. Būtinai 18 °C temperatūroje laikytų skerdenėlių panardinimo laikas yra toks:

Svoris (g)	Skerdenėlės su subproduktais svoris (g)	Orientacinis panardinimo laikas minutėmis	
		Viščiukai be subproduktų	Viščiukai su subproduktais
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Jei svoris didesnis kaip 1 400 g, kiekvieniems papildomiems 100 g reikia pridėti po 7 minutes. Jei per siūlomą panardinimo laiką + 4 °C temperatūra nėra pasiekama, tų dviejų tikrinamų skerdenėlių 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 skerdenėlė išimama iš maišelio, o supakuoti subproduktai (jei jie yra) išimami iš pilvo ertmės. Skerdenėlės išorinė pusė bei vidus nusausinami filtravimo popieriumi arba popieriniais rankšluosčiais. Maišelis su subproduktais perplėšiamas ir, vandeniui nutekėjus, maišelis bei atitirpę subproduktai ypač kruopščiai nusausinami.
- 5.10. Atitirpintos skerdenėlės, subproduktų ir pakuotės bendrasis svoris nustatomas ± 1 g tikslumu; jis išreiškiamas kaip M_2 .
- 5.11. Pakuotės su subproduktais svoris nustatomas ± 1 g tikslumu; jis išreiškiamas kaip M_3 .

▼ M56. *Rezultatų apskaičiavimas*

Atitirpusio vandens kiekis visos užšaldytos arba greitai užšaldytos skerdenėlės (įskaitant subproduktus) svorio procentais apskaičiuojamas pagal šią formulę:

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

▼ M67. *Rezultatų vertinimas*

Jei atšildžius 20 atrinktų skerdenėlių vidutinis netekto vandens kiekis viršija toliau nurodytus procentus, laikoma, kad gamybos proceso metu absorbavęsis vandens kiekis viršija leistiną ribą.

Procentai pagal atšaldymo būdą:

atšaldymas oru – 1,5 %,

atšaldymas drėgnu oru – 3,3 %,

atšaldymas panardinant – 5,1 %,

kitas atšaldymo būdas arba dviejų ar daugiau 10 straipsnyje apibrėžtų būdų derinys – 1,5 %.

▼ **M5***VII PRIEDAS***BENDRO VANDENS KIEKIO VIŠČIUKUOSE NUSTATYMAS****(Cheminis metodas)**1. *Tikslas ir taikymo sritis*

Šis metodas taikomas bendram užšaldytuose ir greitai užšaldytuose viščiukuose esančiam vandens kiekiui nustatyti. Šiuo metodu nustatomas homogenizuotų paukščių skerdenėlių mėginiuose esantis vandens ir baltymų kiekis. Nustatytas bendrasis vandens kiekis lyginamas su ribiniu dydžiu, gaunamu pagal 6.4 punkte nurodytas formules, ir nustatoma, ar gamybos proceso metu nebuvo absorbuotas papildomas vanduo. Jei bandymą atliekantis asmuo įtaria, jog esama kokių nors medžiagų, galinčių sutrukdyti atlikti vertinimą, jis (ji) pats (-i) turi imtis atitinkamų atsargumo priemonių.

2. *Apibrėžtys*

Skerdenėlė – paukščio skerdenėlė su kaulais, kremzlėmis ir subproduktais.

Subproduktai – kepenėlės, širdelė, skilvelis ir kaklelis.

3. *Principas*

Vandens ir baltymų kiekis nustatomas pagal pripažintus ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) metodus arba kitus Tarybos patvirtintus analizės metodus.

Didžiausias leidžiamas vandens kiekis skerdenėlėje apskaičiuojamas pagal joje esantį baltymų kiekį, kuris gali būti susijęs su fiziologiniu vandens kiekiu.

4. *Įranga ir reagentai*

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

4.2. Kirvis arba pjūklas mėšai, kuriuo skerdenėlės pjaustomos į malti tinkamo dydžio gabalus.

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

Pastaba.

Nėra tiksliai nurodoma, kokia mėsmalė turi būti naudojama. Ji turėtų būti pakankamai galinga, kad būtų galima sumalti užšaldytą arba greitai užšaldytą mėsą bei kaulus ir gauti tokį homogenišką mišinį, koks gaunamas naudojant mėsmalę su 4 mm skersmens skyliųčių sieteliu.

4.4. ISO 1442 nurodytas prietaisas vandens kiekiui nustatyti.

4.5. ISO 937 nurodytas prietaisas baltymų kiekiui nustatyti.

▼ M55. *Metodas*

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

Gali būti atliekama atskira kiekvienos iš septynių skerdenėlių analizė arba atliekama septynių skerdenėlių mėginio analizė.

- 5.2. Skerdenėlės ruošti tyrimui pradedamos per valandą nuo išėmimo iš šaldiklio.
- 5.3. a) Pakuotės paviršius nušluostomas, kad ant jo neliktų ledo ir vandens. Kiekviena skerdenėlė pasveriami ir išpakuojama. Supjausčius skerdenėlę į smulkesnius gabaliukus, pašalinama medžiaga, į kurią buvo įpakuoti valgomieji subproduktai. Skerdenėlės bendras svoris, įskaitant valgomuosius subproduktus ir ant skerdenėlės esantį ledą, nustatomas ± 1 g tikslumu atėmus įpakavimo medžiagos svorį – gaunamas dydis P_1 .
- b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas pagal 5.3 punkto a papunktį paruoštų septynių skerdenėlių bendras svoris P_7 .
- 5.4. a) Visa skerdenėlė, kurios svoris P_1 , malama 4.3 punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogeniška masė, iš kurios galima paimti tipinį kiekvienos skerdenėlės mėginį.
- b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, visos septynios skerdenėlės, kurių svoris P_7 , sumalamos 4.3 punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišykle), kol gaunama homogeniška masė, iš kurios galima paimti du tipinius septynių skerdenėlių mėginius. Abu šie mėginiai tiriami taip, kaip aprašyta 5.5 ir 5.6 punktuose.
- 5.5. Paskui imamas homogenizuotos masės mėginys ir pagal ISO 1442 aprašymą nedelsiant nustatomas jame esančio vandens kiekis „a %“.
- 5.6. Taip pat imamas homogenizuotos masės mėginys azoto kiekiui pagal ISO 937 aprašymą nustatyti. Nustatytasis azoto kiekis paverčiamas neperdirbtų baltymų kiekiu „b %“, jį dauginant iš koeficiento 6,25.

▼ M66. *Rezultatų apskaičiavimas*

- 6.1. a) Kiekvienoje skerdenėlėje esantis vandens kiekis (W) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_1/100$, o baltymų kiekis (RP) – pagal formulę $bP_1/100$, abu nurodomi gramais. Nustatomos tirtose septyniose skerdenėlėse esančio vandens kiekio (W_7) ir baltymų kiekio (RP_7) sumos.
- b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas dviejuose tiriamuose mėginiuose esantis vidutinis vandens kiekis a % ir baltymų kiekis b %. Septynių skerdenėlių vandens kiekis (W_7) apskaičiuojamas pagal formulę $aP_7/100$, o baltymų kiekis (RP_7) – pagal formulę $aP_7/100$, abu nurodomi gramais.
- 6.2. Vidutinis vandens (W_A) ir baltymų (RP_A) kiekis apskaičiuojamas W_7 ir RP_7 dalijant iš septynių.
- 6.3. Taikant šį metodą teorinį fiziologinio vandens kiekį gramais galima apskaičiuoti pagal šią formulę:

viščiukams: $3,53 \times RP_A + 23$.

▼ M6

6.4. a) Atšaldymas oru

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

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

b) Atšaldymas drėgnu oru

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

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

c) Atšaldymas panardinant

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

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

d) kiti atšaldymo būdai arba dviejų ar daugiau 10 straipsnyje apibrėžtų būdų derinys.

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

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

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

⁽¹⁾ Apskaičiuota imant skerdenėlę, kuri pašalinio vandens neabsorbavo.

▼ **M5***VIII PRIEDAS***BENDRO VANDENS KIEKIO PAUKŠTIENOS DALYSE NUSTATYMAS****(Cheminis metodas)**1. *Tikslas ir taikymo sritis*

Šis metodas taikomas bendram tam tikrose paukštienos dalyse esančiam vandens kiekiui nustatyti. Šiuo metodu nustatomas homogenizuotų paukštienos dalių mėginiuose esantis vandens ir baltymų kiekis. Nustatytas bendrasis vandens kiekis lyginamas su ribiniu dydžiu, gaunamu pagal 6.4 punkte nurodytas formules, ir nustatoma, ar gamybos proceso metu nebuvo absorbuotas vandens perteklius. Jei bandymą atliekantis asmuo įtaria, jog esama kokių nors medžiagų, galinčių sutrukdyti atlikti vertinimą, jis (ji) pats (-i) turi imtis atitinkamų atsargumo priemonių.

2. *Apibrėžtys ir mėginių ėmimo tvarka*

1 straipsnio 2 punkte pateiktos apibrėžtys taikomos 20 straipsnyje nurodytoms paukštienos dalims. Mėginio dydis turėtų būti bent jau toks:

— viščiuko krūtinėlė: pusė krūtinėlės,

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

— kalakuto krūtinėlė, kalakuto krūtinėlės filė ir kulšelių mėsa: maždaug 100 g porcijos,

— kitos dalys: kaip apibrėžta 1 straipsnio 2 punkte.

Imant užšaldytų ar greitai užšaldytų didmeninių produktų (individualiai nesupakuotų dalių) mėginius, didžiulius paketus, iš kurių imami mėginiai, galima palaikyti 0 °C, kol bus galima atskirti atskiras paukštienos dalis.

3. *Principas*

Vandens ir baltymų kiekis nustatomas pagal pripažintus ISO (Tarptautinės standartizacijos organizacijos) metodus arba kitus Tarybos patvirtintus analizės metodus.

Didžiausias leidžiamas bendras vandens kiekis paukštienos dalyse apskaičiuojamas pagal jose esantį baltymų kiekį, kuris gali būti susijęs su fiziologiniu vandens kiekiu.

4. *Įranga ir reagentai*

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

4.2. Kirvis mėšai arba pjūklas, kuriuo dalys pjaustomos į malti tinkamo dydžio gabalėlius.

▼ **M5**

- 4.3. Galinga mėsmalė ir maišyklė, kuriomis įmanoma homogenizuoti paukštienos dalis ir jos gabalėlius.

Pastaba.

Nėra tiksliai nurodoma, kokia mėsmalė turi būti naudojama. Ji turėtų būti pakankamai galinga, kad būtų galima sumalti užšaldytą arba greitai užšaldytą mėsą bei kaulus ir gauti tokią homogenišką masę, kokia gaunama naudojant mėsmalę su 4 mm skersmens skylių sieteliu.

- 4.4. ISO 1442 nurodytas prietaisas vandens kiekiui nustatyti.

- 4.5. ISO 937 nurodytas prietaisas baltymų kiekiui nustatyti.

5. *Metodas*

- 5.1. Iš tikrintino paukštienos dalių kiekio imamos penkios atsitiktinės dalys ir laikomos užšaldytos arba šaltai, kol pradedama 5.2–5.6 punktuose nurodyta analizė.

Užšaldytų ar greitai užšaldytų 2 dalyje nurodytų didmeninių produktų mėginiai gali būti laikomi 0 °C temperatūroje kol bus pradėta analizė.

Gali būti atliekama atskira kiekvienos iš penkių dalių analizė arba atliekama penkių dalių mėginio analizė.

- 5.2. Paukštienos dalys ruošti tyrimui pradedamos per valandą nuo išėmimo iš šaldiklio ar šaldytuvo.

- 5.3. a) Pakuotės paviršius nušluostomas, kad ant jo neliktų ledo ir vandens. Kiekviena dalis pasverama ir išpakuojuama. Supjausčius dalis į smulkesnius gabaliukus, paukštienos dalies svoris nustatomas gramu tikslumu atėmus bet kokios pašalintos įpakavimo medžiagos svorį – gaunamas dydis P_1 .

- b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, nustatomas pagal 5.3 punkto a papunktį paruoštų penkių dalių bendras svoris P_5 .

- 5.4. a) Visa dalis, kurios svoris P_1 , malama 4.3 punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišyklė), kol gaunama homogeniška masė, iš kurios galima paimti tipinį kiekvienos dalies mėginį.

- b) Jei tiriamas sudėtinis mėginys, visos penkios dalys, kurių svoris P_5 , sumalamos 4.3 punkte nurodyta mėsmale (ir, jei reikia, maišoma maišyklė), kol gaunama homogeniška masė, iš kurios galima paimti du tipinius penkių dalių mėginius.

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

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

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

▼ **M6**6. *Rezultatų apskaičiavimas*

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

Nustatomos penkiose tiriamose dalyse esančio vandens kiekio (W_5) ir baltymų kiekio (RP_5) sumos.

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

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

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

viščiuko krūtinėlės filė: $3,19 \pm 0,12$,

viščiuko kulšėlės ir ketvirčiai su kulšėlėmis: $3,78 \pm 0,19$,

kalakuto krūtinėlės filė: $3,05 \pm 0,15$,

kalakuto kulšėlės: $3,58 \pm 0,15$,

kalakuto kulšelių mėsa: $3,65 \pm 0,17$.

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

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

Jei taikomi kiti atšaldymo būdai arba dviejų ar daugiau 10 straipsnyje apibrėžtų būdų derinys, daroma prielaida, kad neišvengiamai absorbuojamas vandens kiekis sudaro 2 %, o didžiausias leistinas W/RP santykis atitinka santykį, nustatytą atšaldymo oru būdu, kaip nurodyta pirmiau pateiktoje lentelėje.

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

⁽¹⁾ Apskaičiuota imant paukštienos dalį, kuri pašalinio vandens neabsorbavo. Filė (be odelės) ir kalakuto kulšelių mėsoje kiekis yra 2 % visiems atšaldymo būdams.

▼ **M5***IX PRIEDAS***ABSORBUOTO VANDENS KIEKIO PATIKRINIMAS GAMYBOS ĮMONĖJE****(Bandymai skerdyklose)**

1. Ne rečiau kaip kartą per aštuonias gamybos ciklo valandas:
nuo išdarinėjimo linijos atsitiktinai parenkamos 25 skerdenėlės tuo pat po to, kai jos buvo išskrostos, kai buvo pašalinti subproduktai ir riebalai ir prieš pradėdant pirmąjį plovimą.
2. Jei reikia, nupjaunamas kaklelis, jo odelę paliekant prie skerdenėlės.
3. Kiekviena skerdenėlė individualiai paženklinama atpažinties ženklu. Kiekviena skerdenėlė atskirai pasverama ir jos svoris registruojamas ± 1 g tikslumu.
4. Tiriamos skerdenėlės vėl pakabinamos ant išdarinėjimo linijos ir atliekami įprasti technologiniai procesai: plovimas, atšaldymas, nulašinimas ir t. t.
5. Paženklintos skerdenėlės nukabinamos nulašinimo linijos gale, kad nuo jų nelašėtų ilgiau nei leidžiama paukštienai iš tos partijos, iš kurios buvo paimtas mėginys.
6. Mėginį sudaro 20 pirmųjų nuimtų skerdenėlių. Jos dar kartą pasveriamos. Šio ir ankstesnio svėrimo duomenys užrašomi greta ± 1 g tikslumu. Jei buvo nuimta mažiau kaip 20 paženklintų skerdenėlių, tyrimas laikomas niekiniu.
7. Nuo mėginiui atrinktų skerdenėlių pašalinami atpažinties ženklai, kad būtų galima atlikti įprastas pakavimo operacijas.
8. Absorbuotos drėgmės kiekis procentais nustatomas iš tiriamų 20 skerdenėlių bendro svorio prieš plovimą atėmus šių skerdenėlių bendrą svorį po plovimo, atšaldymo ir nulašinimo, skirtumą padalijus iš pradinio svorio bei padauginus iš 100.
9. Nustatant absorbuotos drėgmės kiekio procentą tam pačiam skerdenėlių skaičiui laikantis tų pačių principų, vietoje rankinio svėrimo, kaip apibūdinta 1–8 punktuose, galima panaudoti automatinio svėrimo linijas su sąlyga, kad automatinio svėrimo linija būtų iš anksto kompetentingos institucijos patvirtinta šiam tikslui.
10. Gautas skaičiavimo rezultatas neturi būti didesnis už toliau nurodytą skerdenėlės pradinio svorio procentinį dydį arba kurį nors kitą skaičių, kuris rodo, kad neviršijama didžiausio viso pašalinio vandens kiekio:

— atšaldymas oru:	0 %,
— atšaldymas drėgnu oru:	2 %,
— atšaldymas panardinant:	4,5 %.

▼ **M6**

11. Jei skerdenėlės atšaldomos taikant kitą atšaldymo būdą arba dviejų ar daugiau 10 straipsnyje apibrėžtų būdų derinį, didžiausias vandens kiekis procentais neturi viršyti 0 % pradinio skerdenėlės svorio.

▼B*X PRIEDAS***16 STRAIPSNIO 6 DALYJE NURODYTOS FORMULUOTĖS**

- *bulgarų kalba:* Съдържанието на вода превишава нормите на ЕО
- *ispanų kalba:* Contenido en agua superior al límite CE
- *čekų kalba:* Obsah vody překračuje limit ES
- *danių kalba:* Vandindhold overstiger EF-Normen
- *vokiečių kalba:* Wassergehalt über dem EG-Höchstwert
- *estų kalba:* Veesisaldus ületab EÜ normi
- *graikų kalba:* Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΚ
- *anglų kalba:* Water content exceeds EC limit
- *prancūzų kalba:* Teneur en eau supérieure à la limite CE

▼M7

- *kroatų kalba:* Sadržaj vode prelazi ograničenje EZ

▼B

- *italų kalba:* Tenore d'acqua superiore al limite CE
- *latvių kalba:* Ūdens saturs pārsniedz EK noteikto normu
- *lietuvių kalba:* Vandens kiekis viršija EB nustatytą ribą
- *vengrų kalba:* Víztartalom meghaladja az EK által előírt határértéket
- *maltiečių kalba:* Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu KE
- *olandų kalba:* Watergehalte hoger dan het EG-maximum
- *lenkų kalba:* Zawartość wody przekracza normę WE
- *portugalų kalba:* Teor de água superior ao limite CE
- *rumunų kalba:* Conținutul de apă depășește limita CE
- *slovakų kalba:* Obsah vody presahuje limit ES
- *slovėnų kalba:* Vsebnost vode presega ES omejitev
- *suomių kalba:* Vesipitoisuus ylittää EY-normin
- *švedų kalba:* Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EG.

▼ M4*XI PRIEDAS***NACIONALINIŲ ETALONINIŲ LABORATORIJŲ SĄRAŠAS****Belgija**

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

Bulgarija

Национален диагностичен научно-изследователски ветеринарно-медицински институт
(Nacionalinis diagnostinių tyrimų veterinarijos medicinos institutas)
бул. „Пенчо Славейков“ 15
(15, Pencho Slaveykov g.)
1606 София
(1606 Sofija)

Čekijos Respublika

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

Danija

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

Vokietija

Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
(Federalinis maisto ir maisto produktų tyrimų institutas)
- Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch -
(Mėsos kokybės ir saugos departamentas)
E.-C.-Baumann-Str. 20
D-95326 Kulmbach

Estija

Veterinaar- ja Toidulaboratoorium
Kreutzwaldi 30
EE-51006 Tartu

Airija

National Food Centre
Teagasc
Dunsinea
Castleknock
IE-Dublin 15

▼ M4**Graikija**

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

Ispanija

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

Prancūzija

SCL Laboratoire de Montpellier
parc Euromédecine
205, rue de la Croix-Verte
FR-34196 MONTPELLIER CEDEX 5

Italija

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Laboratorio di Modena
Via Jacopo Cavедone N. 29
IT – 41100 Modena

Kipras

Analytical Laboratories Section
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment
Louki Akrita Ave
CY-1412 Nicosia

Latvija

Pārtikas drošības, dzīvnieku veselības un vides zinātniskais institūts
Lejupes iela 3,
Rīga, LV-1076

Lietuva

Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas
J. Kairiūkščio g. 10
LT-08409 Vilnius

Liuksemburgas

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

Vengrija

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
(Centrinis žemės ūkio produktų ir maisto produktų saugos direktoratas)
Budapest 94. Pf. 1740
Mester u. 81
HU-1465

▼ M6**Malta**

MCCAA Laboratory Services Directorate
Standards and Metrology Institute
Malta Competition and Consumer Affairs Authority
F22, Mosta Technopark
Mosta MST3000
Malta

▼ M4**Nyderlandai**

RIKILT — Instituut voor Voedselveiligheid
Wageningen University and Research Centre
Akkermaalsbos 2, gebouw 123
6708 WB Wageningen
Nyderlandai

Austrija

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191
A-1226 Wien

Lenkija

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

Portugalija

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

Rumunija

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

Slovėnija

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

Slovakija

Štátny veterinárny a potravinový ústav
Botanická 15
842 52 Bratislava
Slovakijos Respublika

Suomija

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
FI-00710 Helsinki

▼ **M4**

Švedija

Livsmedelsverket
Box 622
SE-751 26 Uppsala

Jungtinė Karalystė

Laboratory of the Government Chemist
Queens Road
Teddington
TW11 0LY
Jungtinė Karalystė

▼ **M5***XII PRIEDAS***Vandens kiekio paukštienoje priežiūros ekspertų tarybos organizacinė struktūra ir užduotys**

19 straipsnio nurodyta ekspertų taryba yra atsakinga už šiuos uždavinius:

- a) teikti nacionalinėms etaloninėms laboratorijoms informaciją apie analitinius metodus ir palyginamuosius tyrimus, susijusius su vandens kiekio paukštienoje nustatymu;
- b) koordinuoti nacionalinių etaloninių laboratorijų naudojamų a punkte nurodytų metodų taikymą, organizuojant palyginamuosius tyrimus, ypač kvalifikacijos tikrinimą;
- c) remti nacionalinių etaloninių laboratorijų kvalifikacijos tikrinimą teikiant mokslinę paramą vertinant statistinius duomenis ir rengiant ataskaitas;
- d) koordinuoti naujų analizės metodų kūrimą ir informuoti nacionalines etalonines laboratorijas apie šioje srityje padarytą pažangą;
- e) teikti mokslinę ir techninę paramą Komisijai, ypač tais atvejais, kai valstybės narės nesutaria dėl tyrimų rezultatų.

19 straipsnio nurodyta ekspertų taryba organizuojama tokiu būdu:

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

Nacionalinių etaloninių laboratorijų uždaviniai

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

- a) koordinuoti nacionalinių laboratorijų, atsakingų už paukštienoje esančio vandens kiekio analizę, veiklą;
- b) padėti valstybių narių kompetentingoms institucijoms organizuojant vandens kiekio paukštienoje priežiūros sistemą;
- c) dalyvauti palyginamuosiuose įvairių a punkte nurodytų nacionalinių laboratorijų tyrimuose (kvalifikacijos tikrinimas);
- d) užtikrinti, kad ekspertų tarybos pateikta informacija būtų perduota atitinkamos valstybės narės kompetentingai institucijai ir a punkte minimoms nacionalinėms laboratorijoms;
- e) bendradarbiauti su ekspertų taryba ir, jeigu jos yra paskirtos, prisijungti prie ekspertų tarybos, paruošti būtinus tiriamuosius mėginius, įskaitant homogeniškumo tyrimus, ir organizuoti tinkamą jų gabenimą.

▼ **M3**

▼ **M5***XIII PRIEDAS***Atifikties lentelė**

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

▼ M5

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

▼M5

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