



Euroopan unionin
neuvosto

Bryssel, 17. lokakuuta 2025
(OR. en)

14174/25

AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156

SAATE

Lähettiläjä:	Euroopan komission pääsihteeri, allekirjoittajana johtaja Martine DEPREZ
Saapunut:	6. lokakuuta 2025
Vastaanottaja:	Thérèse BLANCHET, Euroopan unionin neuvoston pääsihteeri
Kom:n asiak. nro:	C(2025) 8100 final
Asia:	KOMISSIION DELEGOITU ASETUS (EU) .../..., annettu 6.10.2025, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (EY) N:o 543/2008 kumoamisesta

Valtuuskunnille toimitetaan oheisena asiakirja C(2025) 8100 final.

Liite: C(2025) 8100 final



Bryssel 6.10.2025
C(2025) 8100 final

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) .../...,

annettu 6.10.2025,

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä
siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (EY)
N:o 543/2008 kumoamisesta**

PERUSTELUT

1. DELEGOIDUN SÄÄDÖKSEN TAUSTA

Maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013¹ (YMJ-asetus) vahvistetaan siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksia koskevat säännöt ja siirretään komissiolle valta antaa tältä osin delegoituja säädöksiä ja täytäntöönpanosäädöksiä. Jotta voidaan varmistaa siipikarjanlihan markkinoiden moitteeton toiminta uudessa oikeudellisessa kehyksessä, on hyväksyttävä tällaisilla säädöksillä tietyt säännöt. Kyseisillä säädöksillä olisi korvattava komission asetus (EY) N:o 543/2008², joka olisi sen vuoksi kumottava.

Tiedonannossaan Pellolta pöytään -strategia oikeudenmukaista, terveyttä edistävää ja ympäristöä säästävää elintarvikejärjestelmää varten komissio ilmoitti kaupan pitämistä koskevien vaatimusten tarkistamisesta, jotta varmistetaan kestävien maataloustuotteiden tarjonta ja yleistyvä käyttö sekä vahvistetaan kestävyyskriteerien asemaa ja otetaan samalla huomioon näiden vaatimusten mahdollinen vaikutus ruokahävikkiin ja -jätteeseen.

Tässä delegoidussa asetuksessa esitetään tiettyjä muutoksia nykyiseen oikeudelliseen kehykseen kestävyuden lujittamiseksi.

2. SÄÄDÖKSEN HYVÄKSYMISTÄ EDELTÄNEET KUULEMISET

Komissio kuuli jäsenvaltioiden asiantuntijoita maatalousmarkkinoita käsittelevässä asiantuntijaryhmässä (eläintuotteiden sektori) 20. lokakuuta 2022, 17. marraskuuta 2022, 15. joulukuuta 2022, 19. tammikuuta 2023 ja 22. helmikuuta 2023 pidetyissä kokouksissa.

Aina kun asiantuntijaryhmä kutsuttiin koolle, komissio toimitti delegoidun säädöksen luonnoksen Euroopan parlamentille ja neuvostolle.

Delegoidun asetuksen luonnos oli nähtävillä Euroopan komission ”Kerro mielipiteesi” -portaalissa 21. huhtikuuta – 19. toukokuuta 2023 kansalaisten ja sidosryhmien näkemysten keräämiseksi. Se sai yhteensä 2 245 palautetta, joista 2 136 julkaistiin, kun ensin oli poistettu kampanjat ja muut ei-kelvolliset vastaukset. Hyväksytyistä palautteista 86 prosenttia tuli EU:n kansalaisilta ja loput erilaisilta sidosryhmiltä (6 % yrityksiltä; 3 % kansalaisjärjestöiltä; 2 % elinkeinoelämän järjestöiltä).

Suurin osa palautteesta koskee hanhenmaksan kaupan pitämistä koskevaa vaatimusta. Osa vastaajista kannatti nykyisten sääntöjen säilyttämistä (tuotteen laadun säilyttämiseksi) ja osa puolsi niiden poistamista eläinten hyvinvointiin liittyvien huolenaiheiden vuoksi. On muistettava, että kaupan pitämistä koskeva vaatimus koskee ainoastaan rasvaisen maksan määrittelemistä vähimmäispainoiseksi maksaksi, joten vaatimuksen poistaminen ei estäisi pakkoruokintaa (jonka sääntely kuuluu eläinten hyvinvointia koskevan lainsäädännön soveltamisalaan).

Toinen vastauksissa useasti käsitelty aihe on valinnaisten ilmaisujen käyttö (ks. asetuksen 10 artikla). Osa vastaajista ehdottaa sääntöjen joustavuuden lisäämistä, ja toiset sitä vastoin kannattavat rajoittavampaa lähestymistapaa. Komission alkuperäisessä luonnoksessa

¹ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

² Komission asetus (EY) N:o 543/2008, annettu 16 päivänä kesäkuuta 2008, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta (EUVL L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

löydetään oikea tasapaino näiden kahden mielipiteen välille eli säilytetään nykyisten hyväksytyjen tuotantomenetelmien arvo ja sallitaan samalla uusien ilmaisujen käyttö tietyissä valvotuissa olosuhteissa.

Jotkin sidosryhmät vaativat siipikarjanlihan enimmäisvesipitoisuuden tarkistamista (ylöspäin), koska nykyaikaiset jalostustekniikat (nopeasti kasvavat rodut) ovat lisänneet eläinten fysiologista vesipitoisuutta. Kuluttajien huolenaiheiden ja eläinten hyvinvointiin liittyvien näkökohtien huomioon ottamiseksi on suositeltavaa olla nostamatta vesipitoisuuden nykyisiä raja-arvoja (kuten vaikutustenarvioinnissa todettiin).

Ehdotuksesta ilmoitettiin WTO-kumppaneille.

3. DELEGOIDUN SÄÄDÖKSEN OIKEUDELLINEN SISÄLTÖ

Säädöksen 19 artiklaa sisältävät komission asetuksen (EY) N:o 543/2008 säännöksiä, jotka on pantava täytäntöön delegoiduilla säädöksillä YMJ-asetuksen 75 artiklan 2 kohdassa, 79 artiklassa, 86 artiklan a alakohdassa ja 89 artiklassa annetun säädösvallan siirron mukaisesti. Kyseiset säännökset koskevat luokitteluperusteita, merkintä- ja pakkausvaatimuksia, siipikarjan tuotantotapaa ja tuotantomenetelmää, säilyttämistä ja käsittelyä, vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen käyttöä, sallittuja poikkeamia sekä tuonti- ja vientiedellytyksiä.

Delegoitu asetus perustuu nykyiseen oikeudelliseen kehykseen. Siinä esitetään tiettyjä muutoksia, ottaen muun muassa huomioon kestävyyyteen liittyvät huolenaiheet ja kuluttajien uudet odotukset.

Tällä delegoidulla säädöksellä tehdään nykyisin sovellettavaan oikeudelliseen kehykseen verrattuna seuraavat keskeiset muutokset:

- Selvennetään soveltamisalaa, rajaten se tämän asetuksen 2 artiklassa lueteltuihin siipikarjanlihatuotteisiin.
- Määritellään uudet tuotteet ja mukautetaan nykyisiä määritelmiä yritysten välisten liiketoimien avoimuuden varmistamiseksi ja kuluttajien odotusten huomioon ottamiseksi.
- Yksinkertaistetaan siipikarjanlihan merkintöjä ja esillepanoa koskevia vaatimuksia.
- Sallitaan muitakin kuin komission asetuksessa (EY) N:o 543/2008 tällä hetkellä lueteltuja ilmaisia, jotta voidaan kattaa erilaisia tuotantomenetelmiä, joihin liittyy kestävyysominaisuuksia.
- Yhdenmukaistetaan ”vapaaan laitumen” merkintää koskevat säännöt muniin sovellettavien sääntöjen kanssa silloin, kun lintujen pääsy laitumelle estetään unionin lainsäädännön perusteella.

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) .../...,

annettu 6.10.2025,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta sekä komission asetuksen (EY) N:o 543/2008 kumoamisesta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013³ ja erityisesti sen 75 artiklan 2 kohdan, 79 artiklan, 86 artiklan a alakohdan sekä 89 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Toukokuun 20 päivänä 2020 antamassaan tiedonannossa Pelloilta pöytään -strategia oikeudenmukaista, terveyttä edistävää ja ympäristöä säästävää elintarvikejärjestelmää varten⁴ komissio ilmoitti kaupan pitämistä koskevien vaatimusten tarkistamisesta, jotta varmistetaan kestävien maataloustuotteiden tarjonta ja yleistä käyttöä sekä vahvistetaan kestävyyskriteerien asemaa sekä otetaan samalla huomioon näiden vaatimusten mahdollinen vaikutus ruokahävikkiin ja -jätteeseen. Tässä yhteydessä olisi myös muutettava nykyisiä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksia ottaen huomioon tekninen kehitys ja kulutuskäyttäytyminen sekä lintuinfluenssan kehittyminen riskitekijäksi ulkotarhatun siipikarjan lihan tuottajille.
- (2) Asetuksella (EU) N:o 1308/2013 kumotaan ja korvataan neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007⁵. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 II osan II osaston I luvun 1 jaksossa vahvistetaan siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksia koskevat säännöt ja siirretään komissiolle valta antaa tältä osin delegoituja säädöksiä ja täytäntöönpanosäädöksiä. Jotta voidaan varmistaa siipikarjanlihan markkinoiden moitteeton toiminta uudessa oikeudellisessa kehityksessä, on hyväksyttävä tällaisilla säädöksillä tietyt säännöt. Tällä asetuksella ja komission täytäntöönpanoasetuksella

³ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁴ COM/2020/381 final.

⁵ Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007, annettu 22 päivänä lokakuuta 2007, maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) (EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

(EU) 2025/XXX⁶ [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] olisi korvattava komission asetus (EY) N:o 543/2008⁷, joka olisi sen vuoksi kumottava.

- (3) Siipikarjanlihan markkinoiden moitteettoman toiminnan varmistamiseksi siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten olisi katettava luokitteluperusteet, esillepano, merkintä- ja pakkausvaatimukset, siipikarjan tuotantotapa ja tuotantomenetelmä, säilyttäminen ja käsittely, vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen käyttö, sallitut poikkeamat sekä tuontiedellytykset. Koska kaikki nämä näkökohdat liittyvät läheisesti toisiinsa, siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksia koskevat säännöt olisi säilytettävä johdonmukaisena sääntökokonaisuutena, minkä vuoksi ne olisi vahvistettava yhdellä delegoidulla säädöksellä.
- (4) Siipikarjanlihan kaupan pitäminen rakenteeseen ja ulkonäköön perustuvina luokkina edellyttää, että määritellään ruhon laji, ikä ja esillepano sekä siipikarjanpalojen anatominen rakenne ja sisältö. ”Foie gras” -nimiselle tuotteelle on laadittava täsmälliset kaupan pitämisen vähimmäisvaatimukset, koska sen korkean hinnan vuoksi voi esiintyä väärinkäytöksiä.
- (5) Kyseisiä vaatimuksia ei tarvitse soveltaa tiettyihin tuotteisiin tai esillepanoihin, joilla on ainoastaan paikallinen tai muuten rajoitettu merkitys. Tällaisten tuotteiden myyntinimikkeet eivät kuitenkaan saa johtaa kuluttajaa harhaan niin, että tämä sekoittaa nämä tuotteet tuotteisiin, joihin sovelletaan mainittuja vaatimuksia. Näitä vaatimuksia on sovellettava myös täydentäviin kuvaileviin ilmaisuihin, joita käytetään määrittelemään kyseisten tuotteiden nimityksiä.
- (6) Tämän asetuksen yhdenmukaiseksi soveltamiseksi olisi määriteltävä ’ruhon’, ’palan’ ja ’kaupan pitämisen’ käsitteet.
- (7) Säilytys- ja käsittelylämpötilalla on erittäin suuri merkitys korkeiden laatuvaatimusten ylläpitämiselle. Tämän vuoksi jäähdytetylle siipikarjanlihalle on aiheellista säätää vähimmäissäilytyslämpötila sekä vähimmäislämpötilaa koskevat sallitut poikkeamat.
- (8) Merkinnoissa sallittuja vapaaehtoisia mainintoja ovat jäähdytysmenetelmää tai siipikarjan tuotantotapaa koskevat maininnat. Kuluttajan suojaamiseksi tuotantotavan merkitsemisen edellytyksenä on oltava täsmällisten hoito-olosuhteita, teurastusikää, kasvatuskauden pituutta ja rehun aineosia koskevien vaatimusten noudattaminen.
- (9) Kun rasvaisen maksan (”foie gras”) tuotantoon pidettävistä ankoista ja hanhista saadun lihan pakkausmerkinnässä on maininta vapaan laitumen kasvatustavasta, siinä on myös oltava kuluttajalle tarkoitettu rasvaisen maksan tuotantoon viittaava ilmaisu, jotta varmistetaan täydellisten tietojen antaminen tuotteen ominaisuuksista.
- (10) Kuluttajansuojan vuoksi jäsenvaltioiden olisi jatkuvasti valvottava, ovatko niiden alueella myytävät siipikarjanlihatuotteet unionin lainsäädännön mukaisia, mukaan lukien kaupan pitämistä koskevat vaatimukset ja kyseisten säännösten nojalla mahdollisesti hyväksytyt kansalliset toimenpiteet. Yritykset, jotka käyttävät siipikarjan tiettyihin tuotantotapoihin viittaavia ilmaisuja, olisi tarkastettava, ja niiden olisi pidettävä yksityiskohtaista kirjanpitoa tätä tarkoitusta varten.

⁶ Komission täytäntöönpanoasetus 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamissäännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta (EUVL L [...], [...], s. [...], ELI: [...]).

⁷ Komission asetus (EY) N:o 543/2008, annettu 16 päivänä kesäkuuta 2008, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta (EUVL L 157, 17.6.2008, s. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

- (11) Tarkastusten erityisen luonteen vuoksi jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on voitava antaa ne pätevien ja asianmukaisesti kelpuutettujen ja hyväksytyjen riippumattomien laitosten tehtäväksi, sanotun kuitenkaan rajoittamatta aiheellista valvontaa ja suoja-toimenpiteitä. Tätä varten olisi vahvistettava säännöt.
- (12) Kolmansien maiden toimijat voivat haluta käyttää jäähdytysmenetelmää ja siipikarjan tuotantotapaa koskevia vapaaehtoisia mainintoja. Jotta kuluttajille tarjottaisiin tarkat ja luotettavat tiedot, mainituille tuottajille olisi annettava tähän mahdollisuus, edellyttäen että komission laatimaan luetteloon merkitty kyseisen kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on sertifioinut tuottajan asianmukaisesti.
- (13) Kuluttajien harhaanjohtamisen välttämiseksi ja siipikarjanlihan tuotannon taloudellisen ja teknisen kehityksen vuoksi olisi vahvistettava siipikarjanlihan enimmäisvesipitoisuus ja määriteltävä valvontajärjestelmä sekä teurastamoissa että kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa rikkomatta periaatetta, jonka mukaan tuotteet voivat liikkua vapaasti sisämarkkinoilla.
- (14) On tärkeää tarkastaa veden imeytyminen tuotantolaitoksessa sekä ottaa käyttöön luotettavia menetelmiä jäädetytujen tai pakastettujen siipikarjan ruhojen valmistuksen yhteydessä lisätyn veden pitoisuuden määrittämistä varten ja olla tekemättä eroa fysiologisen liuksen ja siipikarjan ruhojen valmistuksesta syntyvän veden välillä, koska tällainen erottelu aiheuttaisi käytännön ongelmia.
- (15) On aiheellista kieltää säännösten vastaisena pidettävän siipikarjanlihan kaupan pitäminen ilman asianmukaista merkintää pakkauksen päällä. Tämän vuoksi on tarpeen antaa säännöt käyttötarkoituksen mukaisista yksittäis- ja suurpakkauksen merkinnöistä valvonnan helpottamiseksi ja käyttötarkoituksen muuttamisen estämiseksi.
- (16) Vesipitoisuutta koskevien vaatimusten yhdenmukaistamista varten olisi nimettävä unionin ja kansalliset vertailulaboratoriot,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Kohde

Tällä asetuksella täydennetään asetusta (EU) N:o 1308/2013 siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimuksia koskevilla säännöillä, erityisesti seuraavilla:

- a) luokitteluperusteet ja määritelmät;
- b) esillepano, merkintä- ja pakkausvaatimukset;
- c) siipikarjan tuotantotapa ja tuotantomenetelmä;
- d) säilyttäminen ja käsittely;
- e) vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen käyttö;
- f) sallitut poikkeamat;
- g) tuontiedellytykset.

2 artikla

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan tässä artiklassa lueteltuihin tuotteisiin. Muita kuin tässä artiklassa tarkoitettuja tuotteita voidaan pitää kaupan unionissa ainoastaan nimillä, jotka eivät johda kuluttajaa harhaan aiheuttamalla sekaannusta tässä artiklassa tarkoitettujen nimien tai 10 artiklassa säädettyjen merkintöjen kanssa, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011⁸ säännösten mukaisesti.

Tässä asetuksessa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 75 artiklan 1 kohdan g alakohdassa tarkoitettut tuotteet määritellään seuraavasti ja vastaavat unionin muilla virallisilla kielillä käytetyt ilmaisut luetellaan liitteessä I:

1) Siipikarjanruhot

a) KANAT (*Gallus domesticus*)

- i) kananpoika, broileri: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton);
- ii) kukko, kana, keittokana: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut);
- iii) salvukukko: nuori kukko, joka on kirurgisesti kastroidu ennen sukukypsyysikää ja teurastettu aikaisintaan 140 päivän iässä; salvaamisen jälkeen salvukukoilla on täytynyt olla vähintään 77 päivän pituinen lihottamiskausi;
- iv) nuori kanan- tai kukonpoika: lintu, jonka ruhon paino on vähemmän kuin 650 grammaa (ilman sisälmyksiä, päätä ja jalkoja); 650–750 gramman painoisia lintuja voidaan nimittää ”poikasiksi”, jos teurastusikä ei ylitä 28 päivää. Jäsenvaltiot voivat soveltaa täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 4 artiklaa tämän teurastusiän tarkastamiseen;
- v) munintarotuinen kukkopoika: munijarotuinen urospuolinen kananpoika, jonka rintalastan kärki on jäykkä muttei kokonaan luutunut ja jonka teurasikä on vähintään 70 vuorokautta;

b) KALKKUNAT (*Meleagris gallopavo dom.*)

- i) (nuori) kalkkuna: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton);
- ii) kalkkuna: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut);

c) ANKAT JA SORSAT (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), myskisorsa-ankat (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)

- i) (nuori) ankka tai ankanpoikanen, (nuori) myskisorsa, (nuori) myskisorsa-ankka: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton);
- ii) ankka, myskisorsa, myskisorsa-ankka: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut);

⁸ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) N:o 1169/2011, annettu 25 päivänä lokakuuta 2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- d) HANHET (Anser anser dom.)
 - i) (nuori) hanhi tai hanhenpoikanen: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton). Ruhoa peittävä rasvakerros on ohut tai kohtalaisen ohut; nuoren hanhen rasvan väri voi olla erikoisravinnon mukainen;
 - ii) hanhi: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut); kohtalaisen paksu tai paksu rasvakerros peittää ruhoa joka puolelta;
- e) HELMIKANAT (Numida meleagris domesticus)
 - i) (nuori) helmikana: lintu, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton);
 - ii) helmikana: lintu, jonka rintalastan kärki on jäykkä (luutunut).

Ensimmäisen alakohdan a–e alakohdassa mainittujen ilmaisujen eri sukupuolta ilmaisevia rinnakkaismuotoja pidetään tässä asetuksessa kyseisiä ilmaisuja vastaavina.

2) Anatomiset siipikarjanpalat

- a) puolikas: ruhon puolikas, joka on saatu leikkaamalla ruho pitkittäissuunnassa rintalastan ja selkärangan läpi;
- b) neljännes: taka- tai etuneljännes, joka on saatu leikkaamalla puolikas poikittaissuunnassa;
- c) erottamattomat takaneljännekset: kummatkin takaneljännekset ja niitä yhdistävä osa selkää, joko peränpukan kanssa tai ilman;
- d) rintapala: rintalasta ja sen molemmanpuoliset kylkiluut, tai niiden osa, ja niitä ympäröivä lihaksisto. Rintapala voi koostua joko molemmista tai toisesta rintapuoliskosta;
- e) koipi-reisipala: reisi-, sääri- ja pohjeluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- f) koipi-reisipala, jossa on kiinni osa selkää: viimeksi mainitun paino ei saa olla suurempi kuin 25 prosenttia palan painosta,
- g) reisi: reisiluu yhdessä sitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- h) luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää: Luullinen reisi, jossa on kiinni selkää, saadaan leikkaamalla reisineljännes sääriluun ja reisiluun välisestä nivelestä. Selän paino ei saa olla suurempi kuin 35 prosenttia koko palan painosta. Koipi, polvilumpio ja vatsarasva poistetaan. Reisi, jossa on kiinni selkää, koostuu reidestä, siihen kiinni olevasta selästä ja siihen liittyvästä rasvasta. Mukana voi olla rasvarauhanen, pyrstö ja suoliluun viereistä lihaa;
- i) koipi: sääri- ja pohjeluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa. Molemmat leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- j) siipi: olka-, kyynär- ja varttinäluu yhdessä niitä ympäröivän lihaksiston kanssa; olkaluu tai kyynär- ja varttinäluut niitä ympäröivine lihaksineen voivat olla erikseen. Kalkkunan siiven olkaluu tai kyynär- ja varttinäluut niitä ympäröivine lihaksineen voivat olla erikseen. Leikkausviillot on tehtävä nivelestä;
- k) erottamattomat siivet: molemmat siivet ja niitä yhdistävä osa selkää; viimeksi mainitun paino ei saa olla suurempi kuin 45 prosenttia koko palan painosta;

- l) rintafilee: luuton eli ilman rintalastaa ja kylkiluita oleva sisin tai uloin rintalihaksisto, joko molemmat puolet yhdessä tai erikseen. Kalkkunaa rintafilee saa käsittää ainoastaan syvän pektoraalilihaksen;
- m) rintafilee solisluun kanssa: rintafilee ilman nahkaa solisluun ja rintalastan rustoisen osan kanssa; solisluun ja ruston paino ei saa olla suurempi kuin 3 prosenttia palan painosta;
- n) rintaliha ("magret", "maigret"): 3 kohdassa tarkoitettu ankan ja hanhen rintafilee, joka sisältää nahan ja rintalihasta peittävän ihonalaisen rasvan, ilman syvää rintalihasta;
- o) sisäfilee: sisäfilee valmistetaan erottamalla sisempi rintalihas rinnasta ja rintalastasta. Sisäfilee koostuu yhdestä ehjästä lihaksesta, jossa on tai ei ole jänteitä;
- p) jalka: jalka saadaan leikkaamalla ruhon jalka jalkapöydän ja sääriluun välisestä nivelestä. Ruho poistetaan. Jalka koostuu jalkapöydästä ja neljästä varpaasta (varvasluusta), joissa on kiinni lihaa ja nahkaa;
- q) varvasosa: varvasosa saadaan leikkaamalla ruhon jalka suunnilleen jalkapöydän kannuksen kohdalla. Ruho poistetaan. Jalka koostuu osasta jalkapöytää ja neljästä varpaasta (varvasluusta), joissa on kiinni lihaa ja nahkaa;
- r) kaula: kaula saadaan leikkaamalla kaula ruhosta olkanivelen kohdalta ja poistamalla pää. Kaula koostuu kaulan luista ja niissä kiinni olevasta lihasta;
- s) pää: pää saadaan leikkaamalla ruho kaulan yläosasta ja poistamalla ruho. Pää koostuu kallon luista ja sisäosasta, ja siinä on kiinni nokka, lihaa ja nahkaa;
- t) rintapala: puolet fileestä ilman luuta, kiinnittyneen siiven ensimmäinen sormiluu ja nahka;
- u) solisluu: solisluu ympäröivän lihaksiston kanssa;
- v) lapaluu: lapaluun luut ympäröivän lihaksiston kanssa.

Edellä ensimmäisen alakohdan e, g ja i alakohdassa lueteltujen tuotteiden osalta virkkeen osa "leikkausviillot on tehtävä nivelestä" tarkoittaa, että leikkausviillot on tehtävä niveliä rajoittavien kahden viivan välistä liitteessä II olevan graafisen esityksen mukaisesti.

Ensimmäisen alakohdan d–l alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden voivat olla nahan kanssa tai ilman nahkaa. Ensimmäisen alakohdan d–j alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden osalta nahan puuttuminen tai nahan esiintyminen ensimmäisen alakohdan l alakohdassa tarkoitettussa tuotteessa on mainittava merkinnöissä.

Ensimmäisen alakohdan d–l alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden luuttomaksi leikkaaminen, puhdistaminen ja paloittelu on tehtävä vaurioitta.

Ensimmäisen alakohdan l, m ja o alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden osalta on käytettävä ilmaisua "filee", jos kyseiset tuotteet ovat käyneet läpi leikkausprosessin (kuten puhdistaminen ja paloittelu), joka ei riitä muuttamaan lihan sisäistä lihassyyn rakennetta ja poistamaan lihan ominaisuuksia.

3) Rasvainen maksa ("Foie gras")

Hanhen tai ankkalajien *Cairina moschata* tai *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos* maksa, kun lintuja on ruokittu niin, että tuloksena on maksasolujen rasvoittuminen ja maksan liikkakasvu.

Linnuista, joista tällaiset maksat poistetaan, on veri laskettava täydellisesti, ja maksojen on oltava väriltään tasaiset.

Maksojen on oltava seuraavan painoiset:

- a) ankkojen maksan nettopainon on oltava vähintään 300 grammaa;
- b) hanhien maksan nettopainon on oltava vähintään 400 grammaa.

3 artikla

Määritelmät

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- a) 'ruholla' 2 artiklan 1 kohdassa mainittujen lintulajien koko ruumista verenlaskun, kynimisen ja sisäelinten poiston jälkeen; munuaisten poisto on kuitenkin valinnaista; ruho, josta on poistettu sisäelimet, voidaan tarjota myytäväksi joko sisäelinten kanssa tai ilman niitä siten, että sydän, maksa ja lihasmaha on pantu vatsaontelon sisään, sekä kauloineen tai ilman kaulaa;
- b) 'ruhon paloilla' siipikarjanlihaa, joka kokonsa ja lihaskudoksensa ominaisuuksien perusteella voidaan tunnistaa leikatuksi tietystä ruhon osasta;
- c) 'kaupan pitämisellä' tavaran hallussa pitämistä tai esille panemista myyntiä varten, myyntiin asettamista, myyntiä ja toimittamista tai mitä tahansa muuta kaupan pitämisen muotoa;
- d) 'merkinnällä' asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan j alakohdassa tarkoitettua määritelmää.

4 artikla

Siipikarjanruhojen esillepano

1. Siipikarjanruhot on tarjottava myyntiin jossakin seuraavista muodoista:
 - a) osittain suolistettuina ("effilé", "roped");
 - b) sisäelinten kanssa;
 - c) ilman sisäelimiä.
2. Pakkaukseen voidaan lisätä ilmaisu "suolistettuina".
3. Osittain suolistetut ruhot ovat ruhoja, joista ei ole poistettu sydäntä, maksaa, keuhkoja, lihasmaha, kupua ja munuaisia.
4. Jos 1 kohdassa tarkoitetuissa ruhon esillepanoissa päätä ei poisteta, henkitorvi, ruokatorvi ja kupu saavat jäädä ruhoon.
5. Sisäelimiä ovat ainoastaan teurastamossa munintansa lopettaneista kanoista saadut sydämet, lihasmaha ja maksa, munanjohdin, keltuaiset ja munintavalmiit munat sekä kaikki muut osat, joita kuluttajat pitävät syötävinä markkinoilla, joilla tuote on tarkoitettu loppukulutukseen. Maksoista on poistettava sappirakko, Maksoista on poistettava sappirakko, lihasmahasta on poistettava sarveiskalvo ja lihasmahan sisältö. Sydän saa olla joko ilman sydänpussia tai sen kanssa.

5 artikla

Siipikarjanruhojen ja -palojen nimet

1. Asetuksen (EU) N:o 1169/2011 9 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden nimet, joilla tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia tuotteita saa myydä, ovat tämän asetuksen 2 artiklassa säädettyt nimet ja tämän asetuksen liitteessä I esitetyt vastaavat unionin muilla virallisilla kielillä käytetyt ilmaisut, joita on täydennettävä viittaamalla
 - a) kokonaisten ruhojen osalta johonkin 4 artiklan 1 kohdassa mainittuun esillepanoon;
 - b) siipikarjan palojen osalta kyseiseen lajiin.
2. Edellä 2 artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitettuja tuotteiden nimiä voidaan täydentää muilla ilmaisuilla edellyttäen, että kyseiset ilmaisut ovat asetuksen (EU) N:o 1169/2011 7 artiklassa tarkoitettujen hyvien tiedotuskäytänteiden mukaisia.

6 artikla

Siipikarjanlihan kaupan pitäminen, merkinnät ja esillepano

1. Valmiiksi pakatun siipikarjanlihan osalta edellytys, jolla siipikarjanlihaa pidetään kaupan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan V osan III jakson mukaisesti, on ilmoitettava valmispakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä.
2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, kyseisessä kohdassa säädettyjä merkintöjä ei tarvitse tehdä, jos siipikarjanliha toimitetaan leikkaamoon tai jalostuslaitokseen.

7 artikla

Jäädytetyn siipikarjanlihan lämpötila

Seuraavia säännöksiä sovelletaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan V osan II kohdan 3 kohdassa määritellyyn jäädytettyyn siipikarjanlihaan:

Jäädytetyn siipikarjanlihan lämpötilan on oltava vakaa ja pysyvä tuotteen kaikissa kohdissa -12°C :na tai alhaisempana, jolloin kuitenkin sallitaan lyhytaikainen enintään 3°C :n lämpötilan nousu. Tämä tuotteen lämpötilan poikkeama hyväksytään hyvän säilytys- ja jakelutavan mukaisesti tapahtuvassa paikallisessa jakelussa ja vähittäismyyntipaikan lihatiskissä.

8 artikla

Siipikarjanlihan luokat

1. Siipikarjanliha voidaan luokitella joko A- tai B-luokkaan ruhon tai sen palojen rakenteen ja ulkonäön perusteella.
2. Siipikarjanruhojen ja -palojen on oltava seuraavanlaisia, jotta ne voidaan luokitella A- tai B-luokkaan:
 - a) kokonaisia, esillepano huomioon ottaen;
 - b) puhtaita, vailla vieraita aineita, likaa ja verta;
 - c) vailla vieraita hajuja;

- d) vailla näkyviä veritahroja, jolloin kuitenkin pienet, tuskin havaittavat tahrat sallitaan;
- e) vailla esiin työntyviä katkenneita luita;
- f) vailla suuria ruhjeita.

Tuoreessa siipikarjanlihassa ei saa olla jälkiä aikaisemmasta jäätymisestä.

3. Edellä 2 kohdassa säädettyjen perusteiden täyttämisen lisäksi siipikarjanruhojen ja -palojen on täytettävä seuraavat vaatimukset, jotta ne voidaan luokitella A-luokkaan:
 - a) rakenteen on oltava hyvä. Lihan on oltava täyteläistä; rinnan on oltava hyvin kehittynyt, leveä, pitkä ja lihainen, ja jalkojen on oltava lihaiset. Kananpoikien, nuorien ankojen tai ankanpoikien ja kalkkunoiden rinnan, selän ja reisien on oltava ohuen, tasaisen rasvakerroksen peittämät. Kukoilla, kanoilla, ankoilla ja nuorilla hanhilla sallitaan paksumpi rasvakerros. Hanhien koko ruhon on oltava kohtalaisen tai paksun rasvakerroksen peitossa. Rintafileen osalta voidaan hyväksyä enintään 2 painoprosenttia rustoa (rintalastan taipuisa kärki);
 - b) rinnassa, jaloissa, selässä, jalkojen nivelten alueella ja siivenkärjissä sallitaan muutama pieni höyhen, höyhentuppi (sulan tuppi) tai karva (rihmamainen sulka). Keittokanoilla, ankoilla, kalkkunoilla ja hanhilla sallitaan muutama höyhen, höyhentuppi (sulan tuppi) tai karva (rihmamainen sulka) myös ruhon muissa osissa;
 - c) pieni määrä vaurioita, ruhjeita ja värjäytymistä sallitaan, jos ne ovat vähäisiä ja lieviä, ja jollei niitä esiinny rinnassa tai jaloissa. Siivenkärki saa puuttua. Siivenkärkien ja höyhenjuurituppien lievä punoitus sallitaan;
 - d) jäädytetyssä tai pakastetussa siipikarjassa ei saa olla merkkejä liitteessä III kuvatusta jääpoltteesta, paitsi jos ne ovat satunnaisia, vähäisiä ja lieviä eivätkä esiinny rinnassa tai jaloissa.

9 artikla

Jäähdytysmenetelmien ilmoittaminen

Merkinnöissä voidaan ilmoittaa jokin seuraavista liitteessä IV luetelluista jäähdytysmenetelmistä ja vastaava muilla unionin virallisilla kielillä käytetty ilmaisu:

- a) ilmajäähdytys: siipikarjan ruhojen jäähdyttäminen kylmällä ilmalla;
- b) haihdutusjäähdytys: siipikarjan ruhojen jäähdytys kylmällä ilmalla ja jaksoittaisella vesisumulla tai hienojakoisella vesisuihkulla;
- c) vesijäähdytys: siipikarjan ruhojen jäähdyttäminen vesialtaissa tai vesi- ja jääaltaissa vastavirtamenetelmällä.

10 artikla

Vapaaehtoiset varatut ilmaiset

1. Edellä 2 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden merkinnöissä voidaan käyttää seuraavia ilmaisia sekä niitä muilla unionin virallisilla kielillä vastaavia, liitteessä V mainittuja ilmaisia ainoastaan, jos liitteessä VI vahvistetut asiaa koskevat edellytykset täyttyvät, sanotun kuitenkaan rajoittamatta muita unionin lainsäädännöllä säänneltyjä merkintäjärjestelmiä, jotka kattavat muita tuotantotapoja:

- a) ”Ruokittu rehulla, joka sisältää ...prosenttia ...”;
- b) ”Laajaperäinen sisäkasvatus”;
- c) ”Vapaa laidun”;
- d) ”Vapaa laidun – perinteinen kasvatustapa”;
- e) ”Vapaa laidun – täydellinen liikkumavapaus”.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettuja ilmaisia voidaan täydentää kunkin siipikarjan tuotantotavan erityispiirteistä kertovilla merkinnöillä.

Ainoat ilmaiset, joita voidaan käyttää kuvaamaan ulkona kasvatetuista eläimistä peräisin olevia tuotteita, luetellaan ensimmäisen kohdan c, d ja e alakohdassa.

Sellaisen tuotteen osalta, joka ei täytä edellytyksiä tulla merkityksi ensimmäisen kohdan c, d tai e alakohdassa luetelluilla merkinnöillä, ei saa käyttää mitään merkintää, kaupallista asiakirjaa, mainosmateriaalia eikä minkäänlaista mainontaa tai esitystapaa, jossa käytetään väitteitä, ilmaisia tai vihjeitä siitä, että tuote olisi peräisin ulkona kasvatetuista eläimistä.

Kun rasvaisen maksan (”foie gras”) tuotantoon pidettävistä ankoista ja hanhista saadun lihan pakkausmerkinnässä on maininta vapaan laitumen kasvatustavasta (ensimmäisen kohdan c, d ja e alakohta), siinä on oltava myös ilmaisu ”saatu rasvaisen maksan tuotantoon pidetystä siipikarjasta”.

2. Lintujen teurastusikää tai kasvatuskauden pituutta koskeva maininta sallitaan merkinnöissä ainoastaan käyttäen 1 kohdassa tarkoitettuja ilmaisia ja liitteessä VI olevassa b, c tai d alakohdassa mainitun vähimmäisiän osalta. Tämä ei kuitenkaan koske 2 artiklan 1 kohdan a alakohdan iv alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.
3. Edellä olevia 1 ja 2 kohtaa sovelletaan, sanotun kuitenkin rajoittamatta sellaisten kansallisten teknisten toimenpiteiden soveltamista, jotka ovat laajempia kuin liitteessä VI mainitut vähimmäisvaatimukset ja jotka koskevat ainoastaan kyseisen jäsenvaltion tuottajia, ja edellyttäen että kyseiset kansalliset toimenpiteet ovat sopusoinnussa unionin oikeuden kanssa.
4. Edellä 3 kohdassa tarkoitettut kansalliset tekniset toimenpiteet on toimitettava tiedoksi komissiolle.
5. Jäsenvaltiot voivat säätää, että elintarvikealan toimijat käyttävät muita kuin 1 ja 2 kohdassa tarkoitettuja ja liitteessä VI vahvistettuja ilmaisia edellyttäen, että
 - a) nämä ilmaiset ovat yhdenmukaisia tuotteen tuotantomenetelmän kanssa eivätkä johda kuluttajia harhaan;
 - b) nämä ilmaiset eivät aiheuta sekaannusta 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen ilmaisujen kanssa;
 - c) tuotteiden eritelmät on dokumentoitu;
 - d) kyseisen jäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten valvonnassa tehdään asianmukaiset tarkastukset.
6. Kun 5 kohdassa tarkoitettut edellytykset täyttyvät, jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä kansallisista ilmaisuista komissiolle ennen kuin elintarvikealan toimijat käyttävät niitä. Komissio ilmoittaa muille jäsenvaltioille kaikista tällaisista ilmaisuista koskevista ilmoituksista ja julkaisee ne Europa-verkkosivustolla.

7. Jäsenvaltioiden on milloin tahansa ja komission pyynnöstä toimitettava kaikki tiedot, jotka ovat tarpeen sen arvioimiseksi, ovatko 3 kohdassa tarkoitetut kansalliset tekniset toimenpiteet ja 5 kohdassa tarkoitetut kansalliset ilmaisut unionin oikeuden mukaisia.

11 artikla

Vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen kirjaaminen

1. Elintarvikealan toimijoiden, jotka pitävät kaupan tuotteita, joissa käytetään 10 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuja ilmaisuja, on kirjattava erikseen kunkin siipikarjan tuotantotavan osalta
 - a) jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen rekisteröimien tällaisen siipikarjan tuottajien nimet ja osoitteet;
 - b) kunkin tuottajan jokaisen tuotantokauden lintujen lukumäärä, jos toimivaltainen viranomainen niin vaatii;
 - c) tällaisten toimitettujen ja käsiteltyjen lintujen lukumäärä ja elo- tai teuraspaino yhteensä;
 - d) myyntiä koskevat yksityiskohtaiset tiedot, mukaan luettuina ostajien nimet ja osoitteet vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajaksi.
2. Edellä 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen tuottajien on säilytettävä vähintään lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kunkin siipikarjan tuotantotavan osalta ajan tasalla oleva luettelo lintujen määrästä, ja luettelosta on käytävä ilmi myös myytyjen lintujen määrä, ostajien nimet ja osoitteet sekä rehun määrät ja toimittajat.

Tuottajien, jotka käyttävät 10 artiklan 1 kohdan c, d ja e alakohdassa tarkoitettuja tuotantotapoja, on tämän kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettujen tietojen lisäksi myös pidettävä kirjaa päivämääristä, jolloin linnut päästettiin ensimmäisen kerran laitumelle.
3. Rehunvalmistajien ja -toimittajien on säilytettävä vähintään rehun lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kirjanpito, josta ilmenee, että 10 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettua siipikarjan tuotantotapaa käyttäville tuottajille toimitetun rehun koostumus on liitteessä VI säädettyjen vastaavien vaatimusten mukainen.
4. Hautomoiden on säilytettävä vähintään lintujen lähettämistä seuraavien kuuden kuukauden ajan kirjanpito hitaasti kasvavaa tyyppiä olevista, 10 artiklan 1 kohdan d ja e alakohdassa tarkoitettua siipikarjan tuotantotapaa käyttäville tuottajille toimitetuista linnuista.

12 artikla

Vapaaehtoisten varattujen ilmaisujen valvontaelimet

Elinten, jotka jäsenvaltiot ovat nimenneet valvomaan 10 artiklassa tarkoitettuja merkintöjä, on oltava standardissa ISO/IEC 17065⁹ vahvistettujen kriteereiden mukaisia, ja niiden on oltava asianomaisen jäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten hyväksymiä ja valvomia.

⁹ ISO/IEC 17065:2012 Vaatimustenmukaisuuden arviointi. Vaatimukset tuotteita, prosesseja ja palveluja sertifioiville elimille.

13 artikla

Valinnaiset merkinnät tuodussa siipikarjanlihassa

Kolmansista maista tuotu siipikarjanliha saa olla merkitty yhdellä tai useammalla vapaaehtoisella 9 ja 10 artiklassa tarkoitetulla merkinnällä, jos sen mukana on alkuperämaan toimivaltaisen viranomaisen antama todistus siitä, että kyseinen tuote on tämän asetuksen asiaa koskevien säännösten mukainen.

Komissio laatii kolmannen maan pyynnöstä luettelon edellä mainituista viranomaisista.

14 artikla

Siipikarjanlihan enimmäisvesipitoisuus

1. Jäädetyttyjä ja pakastettuja kananpojan ruhoja saa pitää kaupan unionissa ainoastaan, jos täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 5 artiklassa säädetyllä analyysimenetelmällä määritetty vesipitoisuus ei ylitä tämän asetuksen liitteessä VII vahvistettuja teknisesti väistämättömiä arvoja.
2. Seuraavia tuoreita, jäädetyttyjä ja pakastettuja siipikarjanpaloja saa pitää kaupan unionissa ainoastaan, jos täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 8 artiklassa säädetyllä analyysimenetelmällä määritetty vesipitoisuus ei ylitä tämän asetuksen liitteessä VIII vahvistettuja teknisesti väistämättömiä arvoja:
 - a) kananpojan rintafilee myös solisluun kanssa, ilman nahkaa;
 - b) kananpojanrinta, nahan kanssa;
 - c) kananpojan reisi, koipi, koipireisipala, koipireisipala, jossa on selkäosa, takaneljännekset, nahan kanssa;
 - d) kalkkunat rintafilee, ilman nahkaa;
 - e) kalkkunatrinta, nahan kanssa;
 - f) kalkkunat reisi, koipi, koipireisipala, nahan kanssa;
 - g) kalkkunat luuton koipi-reisiliha, ilman nahkaa.
3. Teurastamoissa kananpojan ruhoihin imeytyneen veden enimmäispitoisuudet vahvistetaan liitteessä IX.
4. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen voi sallia sellaisen siipikarjanlihan kaupan pitämisen, joka ei ole 1 tai 2 kohdan mukaista, edellyttäen että pakkaukseen on merkitty nauha tai etiketti, jossa on punaisiin isoin kirjaimin vähintään yksi liitteessä X säädetyistä maininnoista.

Kyseiset maininnat on sijoitettava näkyvään paikkaan siten, että ne ovat helposti havaittavissa, selvästi luettavissa ja pysyviä. Niitä ei saa millään tavalla peittää, himmentää tai katkaista muulla kirjallisella tai kuvallisella ilmaisulla. Yksittäispakkauksissa kirjainten on oltava vähintään yhden senttimetrin ja ryhmäpakkauksissa kahden senttimetrin korkuisia.

15 artikla

Ilmoitus vesipitoisuuden tarkastuksista

1. Jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on ilmoitettava viipymättä kansalliselle vertailulaboratoriolle tekemiensä tai vastuullaan tehtyjen täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 5, 6 ja 7 artiklassa tarkoitettujen tarkastusten tuloksista.

Kansallisten vertailulaboratorioiden on ilmoitettava komissiolle viimeistään kunkin vuoden 30 päivänä kesäkuuta täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 5, 6 ja 7 artiklassa tarkoitettujen tarkastusten tulokset. Komissio ilmoittaa tarkastusten tulokset asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 1 kohdassa tarkoitettulle komitealle.

2. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] 5, 6 ja 7 artiklassa tarkoitettuja tarkastuksia varten. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava näistä säännöistä toisille jäsenvaltioille ja komissiolle. Kaikista toimenpiteisiin tehtävistä muutoksista on ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

16 artikla

Vesipitoisuuden seurantaä käsittelevä asiantuntijalautakunta

Siipikarjanlihan vesipitoisuutta valvova asiantuntijaelin toimii kansallisten vertailulaboratorioiden testaustoimien koordinointielimenä. Se koostuu komission ja kansallisten vertailulaboratorioiden edustajista. Asiantuntijalautakunnan ja kansallisten vertailulaboratorioiden tehtävistä sekä asiantuntijalautakunnan organisaatorakenteesta säädetään liitteessä XI.

17 artikla

Kumoaminen

Kumotaan asetus (EY) N:o 543/2008.

Viittauksia kumottuihin asetuksiin pidetään viittauksina tähän asetukseen ja täytäntöönpanoasetukseen (EU) 2025/XXX [julkaisutoimisto lisää viittauksen asetukseen C(2025)8101] tämän asetuksen liitteessä XII olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

18 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

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

Tehty Brysselissä 6.10.2025

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN